

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	9
1.5 Targhetta di identificazione	9
1.6 Smaltimento	9
1.7 Come leggere il manuale d'uso	10
1.8 Per risparmiare energia	10
2 Descrizione	11
2.1 Descrizione generale	11
2.2 Pannello comandi	12
2.3 Altre parti	13
2.4 Accessori	13
3 Uso	16
3.1 Uso degli accessori	17
3.2 Uso del forno	19
3.3 Consigli per la cottura	47
3.4 Smart Cooking	48
3.5 Cronologia	50
3.6 Le mie ricette	60
3.7 Altre funzioni	65
3.8 Impostazioni	75
4 Pulizia e manutenzione	81
4.1 Pulizia delle superfici	81
4.2 Pulizia della porta	81
4.3 Pulizia del vano cottura	84
4.4 Manutenzione straordinaria	94
5 Installazione	96
5.1 Collegamento elettrico	96
5.2 Posizionamento	97

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



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza



DANNI ALLE PERSONE

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- 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.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- 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 inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- 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.



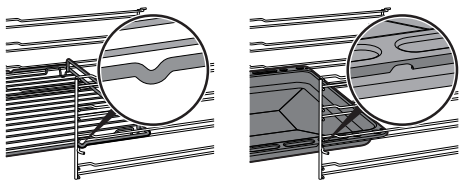
DANNI ALL'APPARECCHIO

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non sedersi sull'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.



Avvertenze

- 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 utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- (solo su alcuni modelli) Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- 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 vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- 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.

Installazione e manutenzione

- **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 l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- 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 morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.



Avvertenze

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. Inoltre non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

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.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

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, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.

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 rimuoverlo.



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.



Avvertenze

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.

1.8 Per risparmiare energia

- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.



Avvertenza di sicurezza

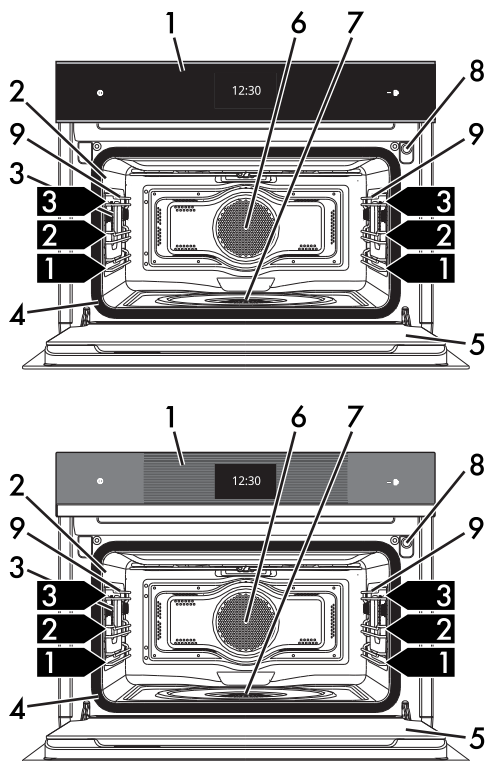


Informazione/Suggerimento



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Presa della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)

3 Lampada

4 Guarnizione

5 Porta

6 Ventola

7 Vaschetta di evaporazione

8 Tubicino caricamento acqua

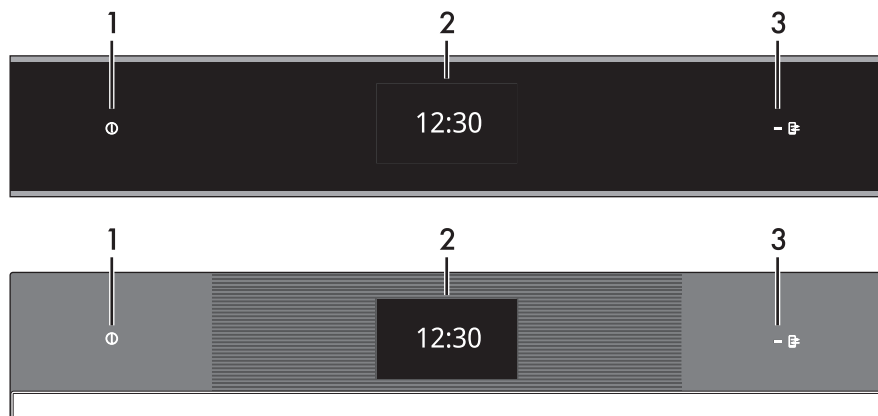
9 Telai supporto griglie

1,2,3 Ripiano del telaio



Descrizione

2.2 Pannello comandi



1 Tasto ON-OFF

Il tasto ON-OFF consente di accendere o di spegnere l'apparecchio.

2 Display

Tramite il display touch screen è possibile interagire con l'apparecchio. Toccare le icone per accedere alle varie funzionalità disponibili. Il display visualizzerà tutti i parametri relativi al funzionamento.

3 Spia controllo remoto (solo su alcuni modelli)

Quando è accesa indica che l'apparecchio è comandabile a distanza tramite smartphone o tablet (vedi il manuale d'uso "Connettività forno da incasso").

SmegConnect (solo su alcuni modelli)

L'apparecchio è dotato della tecnologia **SmegConnect** che permette all'utente di controllare il funzionamento dell'apparecchio stesso tramite App sul proprio smartphone o tablet.

Per maggiori informazioni, consultare l'opuscolo in dotazione e/o visitare il sito

www.smeg.com



2.3 Altre parti


Ripiani di posizionamento

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

Illuminazione del vano cottura

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- durante una funzione, toccare il **simbolo**

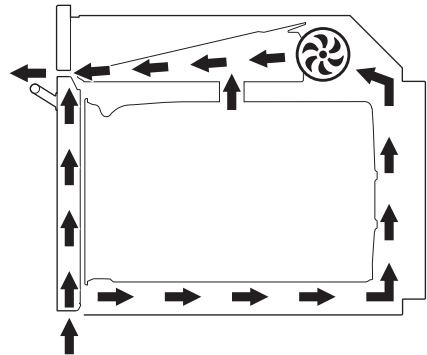
lampada  per attivare o per disattivare manualmente l'illuminazione del vano cottura, ad esclusione della

funzione **VAPOR CLEAN** .



