Sommario

1 Avvertenze 4
- 1.1 Avvertenze generali di sicurezza 4
- 1.2 Scopo dell'apparecchio 8
- 1.3 Responsabilità del produttore 8
- 1.4 Questo manuale d'uso 8
- 1.5 Targhetta di identificazione 8
- 1.6 Smaltimento 8
- 1.7 Come leggere il manuale d'uso 9

2 Descrizione 10
- 2.1 Descrizione generale 10
- 2.2 Pannello comandi 10
- 2.3 Altre parti 11
- 2.4 Vantaggi della cottura a vapore 12
- 2.5 Accessori disponibili 12
- 2.6 Altri contenitori per la cottura 14

3 Uso 15
- 3.1 Avvertenze 15
- 3.2 Operazioni preliminari 16
- 3.3 Uso degli accessori 16
- 3.4 Uso della maniglia a scomparsa 17
- 3.5 Uso del forno 20
- 3.6 Consigli per la cottura 43
- 3.7 Funzioni speciali 45
- 3.8 Programmi 56
- 3.9 Programmi personali 65
- 3.10 Impostazioni 70

4 Pulizia e manutenzione 77
- 4.1 Avvertenze 77
- 4.2 Pulizia delle superfici 77
- 4.3 Pulizia dei vetri porta 77
- 4.4 Pulizia del vano cottura 79
- 4.5 Pulizia del serbatoio 85
- 4.6 Manutenzione straordinaria 88

5 Installazione 90
- 5.1 Collegamento elettrico 90
- 5.2 Posizionamento 91

IT

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- 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.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano cottura potrebbero prendere fuoco.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.

- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.
- NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non pulire subito dopo lo spegnimento, ma aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio.
- NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- 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 acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.
- Non sedersi sull'apparecchio.

Avvertenze

- 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 che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rimuovere la guarnizione posta sulla facciata del vano cottura.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

Avvertenze

Installazione

- QUESTO APPARECCHIO **NON DEVE ESSERE INSTALLATO** SU BARCHE O SU ROULOTTE.
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- 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.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

Per questo apparecchio

- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia sotto la teglia forata in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Non utilizzare stampi in silicone per le cotture a vapore.
- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

1.2 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

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 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.

1.5 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.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

- 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 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

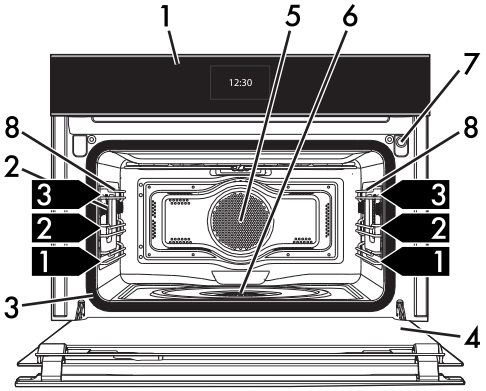


Suggerimento

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

2 Descrizione

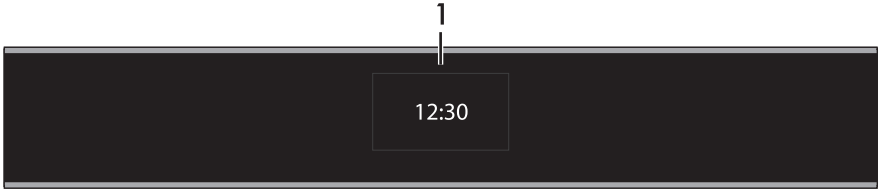
2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi
2 Lampada
3 Guarnizione
4 Porta
5 Ventola
6 Vaschetta di evaporazione
7 Tubo caricamento acqua
8 Telai supporto griglie

2.2 Pannello comandi

1,2,3...



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.

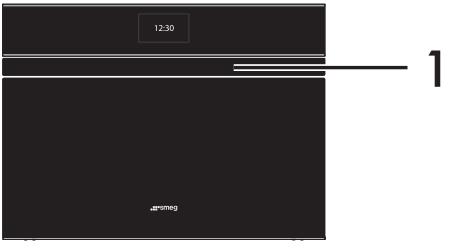
In generale, per tornare al menu precedente o terminare una funzione premere il simbolo ⌂; per confermare le opzioni selezionate premere il simbolo ✓.

Per interrompere la funzione in corso e spegnere l'apparecchio, mantenere premuto il simbolo di ritorno ⌂ per qualche secondo.

IT

2.3 Altre parti

Maniglia a scomparsa



L'apparecchio è dotato di una maniglia (1) a scomparsa automatica; durante il funzionamento la maniglia si aziona automaticamente portandosi in posizione estratta. Al termine della funzione (trascorso il tempo di raffreddamento) la maniglia tornerà automaticamente in posizione retratta.

Uso non corretto
Rischio di danni alla maniglia

- Non bloccare la maniglia durante l'apertura o chiusura.

Durante un interruzione di energia elettrica la maniglia dopo alcuni minuti si porterà automaticamente in posizione estratta.

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 Decalcificazione, Sabbath e Vapor Clean;
- quando non è selezionata alcuna funzione o durante una funzione di cottura, premere il simbolo per attivare o per disattivare manualmente l'illuminazione interna.

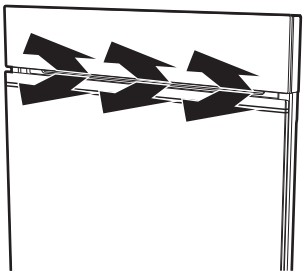
Per risparmiare energia la lampada si spegne dopo un minuto ad ogni inizio cottura (questa funzione è disattivabile tramite menù secondario).

Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna (solo su alcuni modelli).

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 2.1 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento



La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio 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.

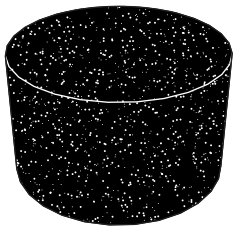
2.4 Vantaggi della cottura a vapore

Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente qualsiasi tipo di alimento.

È indicato inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.

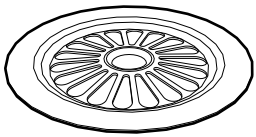
2.5 Accessori disponibili

Spugna



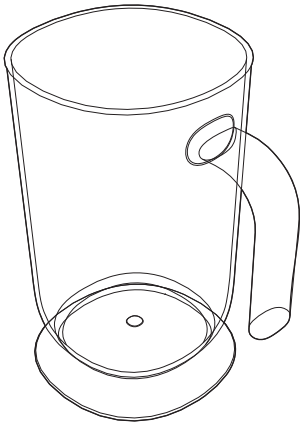
Utile per rimuovere la condensa all'interno del vano cottura.

Coperchio vaschetta di evaporazione



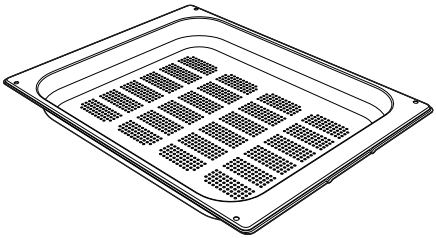
Utile per distribuire uniformemente il vapore all'interno del vano cottura.

Caraffa



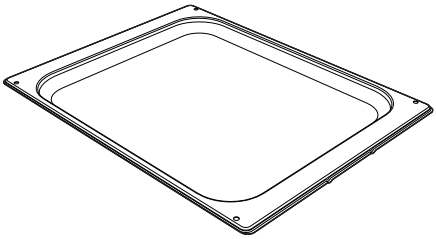
Utile per contenere i liquidi durante le operazioni di riempimento e svuotamento del serbatoio.

Teglia forata



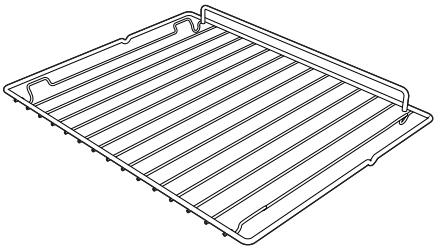
Utile per la cottura a vapore di pesce e verdure.

Teglia



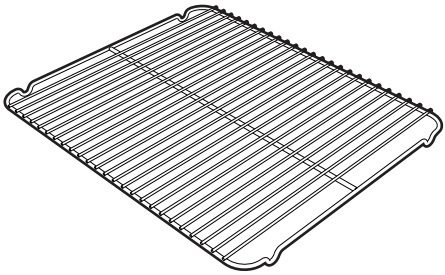
Utile per la cottura di dolci (con durate di cottura inferiori a 25 minuti o cotture senza vapore), riso, legumi e cereali. È inoltre indispensabile per la raccolta dei liquidi provenienti dalla cottura a vapore o dallo scongelamento degli alimenti contenuti nelle teglie forate sovrastanti.

Griglia



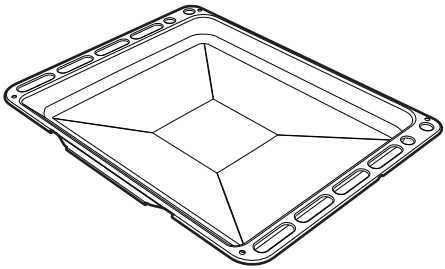
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



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

Teglia profonda



Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.

Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Gli accessori dell'apparecchio 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.

2.6 Altri contenitori per la cottura

- Per le cotture nel forno potete anche utilizzare i vostri contenitori, purché siano resistenti alle alte temperature.
- Per le cotture a vapore è consigliato l'utilizzo di contenitori in metallo. Il metallo favorisce una migliore distribuzione del calore agli alimenti.
- È normale che i contenitori in metallo si deformino durante le cotture ad alta temperatura, ma tornano alla loro forma originale quando si raffreddano.
- I piatti spessi in ceramica possono richiedere più calore del dovuto. Potrebbero essere necessarie cotture di durata più lunga.

3 Uso

3.1 Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del vano cottura 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 vano cottura.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici smaltate

- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia sotto la teglia forata in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Non utilizzare stampi in silicone per le cotture a vapore.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.

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

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura delle pietanze.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

3.2 Operazioni preliminari

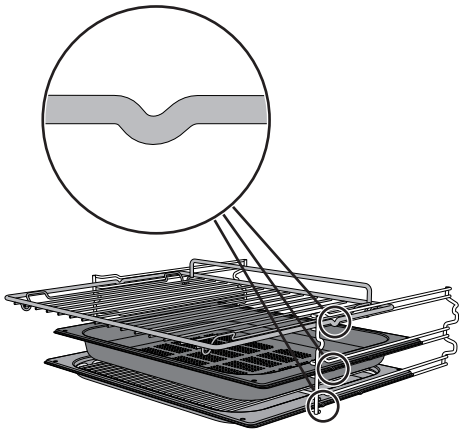
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Per rimuovere eventuali residui di fabbricazione, impostare una cottura alla massima temperatura per una durata di almeno 20 minuti (vedi 3.3 Uso degli accessori).
5. Per poter cominciare ad utilizzare l'apparecchio è necessario impostare l'ora corrente (vedi "Primo utilizzo").

3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

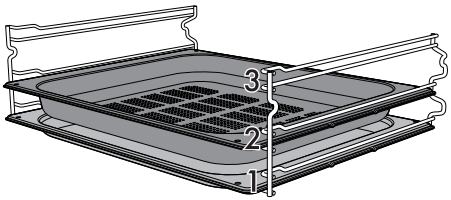
Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale di griglie e teglie devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano cottura.



Configurazione 2+1

Se si intende utilizzare la teglia forata per le cotture a vapore, questa deve essere inserita sul secondo ripiano mentre la teglia deve essere inserita sul primo ripiano. In questo modo è possibile raccogliere i liquidi separatamente dalle pietanze in cottura (configurazione 2+1, vedi "Tabelle programmi predefiniti").

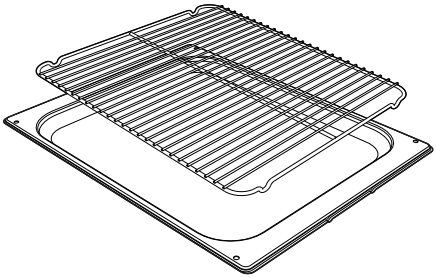


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.

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 dagli alimenti in cottura.