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

Ventola di raffreddamento

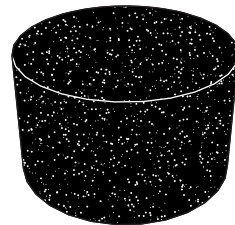


La ventola provvede a raffreddare il forno ed entra in funzione durante la cottura.

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

2.4 Accessori

Spugna

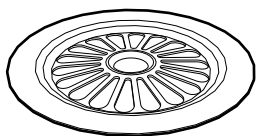


Utile per rimuovere la condensa all'interno del vano cottura.



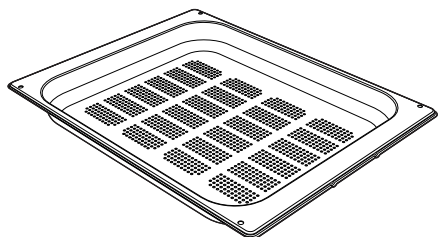
Descrizione

Coperchio vaschetta di evaporazione



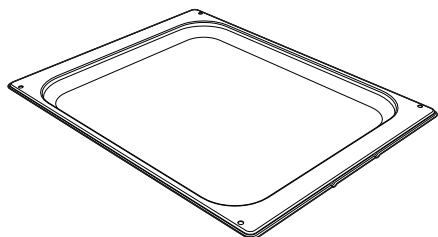
Utile per distribuire uniformemente il vapore all'interno del vano cottura.

Teglia forata



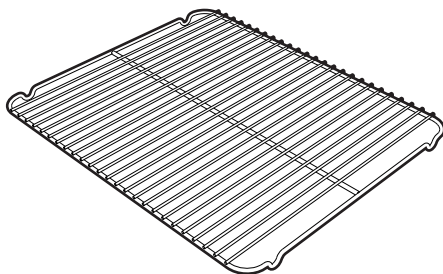
Utile per la cottura a vapore di pesce e verdure.

Teglia



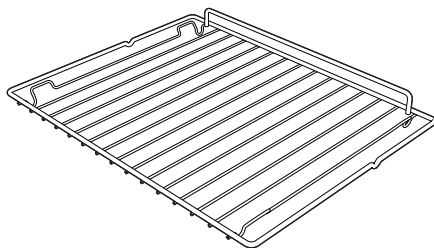
Utile per la cottura di dolci (con durate di cottura inferiori a 25 minuti o cotture senza vapore), riso, legumi e cereali. È inoltre indispensabile per la raccolta dei liquidi provenienti dalla cottura a vapore o dallo scongelamento degli alimenti contenuti nelle teglie forate sovrastanti.

Griglia per teglia



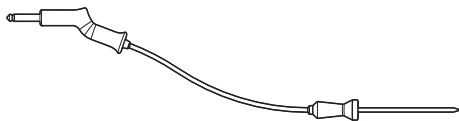
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

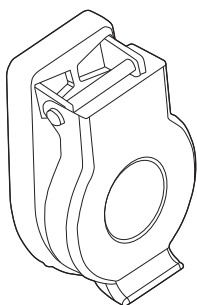
Sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



Con la sonda di temperatura è possibile eseguire una cottura in base alla temperatura da essa misurata al centro dell'alimento.

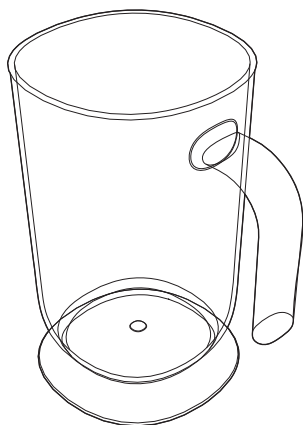


Coperchio di protezione (solo su alcuni modelli)



Utile per chiudere e proteggere la presa della sonda di temperatura, quando quest'ultima non viene utilizzata.

Caraffa



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



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



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



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

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

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 del cibo.
- Non introdurre scatolame o contenitori chiusi nel vano cottura.
- 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.

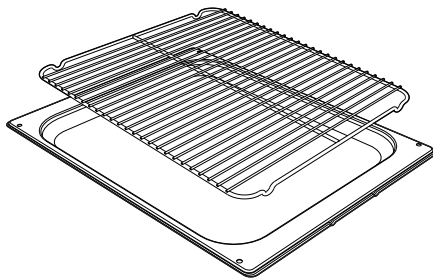
Operazioni preliminari

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. Riscaldare il vano cottura a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

3.1 Uso degli accessori

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.



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.

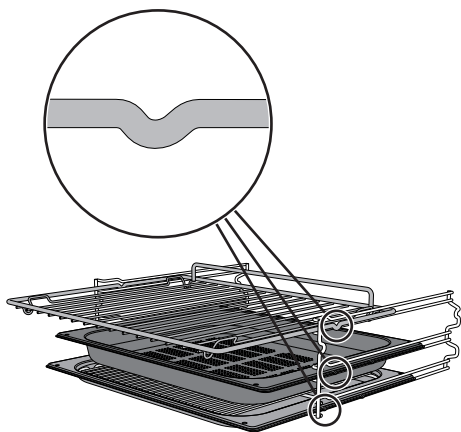
Non è consigliato per cotture a breve termine o per quegli alimenti che sviluppano da sé molta umidità durante la cottura.