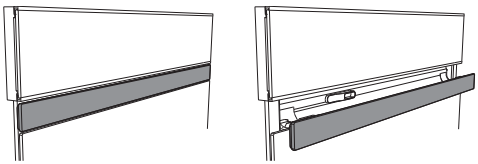
3.4 Uso della maniglia a scomparsa

Apertura manuale



Nella "home screen" premere il logo "SMEG" per aprire la maniglia.





La maniglia si chiuderà automaticamente quando l'apparecchio entrerà in stand by con la visualizzazione dell'orologio.

Se la porta è aperta la maniglia resterà estratta.

Chiusura manuale

Nella "home screen", se la maniglia è aperta, premere nuovamente il logo "SMEG" per chiuderla.



Se la porta è aperta la maniglia resterà estratta.

Comportamento durante una funzione

Appena l'apparecchio entra in funzione, la maniglia si apre automaticamente.

Per tutta la durata della funzione e di raffreddamento la maniglia resterà aperta.

Soltanto al termine del raffreddamento la maniglia si chiuderà automaticamente.

Non è possibile azionare il comando manuale per la chiusura della maniglia durante il funzionamento/raffreddamento dell'apparecchio.

Ostruzione raggio azione maniglia

Se accidentalmente il raggio d'azione della maniglia viene ostruito durante l'apertura/chiusura, l'apparecchio eseguirà nuovamente dei tentativi di apertura/chiusura.

Rimuovere immediatamente l'ostruzione per consentire il corretto azionamento della maniglia.

Ricalibrazione automatica

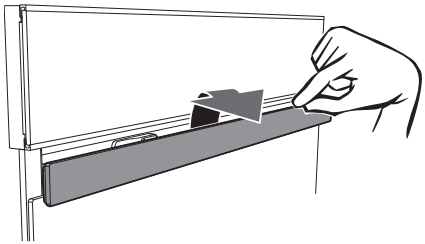
Per mantenere un costante allineamento con la porta e il frontalino, dopo varie aperture/chiusure, la maniglia effettuerà automaticamente una ricalibrazione.

Durante la ricalibrazione l'apparecchio eseguirà alcuni cicli di apertura/chiusura per determinare la miglior posizione di allineamento.

Questo comportamento non è un guasto ma un normale funzionamento dell'apparecchio.

Guasto maniglia

Solamente in caso di guasto (durante una funzione) è possibile movimentare la maniglia manualmente, ad esempio per estrarre le pietanze rimaste all'interno.



Questa è una condizione anomala ed eccezionale, da esercitare solamente in caso di guasto.

Avvisi acustici

L'apparecchio può emettere alcuni segnali acustici durante la movimentazione della maniglia:

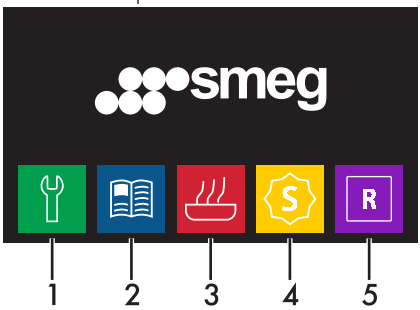
1 Tono	Apertura/Chiusura manuale da "Home screen".
1 Tono prolungato	Calibrazione iniziale della maniglia alla prima connessione o dopo un'interruzione di corrente.
2 Toni prolungati	Procedura di calibrazione iniziale fallita. Verificare che non siano presenti ostacoli o di non aver forzato l'azionamento della maniglia durante la prima connessione elettrica/ interruzione di energia.
3 Toni	Dallo stato di maniglia aperta non è possibile raggiungere la chiusura. Verificare di non tener bloccata la maniglia.
7 Toni	Non è possibile aprire la maniglia. Verificare che non siano presenti ostacoli nel raggio di azionamento della maniglia. L'apparecchio effettuerà vari tentativi di apertura; nel caso si verifichino malfunzionamenti nel sistema di apertura spegnere l'apparecchio.

Gli avvisi acustici relativi alla movimentazione della maniglia non possono essere disabilitati dall'utente.

3.5 Uso del forno

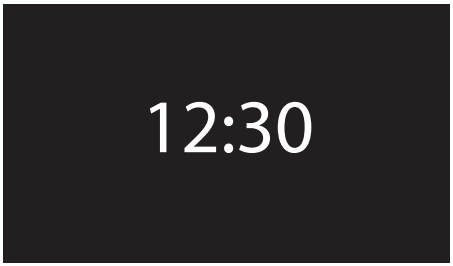
Home screen

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

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).

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

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

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



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



2. Digitare l'ora corrente.



3. Premere il simbolo ✓ per confermare.

Per motivi di sicurezza, alla prima connessione elettrica o dopo un'interruzione di corrente, se all'interno del serbatoio è presente anche una minima quantità di acqua, al termine della prima funzione impostata (anche senza l'utilizzo del vapore), sul display comparirà la richiesta di svuotamento del serbatoio.



- Procedere con lo svuotamento del serbatoio come descritto nel capitolo "Rimozione dell'acqua residua".

Impostazioni della cottura a vapore

Non collocare alcun oggetto o pietanza sul fondo del vano cottura. Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.

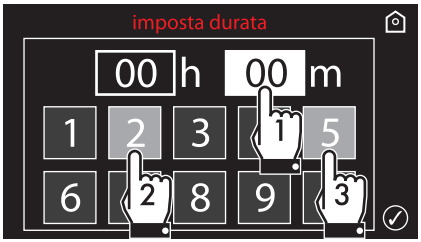
1. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
2. Premere il display sull'ora visualizzata per attivare l'apparecchio.
3. Nella "**home screen**" selezionare l'icona **funzioni cottura** .



4. Selezionare la funzione "vapore".



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



6. Premere il simbolo ✓ per confermare.



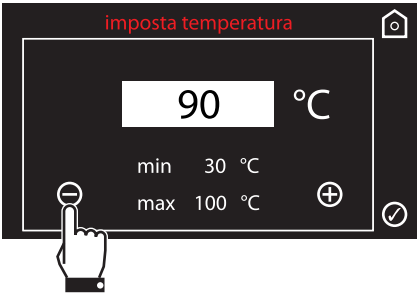
Anche impostando un tempo più lungo, l'apparecchio imposterà la durata di cottura sul valore massimo consentito.

Il display mostra la schermata per impostare i parametri della cottura a vapore.

7. Premere il valore della temperatura per modificarlo.



8. Utilizzare i simboli ⊕ e ⊖ per impostare il valore della temperatura desiderata.

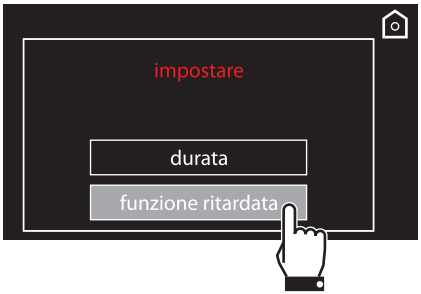


La temperatura minima impostabile è di 30°C. Ad ogni pressione dei simboli ⊕ e ⊖, il valore varia di 5°C per volta.

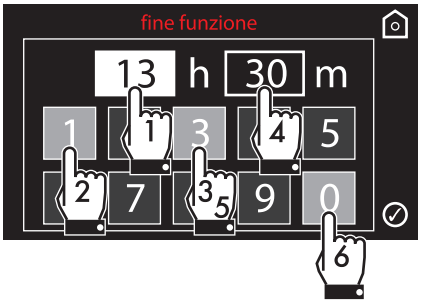
9. Premere il simbolo ✓ per confermare la temperatura di cottura impostata (ad esempio 90°C).



10. Se si vuole impostare un orario di fine cottura, premere il simbolo ⏱ e selezionare "funzione ritardata".



11. Digitare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 13.30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 3; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).



12. Premere il simbolo ✓ per confermare l'orario di fine cottura (ad esempio alle ore 13:30).

L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



Se è stata impostata una cottura programmata (nel nostro esempio con termine alle ore 13.30), la cottura partirà ad un orario in base ai parametri impostati.

Per interrompere una cottura in qualsiasi momento, mantenere premuto il simbolo di ritorno per qualche secondo.

Ad ogni apertura della porta, la funzione in corso si arresta per poi riprendere automaticamente alla chiusura della porta.

Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.



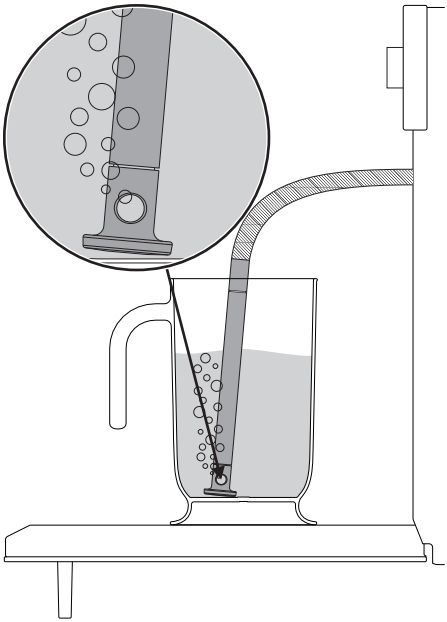
Riempimento del serbatoio

- Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

13. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata della cottura.
14. Aprire la porta dell'apparecchio.
15. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.

NB: la caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

16. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



17. Premere il simbolo ✓ per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.



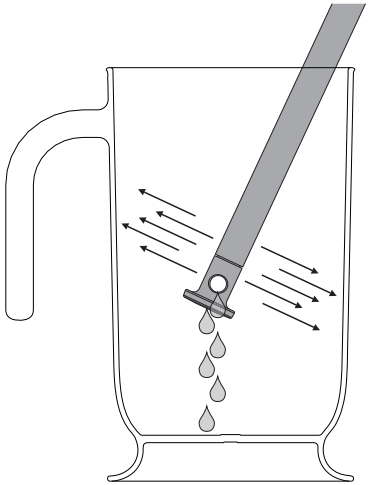
L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di acqua necessaria per la cottura in base alla sua durata.

In caso di mancanza d'acqua, l'apparecchio arresta automaticamente la cottura in corso, interviene un segnale acustico e il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.

18. Al termine, premere "ok" per confermare la fine del carico del serbatoio.



19. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



20. Riporre il tubo nella propria sede e rimuovere la caraffa (o il contenitore).

Alla chiusura della porta, un sistema automatico aspira l'eventuale residuo di acqua rimasto nel tubo per evitare gocciolamenti. Potrebbe sentirsi un rumore di ribollimento del tutto normale.

21. Chiudere la porta. L'apparecchio avvia automaticamente la funzione con i parametri impostati.

Se è stata impostata una cottura programmata (nel nostro esempio con termine alle ore 13.30), la cottura partirà ad un orario in base ai parametri impostati.

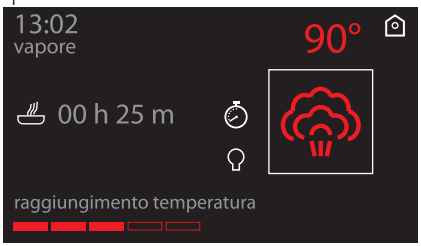
Per interrompere una cottura in qualsiasi momento, mantenere premuto il simbolo di ritorno per qualche secondo.

Ad ogni apertura della porta, la funzione in corso si arresta per poi riprendere automaticamente alla chiusura della porta.

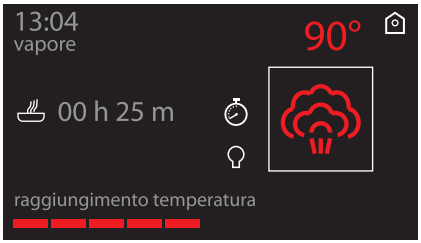
Fase di preriscaldamento

La cottura a vapore è sempre preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.

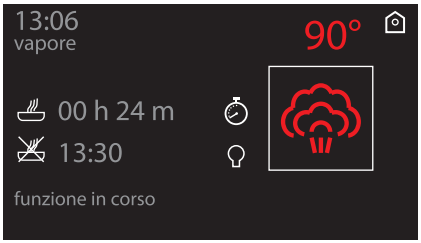


Al termine del preriscaldamento la temperatura arriva al massimo livello impostato.



Nel caso in cui sia appena stata effettuata una funzione di cottura con temperature superiori ai 100°C, è necessario attendere il raffreddamento del vano cottura per poter effettuare una cottura a vapore.

Un segnale acustico interviene per indicare che la cottura ha inizio automaticamente.



Fine della cottura a vapore

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.

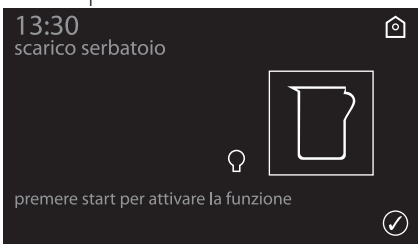


Rimozione dell'acqua residua

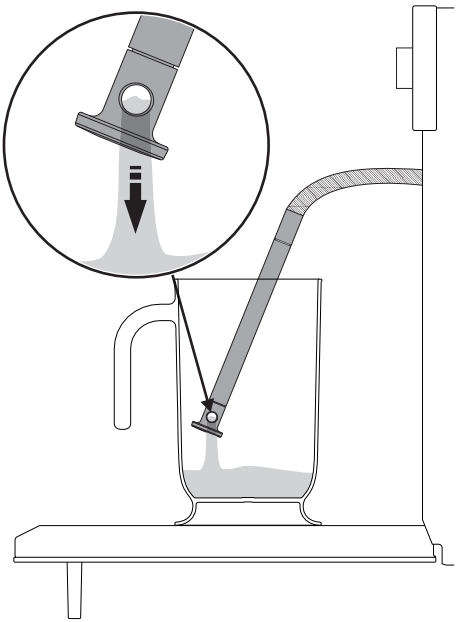
Al termine della cottura a vapore, è possibile procedere con lo scarico dell'acqua dal serbatoio.

Si consiglia di procedere con lo svuotamento del serbatoio alla fine di ogni cottura, per evitare eventuali depositi di calcare

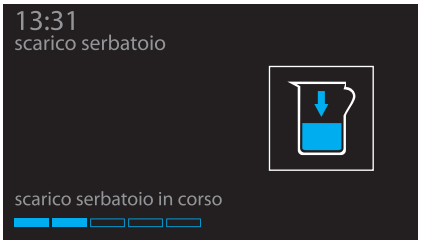
22. Al termine della cottura a vapore, premere il simbolo di ritorno : l'apparecchio propone lo scarico dell'acqua dal serbatoio.



23. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.
24. Aprire completamente la porta ed estrarre la pietanza dal vano cottura con molta cautela.
25. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.
26. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).



27. Premere il simbolo per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).

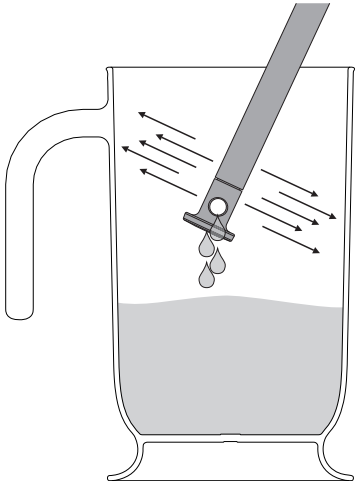


Lo scarico dell'acqua è possibile solo con la porta aperta. Assicurarsi sempre di aver estratto il tubo dalla propria sede e di averlo introdotto nella caraffa (o nel contenitore) prima di premere il simbolo ✓ per iniziare lo scarico.

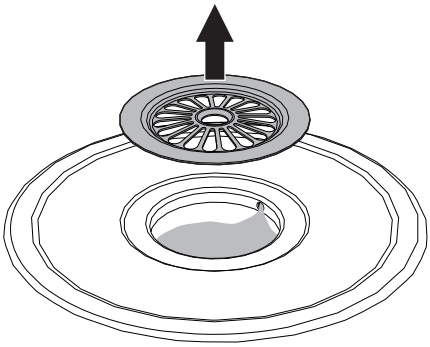
Al termine, il display indica la fine del processo di rimozione dell'acqua residua.



28. Premere "ok" per confermare.
29. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.

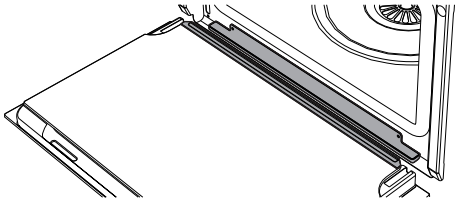


30. Riporre il tubo nella propria sede e rimuovere la caraffa.
31. All'interno del vano cottura, rimuovere il coperchio dalla vaschetta di evaporazione e asciugarlo con la spugna in dotazione.



NB: Il coperchio della vaschetta di evaporazione potrebbe essere molto caldo: munirsi delle adeguate protezioni.

32. Con l'ausilio di una spugna, rimuovere la condensa sul fondo del vano cottura, sulle pareti, sul vetro della porta e sul raccogligocce della porta e della facciata dell'apparecchio.



Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.

Consigli per la cottura a vapore

- Pasta e riso: raggiunta la temperatura di 100°C, il tempo di cottura sarà il medesimo della cottura su un piano cottura. Mettere la pasta o il riso in una teglia in metallo e coprire con circa un centimetro d'acqua. Per risultati ottimali durante la cottura del riso, mettere un coperchio sul recipiente o coprire con un foglio di alluminio. Questa procedura consentirà al riso di assorbire tutta l'acqua e potrà essere servito direttamente in tavola.
- Uova: possono essere **sode**, **strapazzate** o **in camicia** utilizzando la funzione vapore a 100°C. Per ottenere **uova sode** perfette, metterle nella teglia forata e cuocerle 4-6 minuti per ottenere uova morbide e 8-10 minuti per uova sode. Per **uova strapazzate**, mettere le uova sbattute nella teglia in metallo insieme a latte, burro ed al condimento. Coprire il tutto con un foglio di alluminio. Ogni paio di minuti mitigare il composto con una forchetta. Per le **uova in camicia** versare acqua bollente nella teglia in metallo, con una goccia di aceto e cuocere a vapore per circa 4-5 minuti.
- Verdure: sono perfette quando cotte a vapore. Mantengono il colore, il sapore e il loro contenuto nutrizionale. Per verdure dense come patate, rape e pastinaca cuocere a 100°C per lo stesso tempo utilizzato per bollire sul piano di cottura. Per broccoli e carote cuocere per 6 minuti per un risultato al dente, o fino a 10 minuti per una finitura morbida.
- Pesce: essendo delicato di natura, è ottimo cotto al vapore. Per pesci grassi come salmone o trota, cuocere a 100°C per circa 5 minuti. Per pesce bianco come merluzzo ed asinello cuocere a 80°C per circa 5 minuti. In caso di cotture multiple, tutti i pesci devono essere cotti nella teglia forata riposta sul ripiano inferiore del vano cottura per evitare che i liquidi del pesce non gocciolino su altri alimenti.
- Carne: casseruole e curry sono perfette per la cottura a vapore. Preparare la casseruola come per una normale cottura in forno. Metterla nella teglia in metallo; coprire con un coperchio o foglio di alluminio e, a seconda del taglio della carne, cuocere per una durata da 45 minuti fino a 3 ore.
- Minestre: la cottura a vapore favorisce un grande sapore con un controllo minimo in quanto i liquidi non traboccano. Per una minestra di verdure alla giusta consistenza, cuocere prima a vapore le verdure, poi aggiungere il brodo e cuocere a vapore a 100°C. La funzione vapore è ideale anche per fare scorte.
- Zuppe: sono semplici e veloci da preparare. Mettere la zuppa in una teglia in metallo, coprire con un coperchio o foglio di alluminio e cuocere a vapore a 100°C per una durata pari ad una cottura con un forno a microonde. Per una finitura cremosa, mescolare a metà cottura.

- Alimenti riscaldati: la funzione vapore non secca gli alimenti e può migliorarne il tasso di umidità. Un pasto casalingo preparato in precedenza, coperto con un foglio di alluminio richiede circa 10-12 minuti di tempo per la cottura. I piatti pronti richiederanno circa il doppio del tempo indicato sulla confezione.
- Scongelamento: è possibile utilizzare la funzione vapore per scongelare gli alimenti. I tempi sono variabili, ma lo scongelamento col vapore impiega circa la metà del tempo necessario per gli alimenti coperti lasciati a scongelare nell'angolo della cucina.
- Pelatura di pomodori e peperoni: questa operazione risulta molto semplice utilizzando la funzione vapore. Con un coltello, effettuare una piccola croce sulla buccia del pomodoro e cuocere a vapore per 1 minuto. I peperoni hanno una buccia più dura e saranno necessari fino a 4 minuti per ammorbidirla per la pelatura.
- Cioccolato: può essere fuso con la funzione vapore. Mettere il cioccolato nella teglia in metallo, coprire con un foglio di alluminio e cuocere a vapore per 1 minuto. Ci sono poche possibilità di bruciare il cioccolato
- Asciugamani caldi: utili per la cura del viso, come pre-barba o da utilizzare a fine pasto, sono semplici da preparare tramite la funzione vapore. Inumidire un asciugamano con acqua, arrotolarlo e riscaldare col vapore per 1 minuto.

Funzioni combinate

Le cotture combinate sono particolarmente indicate per la preparazione di torte umide e pane e per arrosti morbidi.

Elenco delle funzioni combinate



Vapore + circolare

La combinazione tra la ventola, la resistenza circolare ed il vapore è adatta soprattutto alla preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.



Vapore + statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale con l'ausilio del vapore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per arrosti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.

Funzioni di cottura combinate

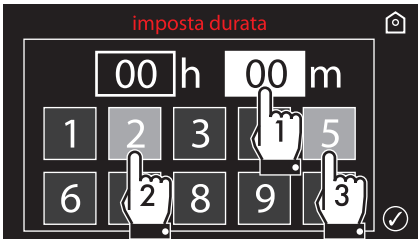
1. Premere il display sull'ora visualizzata per attivare l'apparecchio.
2. Nella "**home screen**" selezionare l'icona **funzioni cottura** .



3. Selezionare una funzione combinata.



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

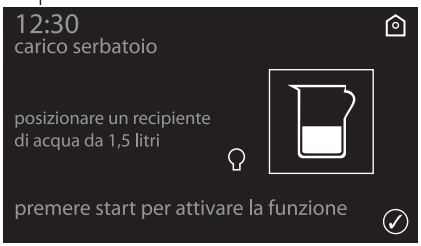


5. Premere il simbolo ✓ per confermare.



Anche impostando un tempo più lungo, l'apparecchio imposterà la durata di cottura sul valore massimo consentito.

Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.



6. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo "Riempimento del serbatoio".
7. Al termine, premere "ok" per confermare la fine del carico del serbatoio.

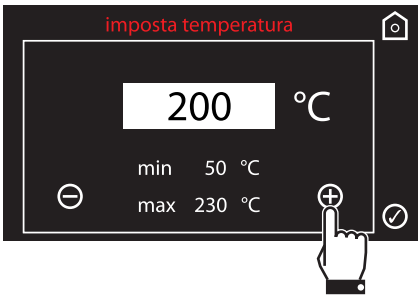


Il display mostra la schermata per impostare i parametri della cottura combinata selezionata.

8. Premere il valore della temperatura per modificarlo.



9. Utilizzare i simboli ⊕ e ⊖ per impostare il valore della temperatura desiderata.



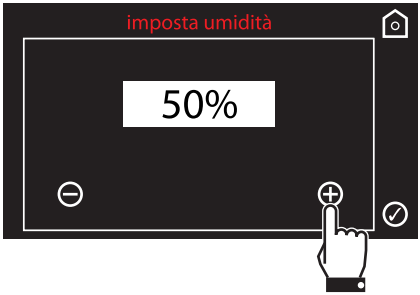
La temperatura minima impostabile è di 50°C. Ad ogni pressione dei simboli ⊕ e ⊖, il valore varia di 5°C per volta.