Griglie e teglie

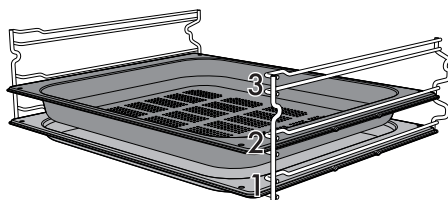
Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

- 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.



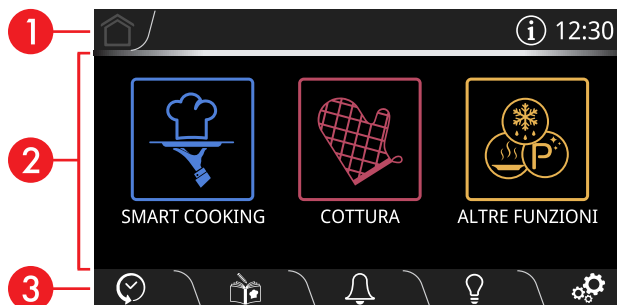
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



3.2 Uso del forno

Display

Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente toccare i tasti "virtuali" e/o scorrere i valori indicati.



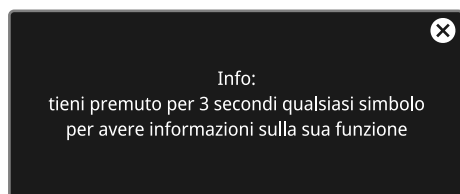
(nell'immagine è rappresentata la schermata del menù principale)

1 Area informazioni

In quest'area vengono indicate le informazioni relative ai menù ed ai sottomenù delle operazioni in corso nell'area principale.

In quest'area sono inoltre presenti:

- il tasto **HOME** : toccare questo tasto per tornare al menù principale;
- il tasto **INFORMAZIONI** : toccare questo tasto per visualizzare la schermata seguente



- la visualizzazione dell'**ora corrente**.

2 Area principale

In quest'area è possibile impostare le varie operazioni dell'apparecchio. Toccare i tasti ed i valori per impostare la funzione desiderata.

3 Area inferiore

In quest'area sono presenti alcuni tasti funzione diretta che variano in base alle operazioni impostate nell'area principale:

 **CRONOLOGIA**

 **LE MIE RICETTE**

 **TIMER**

 **LAMPADA**

 **IMPOSTAZIONI**



Uso

Inoltre, a seconda della pagina visualizzata, sono presenti anche i seguenti tasti:



RITORNO



CONFERMA



AVVIA



REPLAY



STOP



SALVA



CESTINO



BLOCCO PORTA




PRE-RISCALDAMENTO RAPIDO




SONDA (se presente)



Mantenere premuto il tasto

HOME  oppure il tasto ON-

OFF  per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Connettività (solo su alcuni modelli)

Requisiti per la connettività:

- Dispositivo mobile smartphone o tablet PC con sistema operativo iOS versione 10.x o superiore oppure Android versione 5.1 o superiore.
- Rete Wi-Fi (banda 2.4 GHz, impostazione di sicurezza WPA2) attiva e disponibile nel luogo in cui l'apparecchio è installato.
- Connessione Internet.
- Nome e password della rete domestica Wi-Fi oppure modalità WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponibile.

Per maggiori informazioni vi rimandiamo alla lettura del manuale d'uso "Connettività forno da incasso".

Primo utilizzo



Le seguenti istruzioni sono valide anche in caso di interruzione prolungata di corrente.

Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Sul display comparirà per qualche secondo il logo del costruttore




All'accensione è necessario attendere qualche secondo prima di poter interagire con l'apparecchio.

Successivamente comparirà la schermata dell'ora corrente con la simbologia

00:00 lampeggiante.

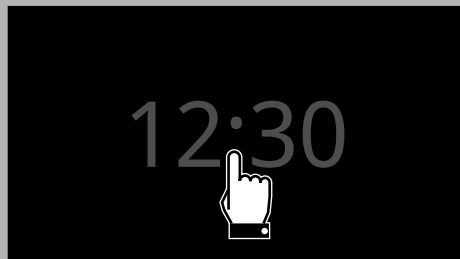
Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente.





2. Toccare la simbologia **00:00** lampeggiante per entrare nel sottomenu **IMPOSTA ORA**.
3. Scorrere verticalmente i valori di ore e minuti per impostare l'ora corrente.
4. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per impostare l'ora corrente.



È possibile impostare o modificare l'ora corrente anche toccando per circa 3 secondi consecutivi l'orologio visualizzato sul display.



Al primo utilizzo l'apparecchio è impostato sulla lingua di default "inglese". Si consiglia in questa fase di impostare la lingua desiderata.

5. Sul display, toccare il tasto **IMPOSTAZIONI**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra).
6. In corrispondenza della voce **Lingua** (sulla parte sinistra), scorrere le lingue disponibili (sulla parte destra) fino a selezionare la lingua desiderata.
7. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per impostare la lingua desiderata.

Disattivazione del display



Quando l'impostazione "Visualizza l'orario" è impostata su **Off**, se è visualizzata la schermata orologio, il display si spegne dopo 2 minuti senza alcun intervento da parte dell'utente.

Per disattivare manualmente il display:

- Tenere premuto per qualche secondo il tasto **ON-OFF**  fino a sentire un suono.


Riattivazione del display


Per attivare il display quando è spento:

- Tenere premuto per pochi secondi il tasto **ON-OFF**  fino a sentire una sequenza di suoni.

Il display si accende dopo pochi secondi. Alla riaccensione il display mostra il menù principale.



In alcune situazioni il tasto **ON-OFF**  non disattiva il display. Ad esempio quando:

- è in corso una funzione di cottura (il tasto interrompe la funzione);
- la porta è aperta;
- è attivo un timer contaminuti;
- le modalità  **Show Room** e/ o  **Demo** sono attive;
- sono in corso operazioni di carico e scarico acqua (il tasto interrompe la funzione).