10. Premere il simbolo ✓ per confermare la temperatura di cottura impostata (ad esempio 200°C).

11. Premere il simbolo per modificare la percentuale di vapore per la cottura.



12. Utilizzare i simboli ⊕ e ⊖ per modificare la percentuale di vapore per la cottura.

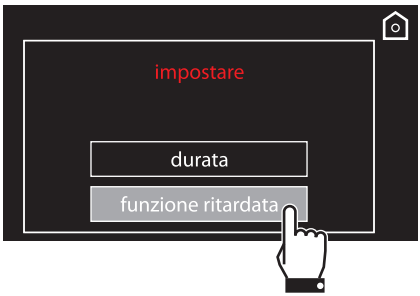


La percentuale minima impostabile è di 20%. Ad ogni pressione dei simboli ⊕ e ⊖, il valore varia di 5% per volta.

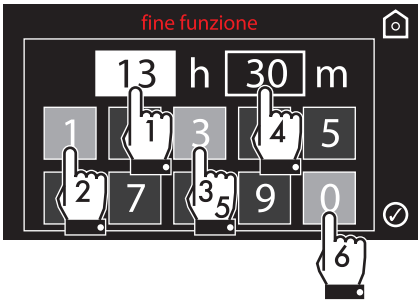
13. Premere il simbolo ✓ per confermare la percentuale di vapore impostata (ad esempio 50%).



14. Se si vuole impostare un orario di fine cottura, premere il simbolo e selezionare "funzione ritardata".



15. Digitare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 13.30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 3; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).



16. Premere il simbolo ✓ per confermare l'orario di fine cottura (ad esempio alle ore 13:30).

17. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



Fase di preriscaldamento

Nelle funzioni combinate, la cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura.

Questa fase viene eseguita senza l'impiego di vapore ed è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.



Al termine del preriscaldamento la temperatura arriva al massimo livello impostato.

Un segnale acustico interviene per indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.

- Premere poi il simbolo ✓ 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.

Percentuale di vapore	Tipo di alimento
25%	Torte e pane
30%	Anatra
40%	Manzo, vitello e agnello
50%	Pollo e costolette
70%	Pesce intero

Fine della funzione combinata

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.



18. Procedere con lo svuotamento del serbatoio come descritto nel capitolo "Rimozione dell'acqua residua".

Funzioni tradizionali

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



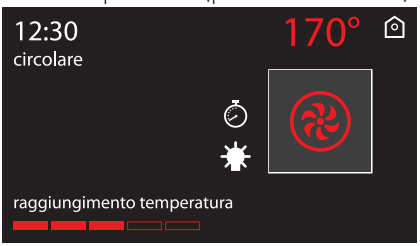
2. Premere il simbolo per accedere al menù delle funzioni tradizionali.



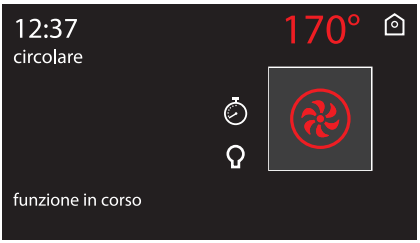
3. Selezionare la funzione desiderata.



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.

Nelle cotture tradizionali, le pietanze possono essere introdotte nel vano cottura fin da subito oppure dopo la fase di preriscaldamento, a discrezione dell'utente.

Elenco delle funzioni tradizionali

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.

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.

Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici.

Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Nella funzione ECO evitare l'apertura della porta durante la cottura.

Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi.

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.

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.

Circolare + suola ventilata

La cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per sformati, quiche e pizza.

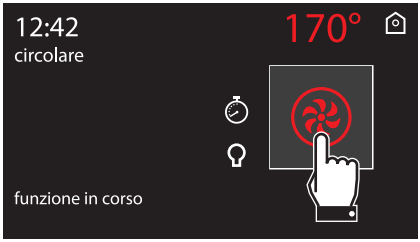
Turbo

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.

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.

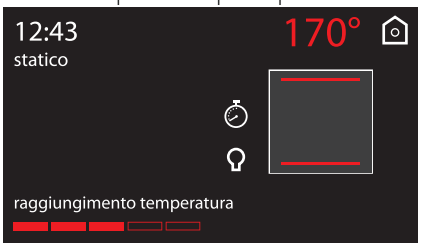


3. Premere il simbolo della nuova funzione desiderata.



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

l'avanzamento del raggiungimento della nuova temperatura preimpostata.

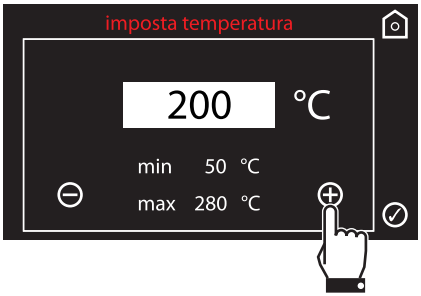


Modifica della temperatura preimpostata

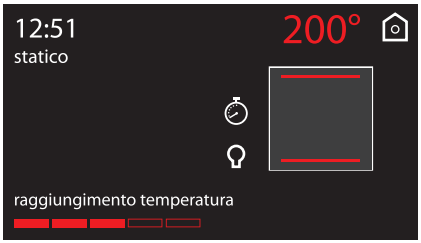
1. Premere il valore della temperatura per modificarlo.



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



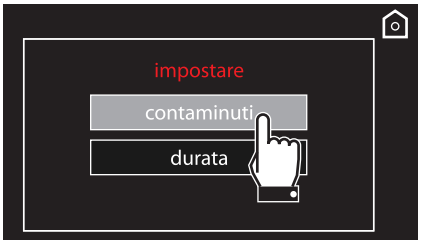
3. Premere il simbolo ✓ per confermare.



Contaminuti durante funzione

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

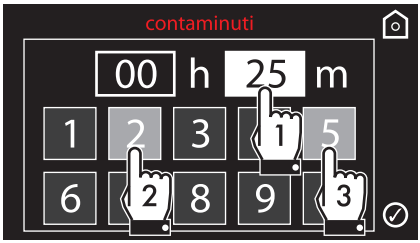
1. Premere il simbolo durante una funzione di cottura.
2. Premere sulla scritta **contaminuti**.



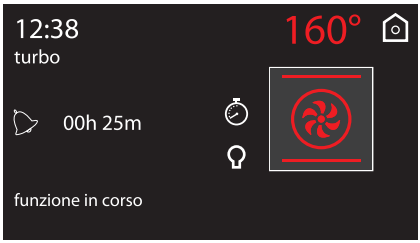
La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 4 ore.

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.

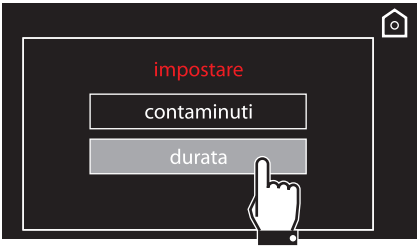
Premere il simbolo oppure per disattivare il segnale acustico. Per selezionare un ulteriore contaminuti, premere nuovamente il simbolo.

Cottura temporizzata

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

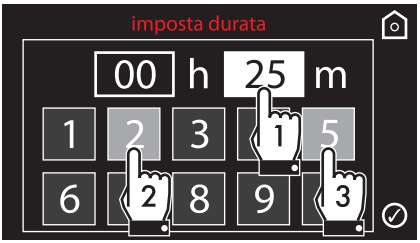
L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

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

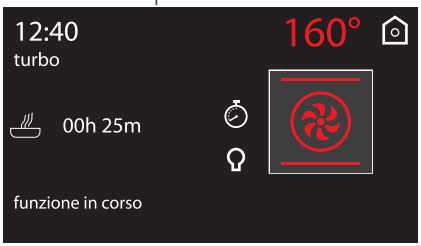


La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

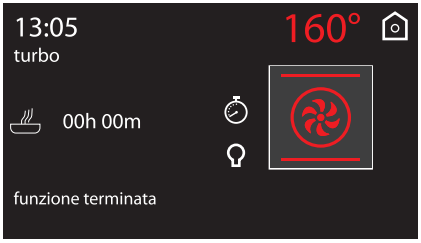
3. Digitare la durata desiderata (ad esempio 25 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 2 e 5).



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 di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, ⏱ e 🔔) o tramite l'apertura della porta.

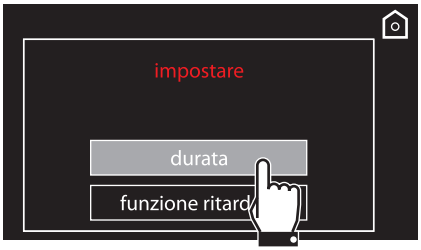


Per prolungare la cottura in modalità manuale premere il simbolo ⏱ e successivamente il simbolo ⌂. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.

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**.

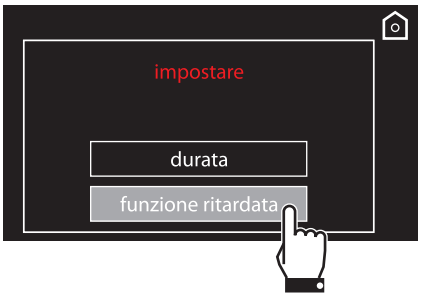


3. Digitare la nuova durata desiderata e premere il simbolo ✓ per confermare.

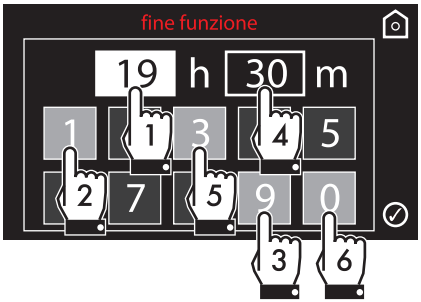
Cottura ritardata

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 la funzione selezionata per terminarla all'orario prestabilito (aggiungerà automaticamente un tempo di 10 minuti per il preriscaldamento).



7. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, ⏱ e 💡) o tramite l'apertura della porta.



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.

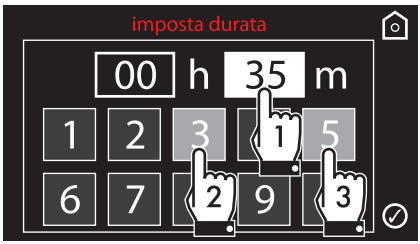
IT

Modifica dei dati impostati nella cottura ritardata

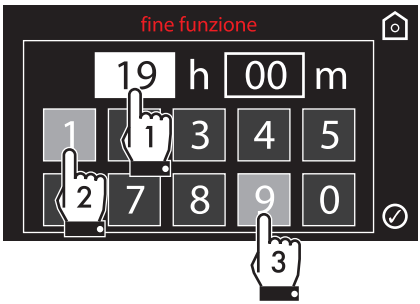
Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

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

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.



3.6 Consigli per la cottura

Consigli generali

- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità degli alimenti e dal gusto del consumatore.
- Nei primi utilizzi dell'apparecchio, quando non si ha ancora acquisito una certa confidenza sui tempi necessari alla cottura desiderata degli alimenti, si suggerisce l'impostazione dei tempi di cottura leggermente maggiorati e di eseguire un rapido assaggio della pietanza in prossimità della fine. Qualora non fosse pronta, sarà comunque possibile proseguire con la cottura grazie al tempo residuo e senza necessità di caricare nuova acqua nel serbatoio. Se invece la pietanza risultasse già cotta, sarà subito possibile interrompere la cottura e scaricare il residuo del serbatoio.

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 la cottura a vapore

- I tempi di cottura dipendono dalla densità degli alimenti e non dalla loro quantità. Ad esempio, un broccolo utilizza lo stesso tempo di cottura di 20 cimette. Aumentando la quantità di una casseruola, la densità aumenta, quindi anche il tempo di cottura aumenta.
- Se possibile, utilizzare un contenitore forato per consentire al vapore di circondare gli alimenti da tutti i lati.
- La cottura a vapore riduce notevolmente il trasferimento di sapori da un alimento all'altro. Tuttavia, assicurarsi sempre che gli alimenti come il pesce cotto in un contenitore forato sia sempre posto sul fondo del vano cottura.
- Se il vapore può cambiare la consistenza degli alimenti in cottura (ad esempio casseruole, budini...) coprire sempre con un foglio di alluminio.

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 stecchino di legno nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stecchino, 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.

Consigli per lo scongelamento

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento

Per risparmiare energia

- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

3.7 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** .



Per le funzioni speciali

Vapor Clean

Decalcificazione

Pulizia serbatoio

vedi la sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.

Elenco funzioni speciali

Contaminuti
Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.

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 vapore
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")

Decalcificazione

Questa funzione permette di decalcificare il vano cottura. (vedi "Pulizia e manutenzione")

Pulizia serbatoio

Questa funzione permette di effettuare la pulizia del serbatoio. (vedi "Pulizia e manutenzione")

Carico serbatoio

Questa funzione permette il riempimento del serbatoio.

Scarico serbatoio

Questa funzione permette lo svuotamento del serbatoio.

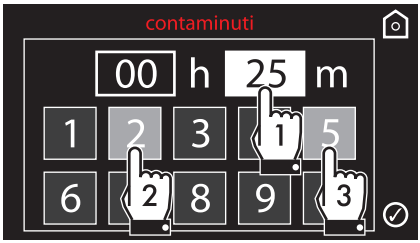
Contaminuti

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

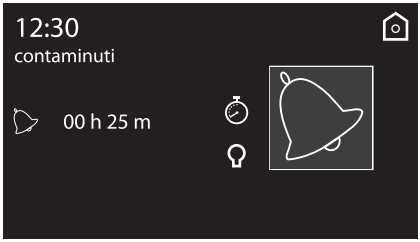
1. Selezionare **contaminuti** dal menu "**funzioni speciali**".



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



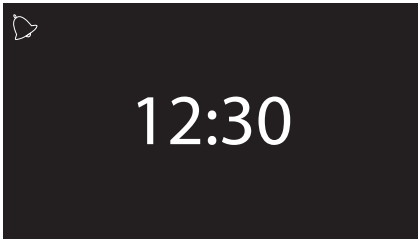
3. Premere il simbolo ✓ per confermare.
4. Il conto alla rovescia ha inizio.



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.

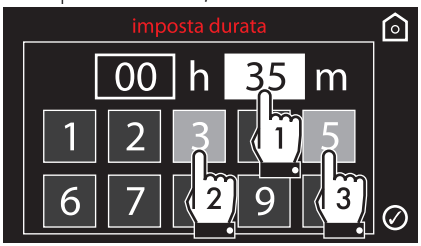
Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

Scongelamento a 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 35 minuti).



4. Premere il simbolo per confermare.
   Il display mostra la schermata principale con la durata impostata.



5. Premere il simbolo per confermare. Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.



6. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo "Riempimento del serbatoio".
7. Al termine del riempimento del serbatoio, chiudere la porta. L'apparecchio inizia lo scongelamento a tempo.



8. 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.

Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.



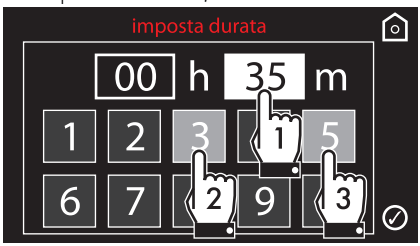
La durata dello scongelamento a tempo va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

Lievitazione

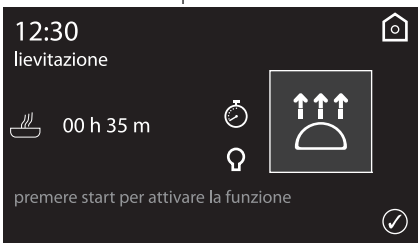
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".



3. Digitare la durata desiderata (ad esempio 35 minuti).



4. Premere il simbolo ✓ per confermare.
   Il display mostra la schermata principale con la durata impostata.



5. Premere il simbolo ✓ per avviare la lievitazione. Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.



6. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo "Riempimento del serbatoio".
7. Al termine del riempimento del serbatoio, chiudere la porta. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



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



9. Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante funzione"), 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 di uno delle zone modificabili sul display (**funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.



Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura (40°C).

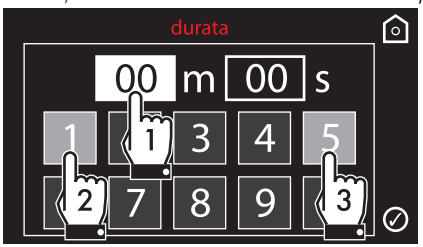
Riscaldamento vapore

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 vapore** dal menu "**funzioni speciali**".



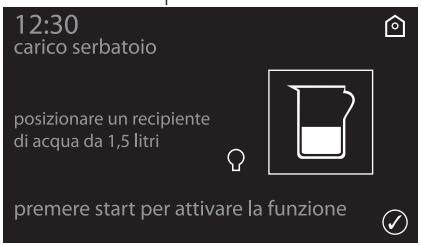
3. Digitare la durata desiderata (da **30 secondi** a **99 minuti**). Ad esempio 15 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 1 e 5).



4. Premere il simbolo ✓ per confermare.
   Il display mostra la schermata principale con la durata impostata.



5. Premere il simbolo ✓ per confermare.
   Sul display apparirà la schermata per il carico dell'acqua nel serbatoio.



6. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo "Riempimento del serbatoio".
7. Al termine del riempimento del serbatoio, chiudere la porta. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



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



Al termine del riscaldamento vapore sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, ⏱ e 💡) o tramite l'apertura della porta.



Nella funzione riscaldamento vapore non è possibile modificare la temperatura.

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.

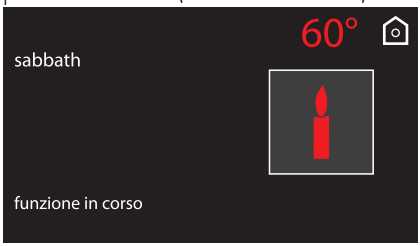
Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.

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°).



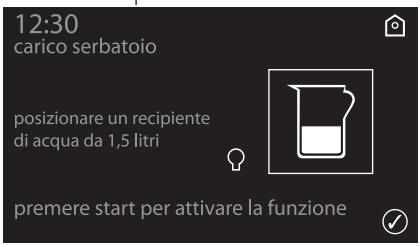
3. Al termine mantenere premuto il simbolo di ritorno per tornare al menù principale.

Carico serbatoio

1. Selezionare **carico serbatoio** dal menu "funzioni speciali".



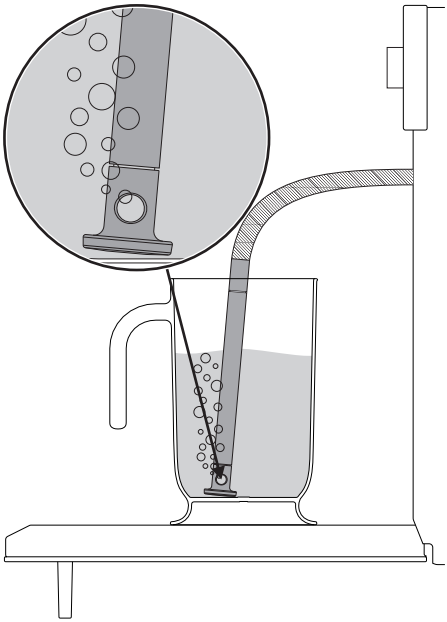
Sul display apparirà la schermata per il carico dell'acqua nel serbatoio.



2. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con un quantitativo di acqua sufficiente alle cotture che si intendono fare.
3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.

NB: la caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

5. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



6. Premere il simbolo ✓ per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.

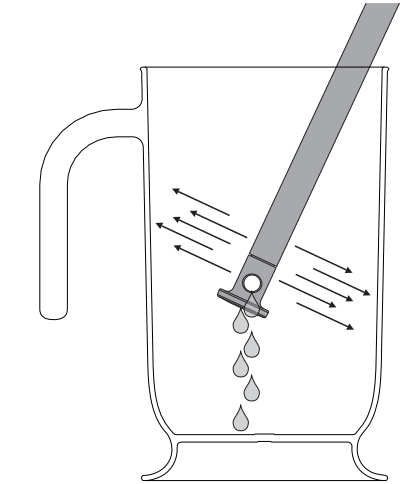


L'apparecchio carica un quantitativo di acqua fino a riempire completamente il serbatoio.

7. Al termine, premere "ok" per confermare la fine del carico del serbatoio.



8. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



9. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa (o il contenitore) e chiudere la porta.

Alla chiusura della porta, un sistema automatico aspira l'eventuale residuo di acqua rimasto nel tubo per evitare gocciolamenti. Potrebbe sentirsi un rumore di ribollimento del tutto normale.

Scarico serbatoio

1. Selezionare **scarico serbatoio** dal menu "funzioni speciali".

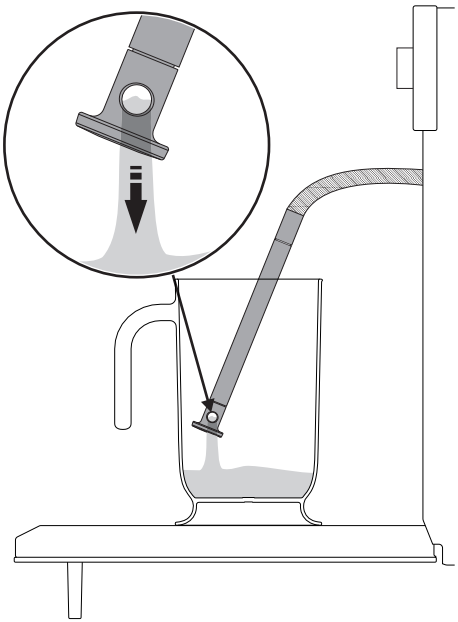


Sul display apparirà la schermata per lo scarico dell'acqua.

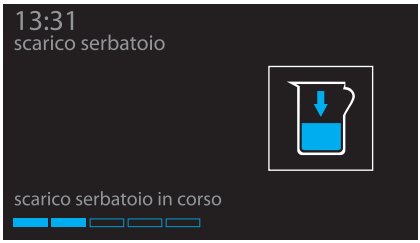


2. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.

3. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).



4. Premere il simbolo ✓ per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).

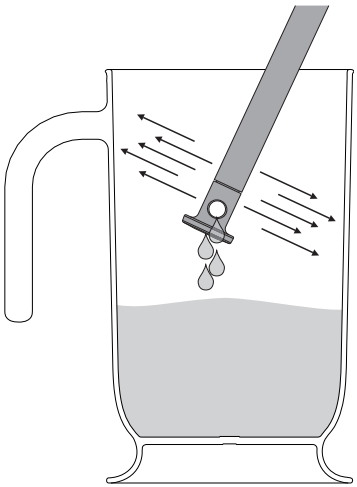


Lo scarico dell'acqua è possibile solo con la porta aperta. Assicurarsi sempre di aver estratto il tubo dalla propria sede e di averlo introdotto nella caraffa (o nel contenitore) prima di premere il simbolo ✓ per iniziare lo scarico.

Al termine, il display indica la fine del processo di rimozione dell'acqua residua.



5. Premere "ok" per confermare.
6. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



7. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa e chiudere la porta.

3.8 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** .

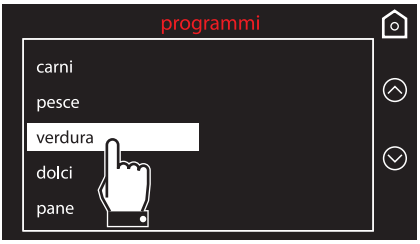


In questa funzione la cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette al forno di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

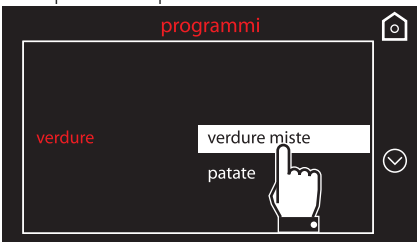
Al termine del preriscaldamento interviene un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano forno. Introdurre la pietanza e premere il simbolo per procedere con la cottura.

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.