Uso

Selezione di una funzione cottura a vapore

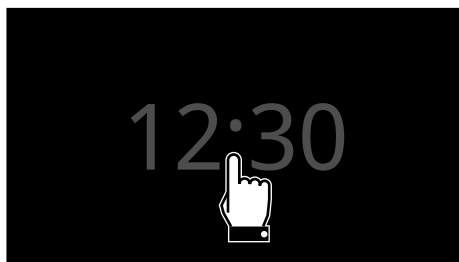


Non collocare alcun oggetto o pietanza sul fondo del vano cottura. Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.



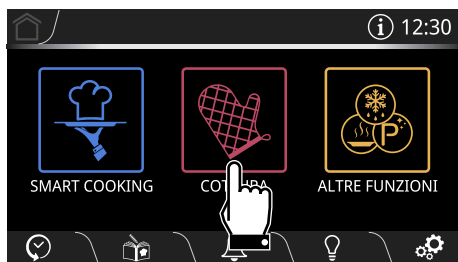
Nel caso in cui sia appena stata effettuata una funzione di cottura con temperature superiori ai 100°C, è necessario attendere il raffreddamento del vano cottura per poter effettuare una cottura a vapore.

1. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
2. Sul display, toccare l'orario visualizzato.

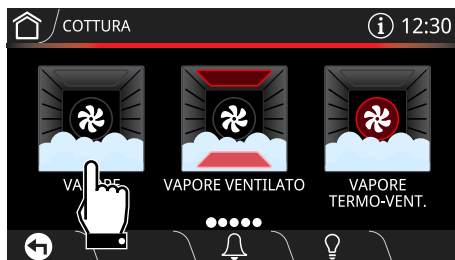



3. Nel "menù principale" toccare il tasto

COTTURA



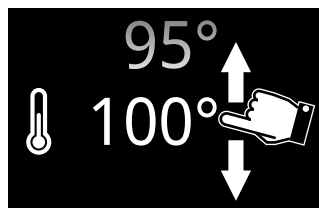
4. Selezionare la funzione "VAPORE



5. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.





6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (ad esempio "90°C").



La temperatura minima impostabile è di 30°C.

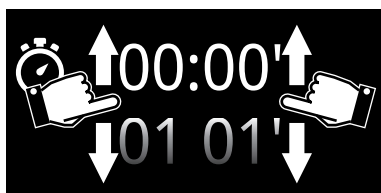



7. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.


8. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore).




9. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "25 minuti").




10. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata cottura selezionata.


 I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

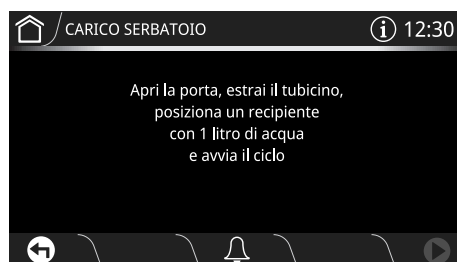
 La durata della cottura a vapore va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 2 ore.

Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura (nell'esempio "13:05").



 Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il pre-riscaldamento.

11. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la procedura di riempimento del 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 ($> 40 \text{ mg/l}$) o altri liquidi.

12. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata della cottura.

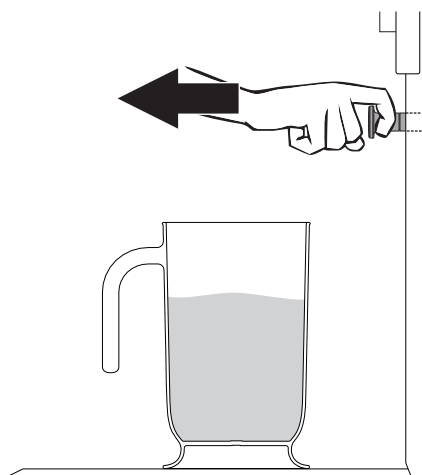
13. Aprire la porta dell'apparecchio.

14. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.

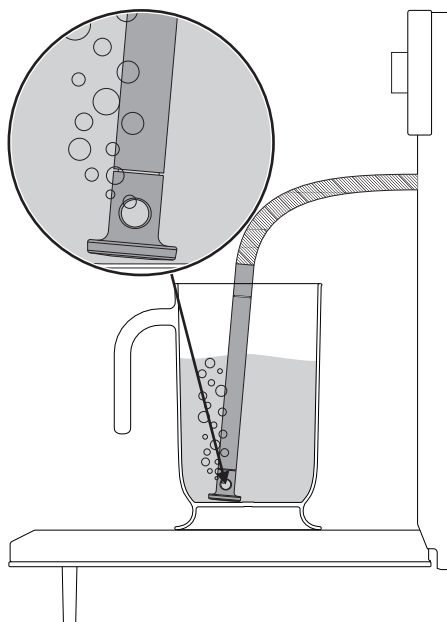


NB: la caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

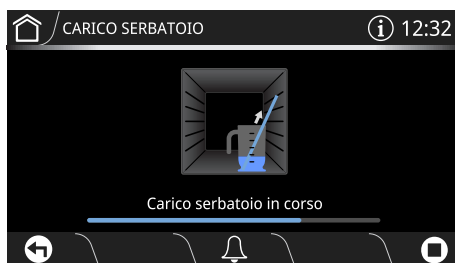
15. Estrarre il tubicino dalla propria sede.



16. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



17. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.



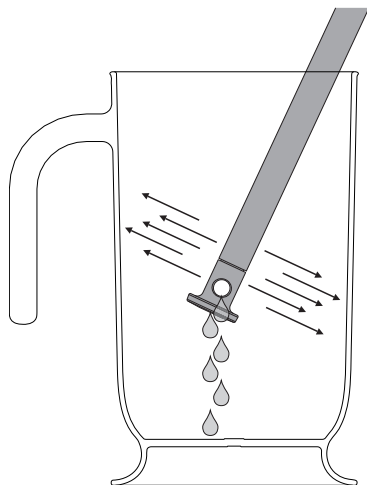


L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di acqua necessaria per la cottura in base alla sua durata.