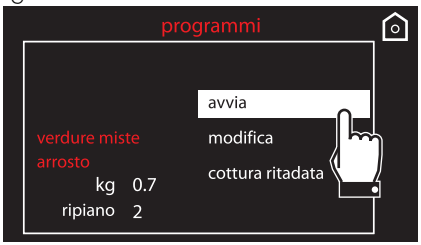


5. Utilizzare i simboli e per impostare il peso (in chilogrammi) della pietanza.

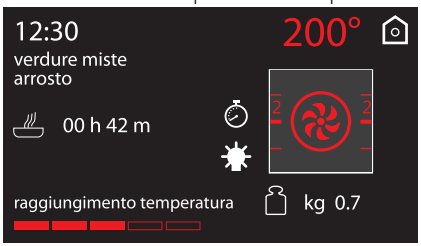


6. Premere nuovamente il simbolo per passare alla schermata successiva.

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



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



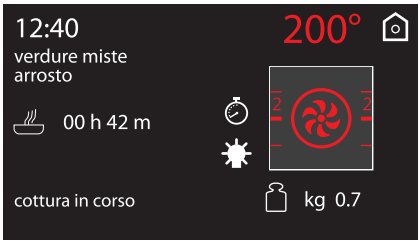
Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.

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

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

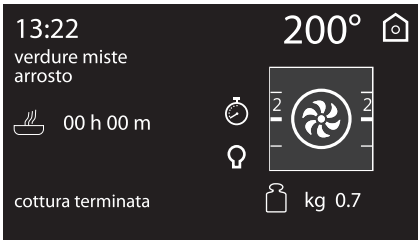


9. Premere il simbolo ✓ per cominciare la cottura.



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.

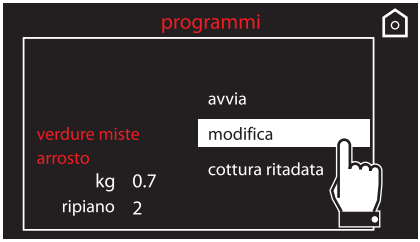
Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura. Attendere l'apposito messaggio.

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

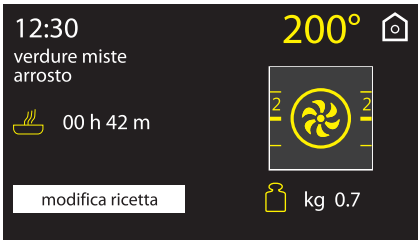
IT

Modifica permanente di un programma

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

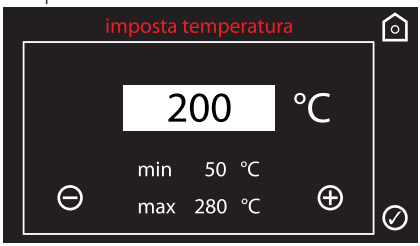


Nella schermata principale, tutti i parametri modificabili vengono evidenziati in colore giallo.



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura



- funzione cottura



- durata di cottura



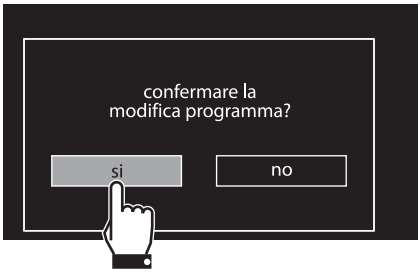
- ripiano del telaio



- 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.

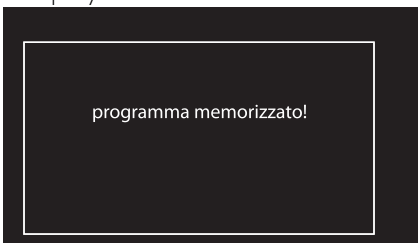


Tabelle programmi predefiniti

CARNI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Roastbeef	al sangue	1		40	2	180	60
	medio	1		40	2	180	80
	ben cotto	1		40	2	180	90
Costine di maiale	fresche	1		50	2	150	140
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
Petto di pollo	fresco	0,5		100	2 + 1	100	18
Wurstel	precotto	0,5		100	2 + 1	100	3
Arista di maiale	fresca	1		50	2	180	95
Arrosto di vitello	fresco	1		40	2	170	70
Pollo (intero) arrosto	fresco	1		50	2	200	40
Anatra (intera) arrosto	fresco	2		30	2	150	120

PESCE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pesce al cartoccio	fresco	0,5		-	1	160	35
Filetto di orata	fresco	0,5		100	2 + 1	85	5
Filetto di merluzzo	fresco	1		100	2 + 1	100	6
Filetto di salmone	fresco	0,8		100	2 + 1	100	5
Gamberi	freschi	1		100	2 + 1	90	5
Pesce (intero)	fresco	1		70	2 + 1	200	25

VERDURE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Patate fritte	surgelate	0,5		-	2	220	13
Patate arrosto	fresche	1		-	2	220	40
Carote	fresche	0,5		100	2 + 1	220	6
Patate	fresche	0,5		100	2 + 1	100	25
Cavolfiore	fresco	0,5		100	2 + 1	100	12
Broccoli/Finocchio	fresco	0,5		100	2 + 1	100	6
Asparagi	freschi	0,5		100	2 + 1	100	6
Spinaci	freschi	0,3		100	2 + 1	100	2
Patate gratinate	fresche	0,5		50	2	200	60

DOLCI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Ciambella	fresca	1		-	1	160	60
Biscotti/Muffin	freschi	0,6		-	1	160	18
Bignè	freschi	0,5		-	1	180	70
Meringa	fresca	0,3		-	1	120	90
Crostata	fresca	0,8		-	1	170	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30
Composta di mele	fresche	0,5		100	2 + 1	100	8
Syroup pudding	fresco	0,2		100	1	100	50
Strudel	fresco	1		25	1	200	40
Pan di spagna	fresca	1		25	1	165	35

PANE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Focaccia	fresca	0,5		25	2	190	20
Pane bianco lievitato	fresco	2		25	2	180	30

PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza in teglia	fresca	1		-	1	250	9

PASTA/RISO

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pasta al forno/ Lasagne	fresca	2		-	1	220	40
Paella	fresca	2		100	2	100	35
Quiche lorraine	fresca	0,5		-	1	200	40
Soufflè	fresco	0,5		-	1	180	25
Riso basmati	fresco	0,5		100	2 + 1	100	12

COTTURE BASSA TEMP

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	% Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Vitello	fresco	1		-	1	90	360
Manzo	cottura media	1		-	1	90	240
Lonza di maiale	fresca	1		-	1	90	330
Agnello	fresco	1		-	1	90	360

IT

3.9 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, queste 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".

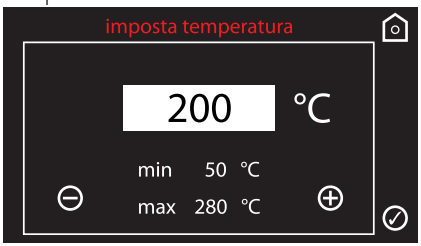


Nella schermata principale, tutti i parametri modificabili vengono evidenziati in colore giallo.



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura



- funzione cottura



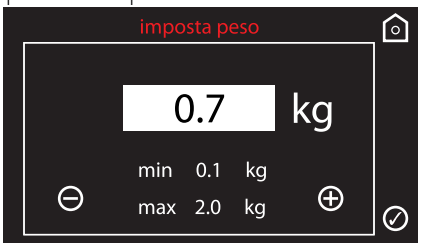
- durata di cottura



- 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.



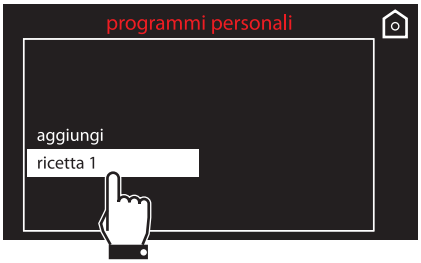
La selezione della scritta **no** comporterà il rifiuto del salvataggio.

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



Avvio di una ricetta personale

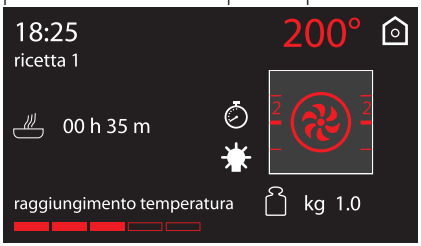
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



2. Selezionare la voce **avvia**.



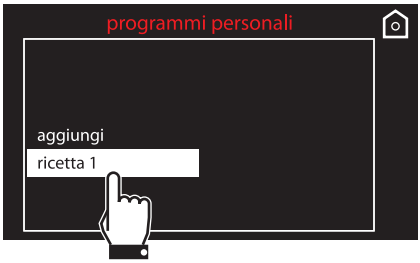
3. La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.



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**).



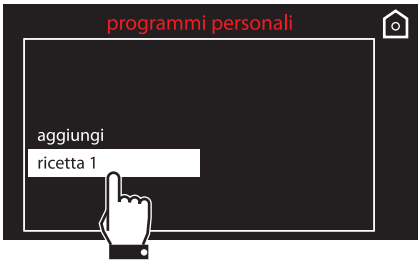
2. Selezionare la voce **modifica**.



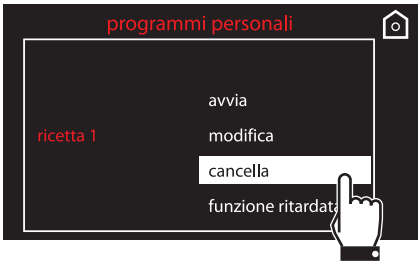
3. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

Cancellazione di una ricetta personale

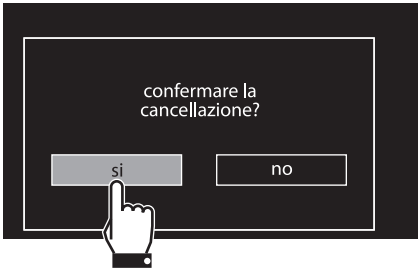
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la **ricetta 1**).



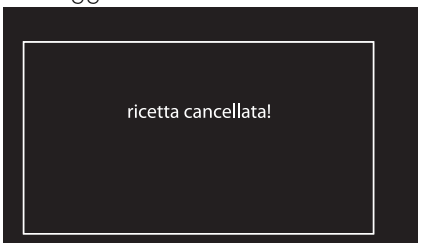
2. Selezionare la voce **cancella**.



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

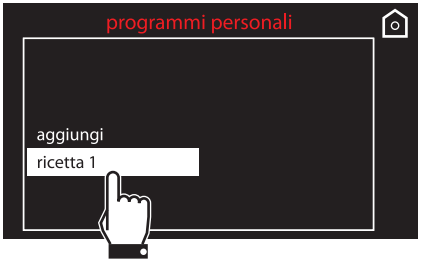


4. Nel caso venga confermata la cancellazione, il display visualizzerà un messaggio di conferma.

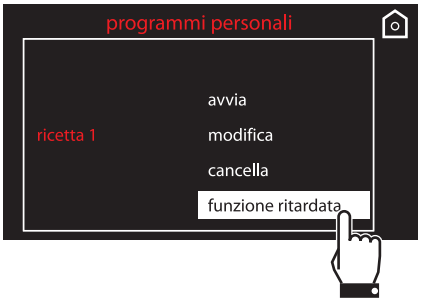


Cottura ritardata

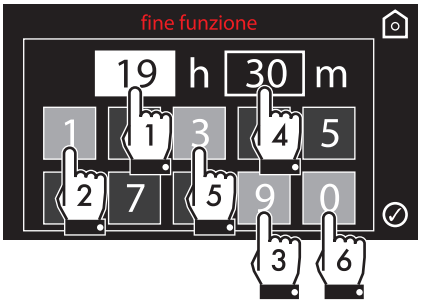
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



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.



3.10 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.

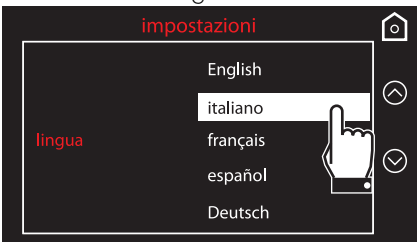
Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

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



2. Premere i simboli e per scorrere le lingue disponibili.
3. Selezionare la lingua desiderata.



4. Selezionare la scritta **sì** per confermare.



IT

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.

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 **sì**.



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 **sì**.



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

IT

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**".



Questa impostazione è disponibile solo per le funzioni combinate e tradizionali.

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



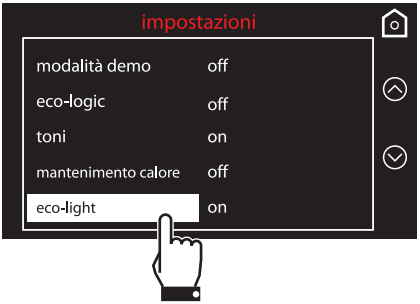
Il mantenimento calore si attiva subito dopo la fine della cottura, segnalato da una serie di segnali acustici (vedi cottura o funzione terminata). Dopo qualche minuto, sul display viene visualizzata la schermata sottostante.