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, scuotere il tubicino per rimuovere eventuali residui di acqua.




19. Riporre il tubicino nella propria sede e rimuovere la caraffa (o il contenitore).

20. Chiudere la porta.



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

21. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la fine del carico del serbatoio.

Carico serbatoio terminato

Chiudere la porta e confermare



L'apparecchio avvia la funzione con i parametri impostati.



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



Pre-riscaldamento

La cottura a vapore è sempre preceduta dalla fase di pre-riscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata.

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

Pre-riscaldamento rapido



Nelle cotture a vapore, il pre-riscaldamento non può essere escluso.

Al termine del pre-riscaldamento la temperatura arriva al massimo livello impostato.

Un segnale acustico ed un avviso sul display intervengono per indicare che la cottura ha inizio automaticamente.



Termine della cottura a vapore

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **Funzione terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.


Funzione terminata

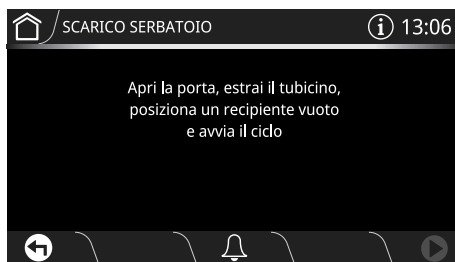
Rimozione dell'acqua residua

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



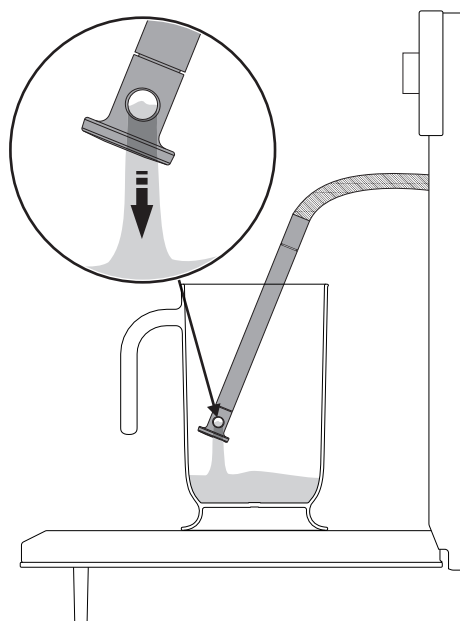
Si consiglia di procedere con lo svuotamento del serbatoio alla fine di ogni cottura, per evitare eventuali depositi di calcare


22. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione: l'apparecchio propone lo scarico dell'acqua dal serbatoio.

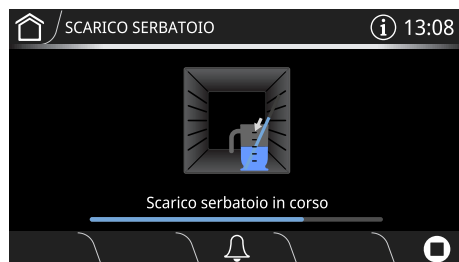





23. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.
24. Aprire completamente la porta ed estrarre la pientanza dal vano cottura con molta cautela.
25. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.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

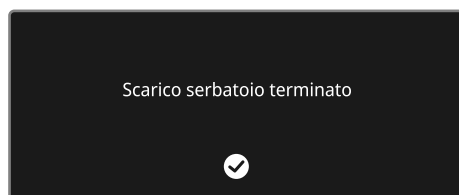


27. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).



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

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

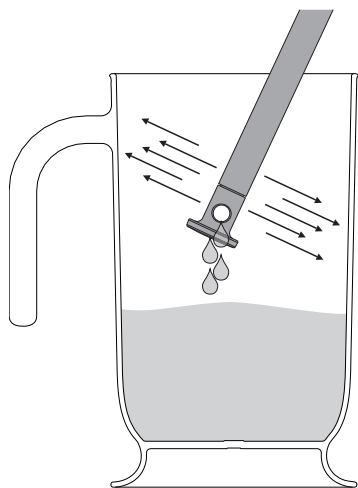


28. Toccare il tasto **CONFERMA** .



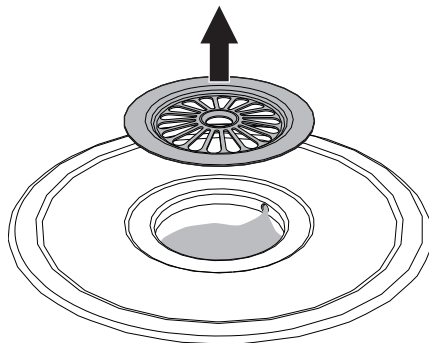
Uso

29. Scuotere il tubicino per rimuovere eventuali residui di acqua.



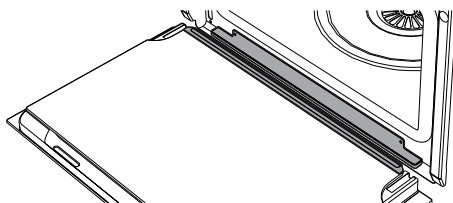
30. Riporre il tubicino nella propria sede e rimuovere la caraffa.

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 raccogli gocce 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.

La cottura Sous Vide



SOUS VIDE

Funzione a vapore per la perfetta cottura di pietanze sottovuoto. Esalta il gusto delle pietanze e ne mantiene inalterati l'aspetto e le sostanze nutritive.



L'alimento all'interno del sacchetto può essere posizionato sulla teglia forata oppure sulla griglia posizionata sul primo o secondo ripiano.

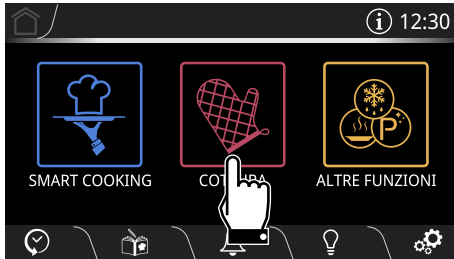
La cottura sottovuoto (Sous Vide) realizzata con l'ausilio di un forno a vapore è il metodo migliore per ottenere alimenti cotti senza alterarne le proprietà nutritive e le qualità. È inoltre una tipologia di cottura dei cibi estremamente salutare e genuina.

- La tecnica di cottura Sous Vide permette al calore di essere efficientemente trasferito dal vapore al cibo, escludendo la perdita di sapore dovuta all'ossidazione e all'evaporazione di sostanze nutritive ed umidità durante la cottura.
- La cottura Sous Vide permette inoltre un migliore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali, assicurando una resa uniforme delle cotture.
- Permette inoltre di eseguire cotture con temperature più basse rispetto alle cotture tradizionali.

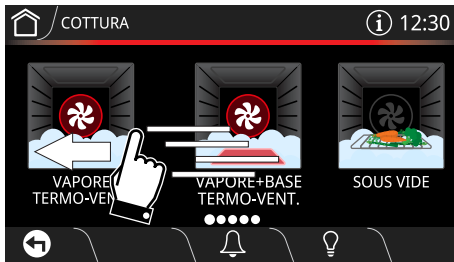


Per selezionare la cottura Sous Vide:

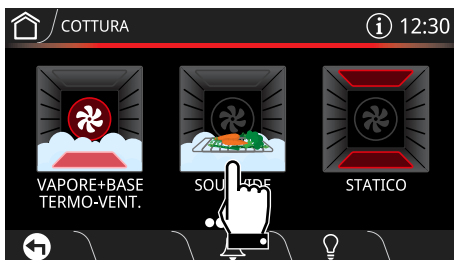
1. Nel "menù principale" toccare il tasto



2. Scorrere la videata da destra a sinistra.



3. Selezionare la funzione "SOUS VIDE"



Per la cottura sottovuoto è necessario:

- Essere in possesso di una macchina per sottovuoto a campana che permette di effettuare un sottovuoto migliore e più sicuro per alimenti solidi e liquidi.
- Verificare che l'area della busta da sigillare sia pulita e libera da residui di cibo.
- Confezionare ermeticamente l'alimento in una apposita busta per alimenti resistente alle temperature di cottura.
- Effettuare un vuoto nella busta di almeno 99,8% per evitare il pericolo che bolle d'aria restino all'interno compromettendone la cottura.
- Se si possiede un cassetto per il sotto vuoto Smeg, utilizzare il livello di sotto vuoto massimo (livello 3).

Una volta terminata la cottura, si consiglia di estrarre il prodotto dalla busta per rifinirlo in padella o alla griglia.



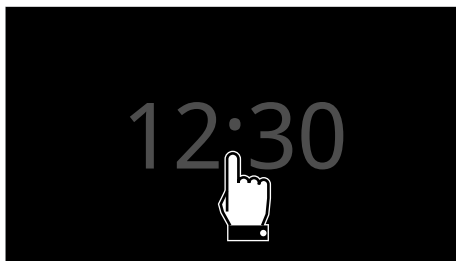


Accorgimenti:

- Utilizzare preferibilmente materie prime fresche, di qualità e ben conservate fino al momento della cottura.
- Per migliorare il risultato della cottura è possibile aggiungere condimenti all'interno del sacchetto.
- Pulire bene gli alimenti da ossa o lische che potrebbero bucare il sacchetto e danneggiare la cottura.
- Non lasciare l'alimento da cuocere troppo a lungo a temperatura ambiente poiché la busta potrebbe gonfiarsi durante la cottura perdendo tutti i vantaggi del sottovuoto.
- Gli alimenti da mettere sottovuoto per la cottura Sous Vide o per la loro conservazione dovranno essere a temperatura frigo (dai 3°C ai 7°C), mai caldi.
- Mantenere i prodotti sottovuoto (cotti e poi abbattuti) ad una temperatura costante e non superiore ai 3°C in frigorifero.
- Per una cottura uniforme, non riempire troppo i sacchetti e disporre gli alimenti al meglio su un solo strato.
- Se si effettuano cotture multiple nello stesso momento, posizionare i sacchetti sullo stesso ripiano senza sovrapporli.
- Non riutilizzare i sacchetti dopo la cottura.

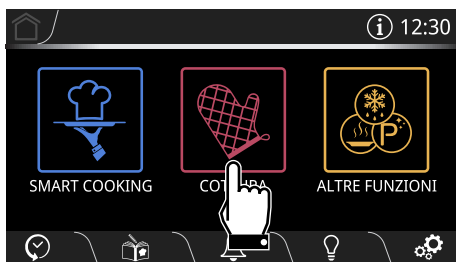
Selezione di una funzione cottura combinata

1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.



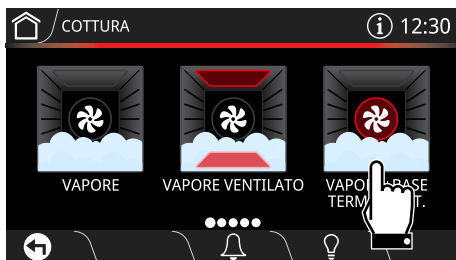
2. Nel "menù principale" toccare il tasto

COTTURA




3. Selezionare la funzione combinata desiderata (ad esempio "VAPORE

TERMO-VENT.

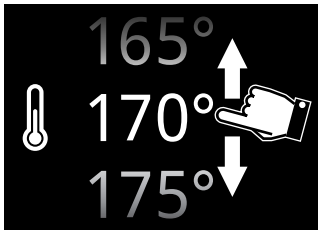





4. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.



5. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (ad esempio "200°C").