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 **sì**.



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 **sì**.



3. 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.

Durezza dell'acqua

L'apparecchio esce dalla fabbrica preimpostato su un indice di durezza dell'acqua medio (3).

Questa modalità permette di impostare il valore di durezza dell'acqua per poter ottimizzare il processo di decalcificazione.

1. Premere i simboli ⌃ o ⌄ e selezionare durezza acqua dal menu "**impostazioni**".



2. Utilizzare i simboli ⊕ e ⊖ per impostare il valore di durezza dell'acqua.



3. Premere il simbolo ✓ per confermare.

Se l'acqua della rete idrica risulta troppo calcarea, si consiglia l'utilizzo di acqua addolcita.

Richiedere le informazioni relative al grado di durezza dell'acqua all'azienda idrica erogatrice.

A seconda del valore di durezza dell'acqua impostata, sul display apparirà la richiesta per eseguire la procedura di decalcificazione (vedi "Rimozione dei telai supporto griglie/teglie") dopo un determinato numero di ore di utilizzo della funzione vapore.

In base al tipo di impiego dell'apparecchio, il numero di ore indicativo è il seguente:

Valore durezza dell'acqua	°dH	°dF	Ore
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze

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.

Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

- Non rimuovere la guarnizione posta sulla facciata del vano cottura.

4.2 Pulizia delle superfici

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

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.

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.

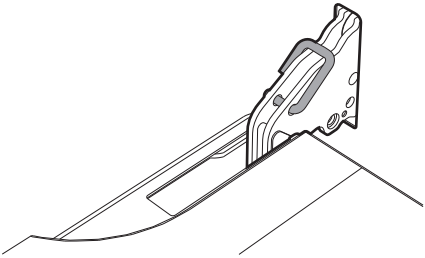
4.3 Pulizia dei vetri porta

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.

Smontaggio dei vetri interni

Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

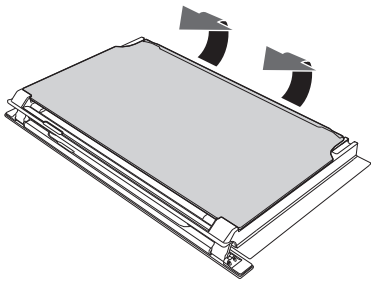
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura. Questa operazione consente di bloccare la porta per facilitare le operazioni di smontaggio dei vetri.



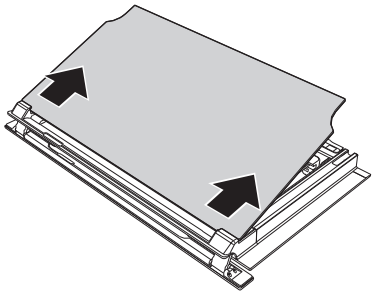
Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

- Non sollevare la porta con i perni inseriti.
- Non tentare di rimuovere la porta dall'apparecchio.

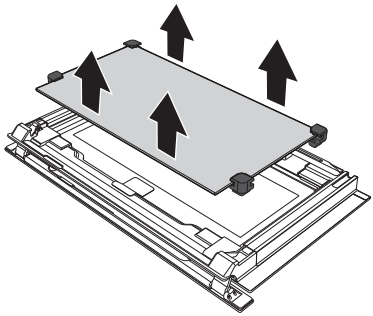
2. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce.



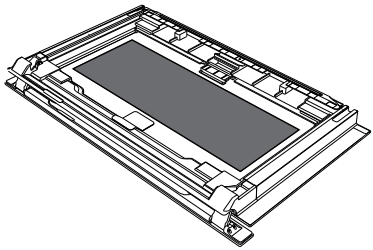
3. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore. In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



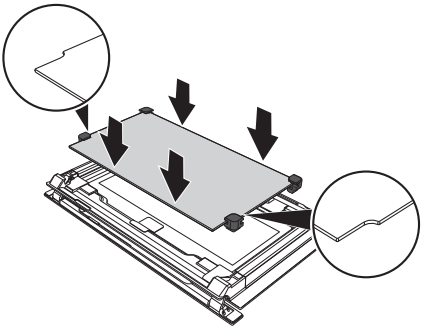
4. Su alcuni modelli è presente un gruppo vetro intermedio. Rimuovere il gruppo vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



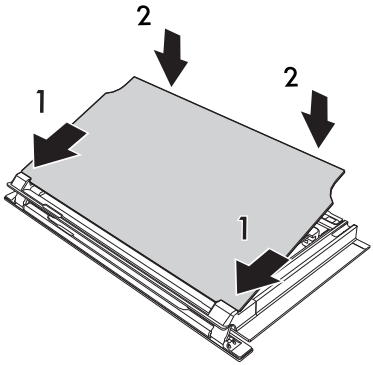
5. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



6. Reinserire i vetri nell'ordine inverso alla rimozione. Prestare attenzione alla sagomatura del gruppo vetro intermedio superiore che dovrà essere rivolta in alto verso la maniglia.



7. Riposizionare il vetro interno. Inserire la parte frontale nelle apposite sedi (**1**). Successivamente abbassare la parte posteriore e incastrare i 2 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione (**2**).



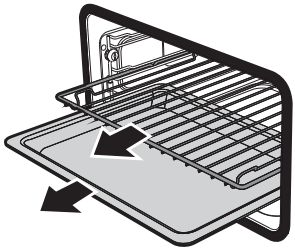
8. Rimuovere i pernetti dalle cerniere.

4.4 Pulizia del vano cottura

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.



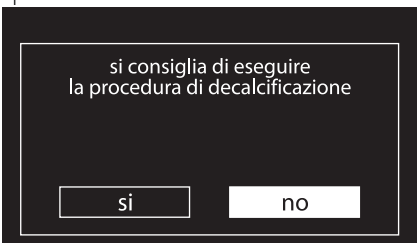
Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di rimuovere la porta.

Decalcificazione

La presenza di calcare dovuta a mancata decalcificazione, a lungo andare può pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

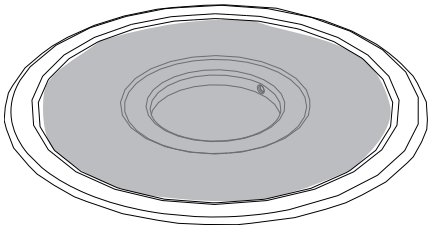
Periodicamente, sul display dell'apparecchio comparirà la seguente dicitura ad indicare che è necessario procedere col processo di decalcificazione della vaschetta di evaporazione sul fondo del vano cottura:



1. Premere la scritta **si** per accettare la richiesta di decalcificazione.



2. Aprire completamente la porta
3. Versare circa 250 ml di aceto bianco puro nella vaschetta di evaporazione, in modo da ricoprire anche parte del fondo del vano cottura.



4. Premere il simbolo ✓ per avviare la funzione di decalcificazione.



5. Alla fine del processo di decalcificazione premere il tasto **ok**.

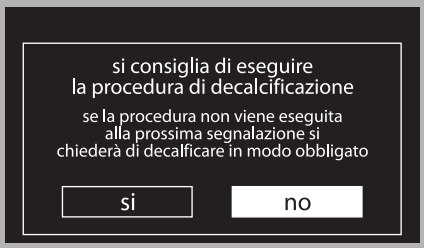


6. Rimuovere l'aceto sul fondo del vano cottura con la spugna in dotazione.
7. Agire sulle incrostazioni ammorbidite con una spugna per i piatti per eliminare la maggiore quantità possibile di calcare.

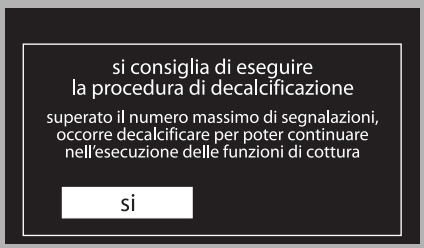
8. Al termine della pulizia, richiudere la porta.

Si consiglia di effettuare la decalcificazione ogni volta che viene segnalata sul display per mantenere la caldaia in condizioni ottimali di funzionamento.

NB: Il processo di decalcificazione può essere annullato per 3 volte consecutive.



L'apparecchio non permetterà alcuna altra funzione fino a quando non verrà effettuato un nuovo processo di decalcificazione.



Decalcificazione manuale

Qualora si ritenga opportuno effettuare anticipatamente il processo di decalcificazione, è possibile eseguire la funzione manualmente:

1. Selezionare **decalcificazione manuale** dal menu "**funzioni speciali**".



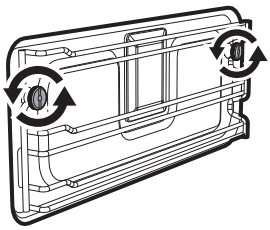
2. Procedere con la procedura illustrata nel capitolo "Rimozione dei telai supporto griglie/teglie" partendo dal punto 2.

Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

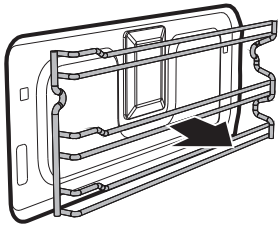
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai guida:

1. Svitare i perni di fissaggio del telaio:



2. Tirare il telaio verso l'interno della cavità in modo da liberarlo dai perni di fissaggio.



3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida.

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

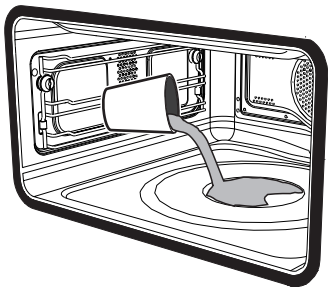
- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

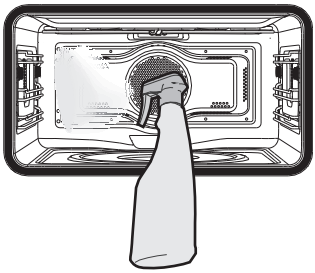
Prima di avviare il Vapor Clean:

- 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.

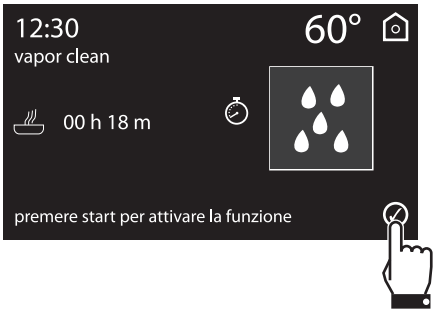
Impostazione del Vapor Clean

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**".

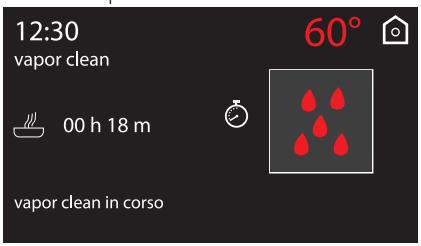


2. Sul display apparirà la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.



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.



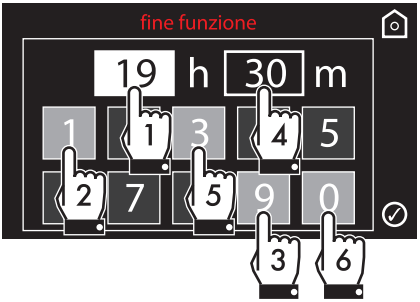
Impostazione della Vapor Clean programmata

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.

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 vano cottura.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli, effettuare un asciugatura del vano cottura 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.

4.5 Pulizia del serbatoio

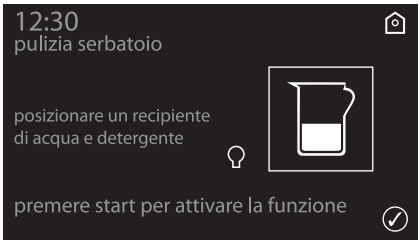
Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.

1. Selezionare **pulizia del serbatoio** dal menu "**funzioni speciali**".



Nel caso in cui all'interno del serbatoio sia presente acqua residua, l'apparecchio attiverà la procedura di svuotamento del serbatoio.