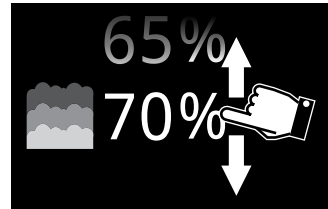




6. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.

7. Toccare il tasto **PERCENTUALE VAPORE**  o il relativo valore.



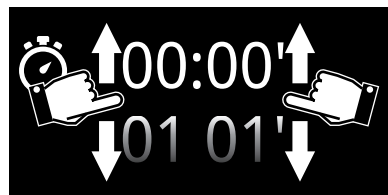
8. Scorrere i valori fino a selezionare la percentuale di vapore desiderata (ad esempio "50%").




9. Toccare il tasto **CONFERMA** .
10. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore).



11. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "1 ora").



12. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata cottura selezionata.



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.



Uso

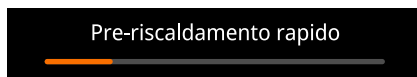
Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura (nell'esempio "13:40").



Pre-riscaldamento


La cottura combinata è sempre preceduta dalla fase di pre-riscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata.

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

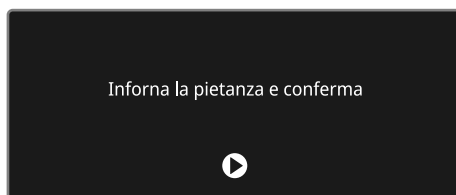


Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.



Per escludere il pre-riscaldamento toccare il relativo tasto .

Al termine del pre-riscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.




15. Aprire la porta.

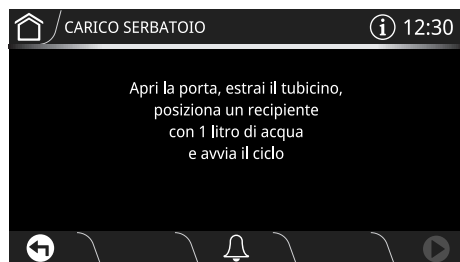
16. Introdurre la pietanza nel vano cottura.

17. Chiudere la porta.



Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il pre-riscaldamento.

13. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la procedura di riempimento del serbatoio.



14. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo "**Riempimento del serbatoio**".



18. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.



Elenco delle funzioni di cottura combinate



VAPORE VENTILATO

Cottura intensa ed omogenea. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Ideale per arrosti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.



VAPORE TERMO-VENTILATO

L'aggiunta di vapore alla cottura termo-ventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Ideale per la preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.



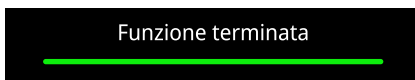
VAPORE + BASE TERMO-VENTILATO

Consente di terminare velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie, ma non internamente.

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

Termine della cottura combinata

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **Funzione terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

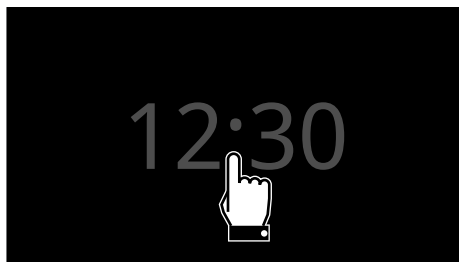


19. Procedere con lo svuotamento del serbatoio come descritto nel capitolo **"Rimozione dell'acqua residua"**.



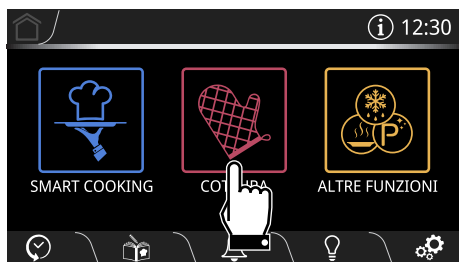
Selezione di una funzione cottura tradizionale

1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.

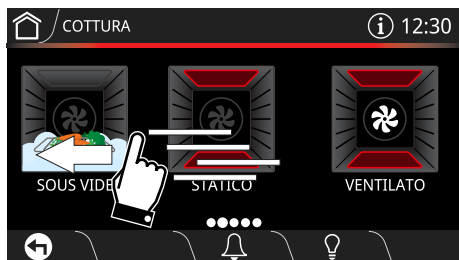



2. Nel "menù principale" toccare il tasto

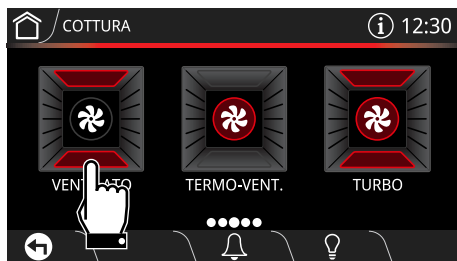
COTTURA



3. Scorrere la videata da destra a sinistra per accedere al menù delle funzioni tradizionali.



4. Selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO" ).



5. Toccare il tasto **AVVIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per iniziare la fase di pre-riscaldamento.



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

Pre-riscaldamento


La cottura è preceduta dalla fase di pre-riscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.

Pre-riscaldamento rapido

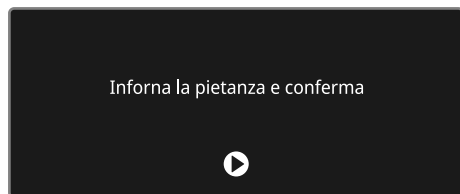



Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.



Per escludere il pre-riscaldamento toccare il relativo tasto .


Al termine del pre-riscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.



6. Aprire la porta.
7. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
8. Chiudere la porta.
9. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.




A cottura avviata è possibile impostare una cottura temporizzata:

- Toccare il tasto **TEMPO**  e seguire le istruzioni riportate nel paragrafo "**Cottura temporizzata**".