Il display mostra la richiesta di carico del serbatoio.



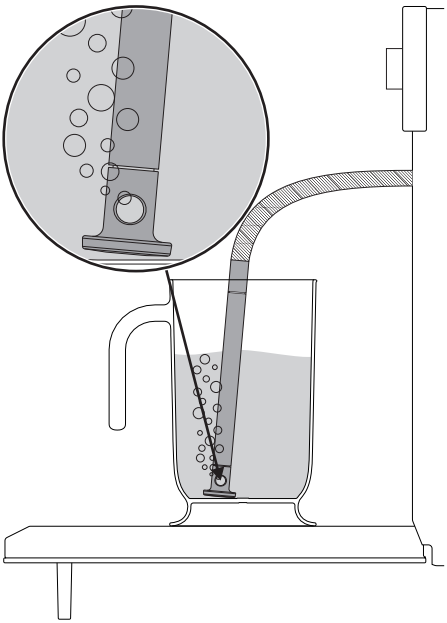
2. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con una miscela di acqua e acido citrico.

Si consiglia di miscelare 30 gr. di acido citrico con un litro e mezzo di acqua.

3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.

NB: la caraffa in dotazione (o il contenitore) con la miscela deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

5. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



6. Premere il simbolo ✓ per iniziare il caricamento della miscela nel serbatoio dell'apparecchio.



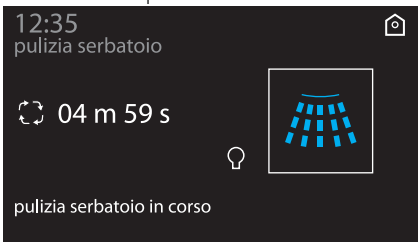
L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di miscela fino al riempimento del serbatoio.

Nel caso in cui all'interno del serbatoio fosse rimasta dell'acqua residua per più di 24 ore, sul display comparirà la richiesta dello scarico del serbatoio.

7. Al termine, premere "ok" per confermare la fine del carico del serbatoio.



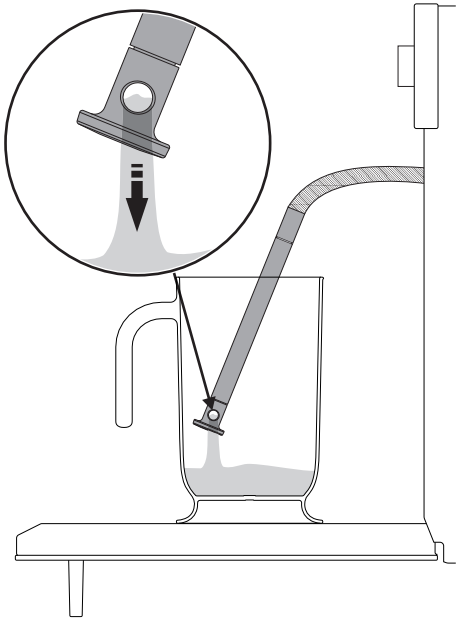
Il display mostra il tempo necessario alla fine del ciclo di pulizia.



Al termine del processo di pulizia interviene un segnale acustico e sul display compare la schermata di espulsione della miscela.



8. Premere il simbolo ✓ per iniziare lo svuotamento del serbatoio dalla miscela nella caraffa (o nel contenitore).

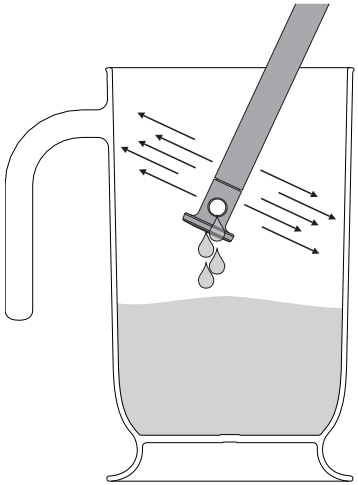


Al termine compare la dicitura "**procedura pulizia serbatoio terminata**".



9. Premere "ok" per confermare la fine della procedura di pulizia del serbatoio

10. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di miscela.



11. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa (o il contenitore) e chiudere la porta.

Dopo la pulizia del serbatoio con la miscela di acqua e acido citrico, effettuare almeno un secondo ciclo di "**pulizia serbatoio**" con acqua normale al fine di risciacquare il serbatoio da eventuali residui.

4.6 Manutenzione straordinaria

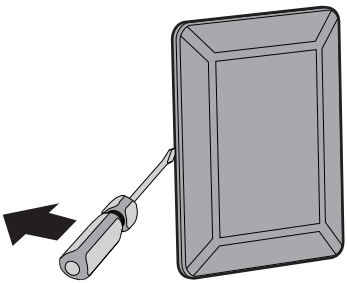
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

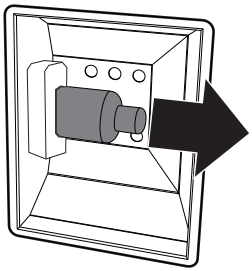
Sostituzione della lampada di illuminazione interna

1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).

Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

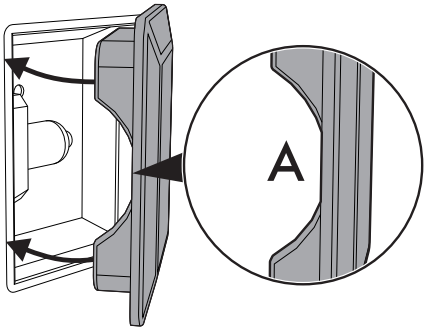


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



Non toccare la lampada alogena direttamente con le dita, ma munirsi di una copertura isolante.

5. Sostituire la lampada con una simile (40W).
6. Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (**A**) rivolta verso la porta.



7. Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalampada.

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

- Controllare l'alimentazione di rete.
- Controllare se un'eventuale interruttore 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").

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.

5 Installazione

5.1 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.

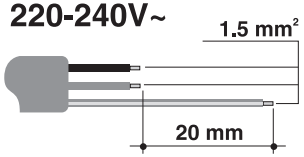
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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.

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.

5.2 Posizionamento

Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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

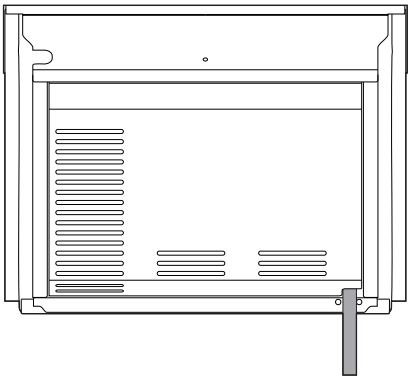
Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

- 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.

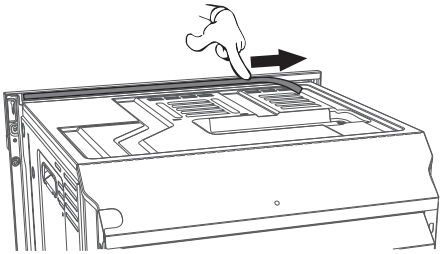
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

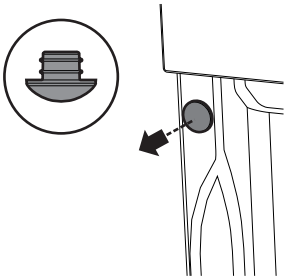
Guarnizione frontalino

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



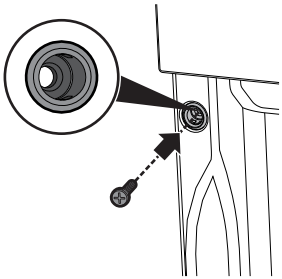
Boccole di fissaggio

Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.

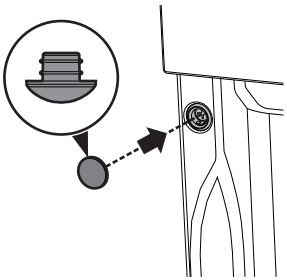


Posizionare l'apparecchio nell'incasso.

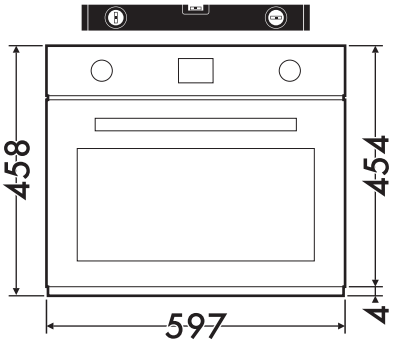
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



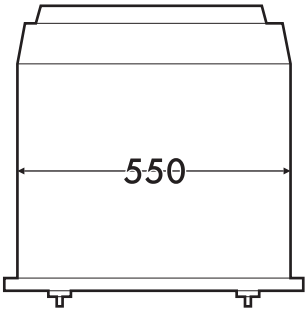
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



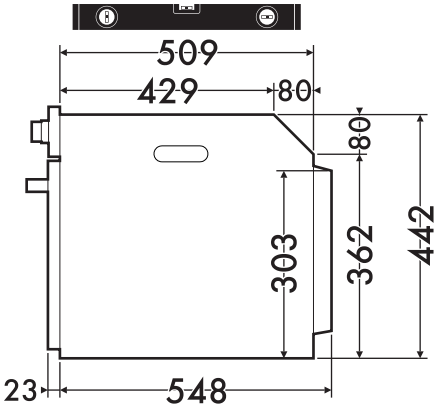
Ingombri dell'apparecchio (mm)



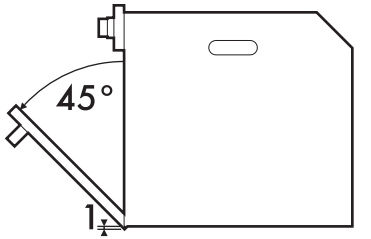
(vista frontale)

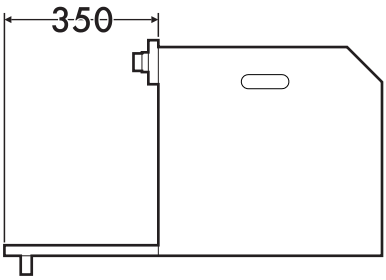


(vista superiore)

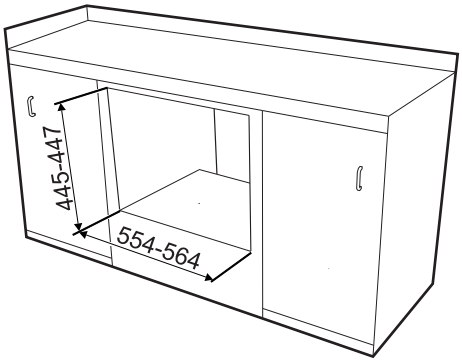


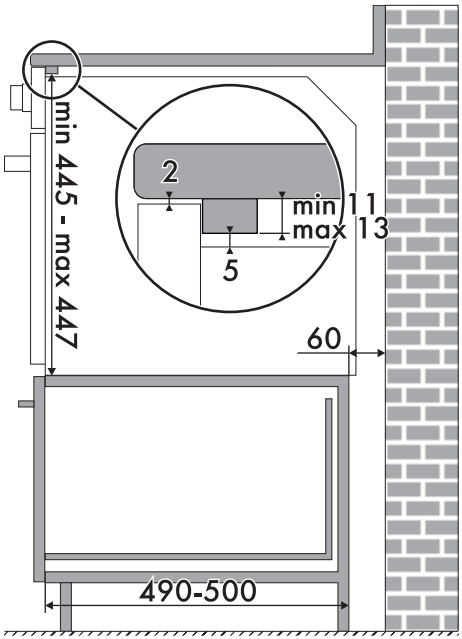
(vista laterale)





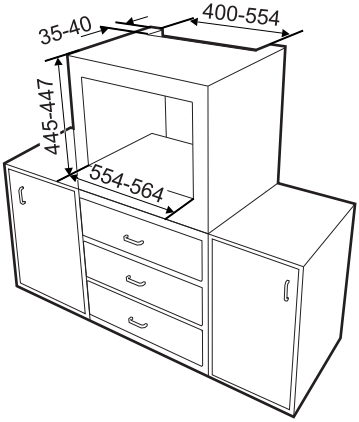
Incasso sotto piani di lavoro (mm)





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 una apertura di circa 35-40 mm di profondità.