Modifica della temperatura di cottura

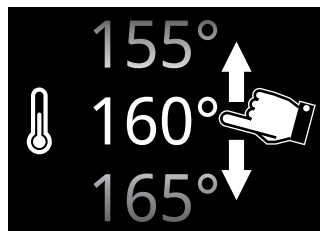



La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi fase della cottura.

1. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.



2. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (ad esempio "180°C").



3. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.




Uso

Cottura temporizzata



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

3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata cottura selezionata.




I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.



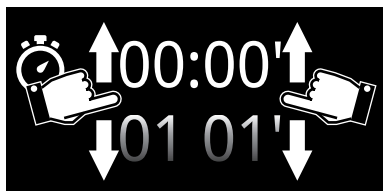
La durata della cottura temporizzata va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura (nell'esempio "13:40").

1. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore).




2. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "1 ora").



Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il pre-riscaldamento.



Il tempo inizia a scalare dopo la fine del pre-riscaldamento o saltando il pre-riscaldamento (toccare il relativo tasto .


4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura temporizzata.



Cottura ritardata

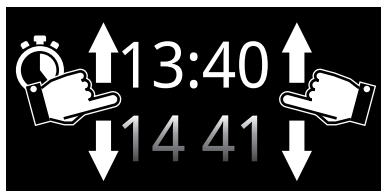


Per cottura ritardata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.


1. Dopo aver impostato una cottura temporizzata, toccare il tasto **COTTURA RITARDATA**  o il relativo valore.



2. Scorrere i valori fino a selezionare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio "20:00").



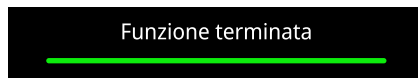
I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.


3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare l'orario di fine cottura selezionato.



Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **Funzione terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



- Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.



Uso

Elenco delle funzioni di cottura tradizionale



STATICO

Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. Ideale per cuocere arrosti, carni grasse, pane, torte ripiene.



VENTILATO

Cottura intensa ed omogenea. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



TERMO-VENTILATO

Il calore si distribuisce in modo rapido e uniforme. Adatta per tutte le pietanze, ideale per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



TURBO

Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



GRILL

Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



GRILL VENTILATO

Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



BASE

Il calore proviene solo dal basso della cavità. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze.



BASE TERMO-VENTILATA

Consente di terminare velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Ideale per le quiches, adatto a qualsiasi tipo di pietanza.



PIZZA

Funzione specifica per la cottura della pizza.



ECO

Cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici.

È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure).

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 sono più lunghi.



La funzione ECO è una funzione di cottura delicata ed è raccomandata per cotture che non richiedono temperature superiori a 200°C; Per cotture a temperature più elevate si raccomanda di scegliere un'altra funzione.

Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



Temperatura elevata della sonda di temperatura

Pericolo di ustioni

- Non toccare l'asta o la punta della sonda di temperatura dopo averla utilizzata.
- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda di temperatura.



Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.
- Non rigare o danneggiare le superfici smaltate o cromate con la punta o la spina a jack della sonda di temperatura.
- Non inserire la sonda di temperatura nelle aperture e nelle asole dell'apparecchio.
- Quando non si utilizza la sonda di temperatura, assicurarsi che il tappo metallico di protezione sia chiuso.



La sonda di temperatura non è utilizzabile nella funzione **SOUS VIDE**.



Uso



Uso non corretto

Rischio di danni alla sonda di temperatura

- Non tirare il cavo per rimuovere la sonda di temperatura dalla presa o dall'alimento.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non rimangano incastrati nella porta.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Qualunque parte della sonda di temperatura non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura, con gli elementi riscaldanti, con le griglie o le teglie quando questi sono ancora caldi.
- La sonda di temperatura non va conservato all'interno dell'apparecchio.

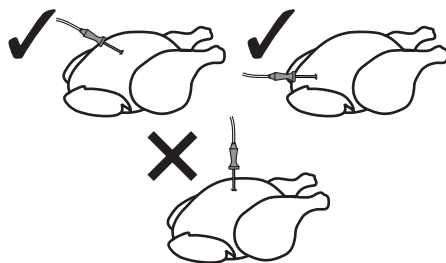
Sonda di temperatura

Con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni, anche se avvolti con sacchetti plastica (idonei per la cottura) o fogli di alluminio.

La sonda di temperatura, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza che viene misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta.

Corretta applicazione della sonda

1. Posizionare l'alimento su una teglia.
2. Inserire la punta della sonda all'interno dell'alimento fuori dal vano cottura.
3. Per risultati ottimali, assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non esca dall'alimento stesso.






Per una misura precisa della temperatura al cuore della pietanza, la punta della sonda non deve entrare in contatto con ossa o parti grasse.



Nel caso in cui la sonda non rilevi correttamente la temperatura dell'alimento, sul display compariranno 2 messaggi di errore (da confermare), dopodiché, l'apparecchio procederà automaticamente ad una cottura temporizzata.

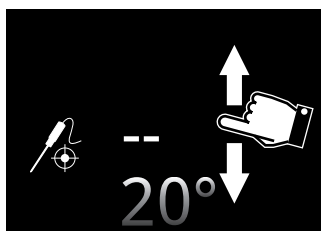


Impostazione della cottura con la sonda di temperatura

1. Selezionare una funzione di cottura.
2. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.
4. Toccare il tasto **CONFERMA** .
5. Toccare il tasto **SONDA**  posta nell'area inferiore **3**.



6. Scorrere i valori della **Temperatura obiettivo** fino a selezionare la temperatura desiderata (ad esempio "80°C").



L'intervallo di temperatura selezionabile va da un minimo di 20°C fino ad un massimo di 90°C.



Se la temperatura del forno viene impostata su un valore troppo basso, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura minima necessaria per raggiungere la **Temperatura obiettivo** selezionata.



Per una resa migliore, si consiglia di impostare sempre la temperatura di cottura più alta della temperatura obiettivo.

7. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la temperatura della sonda selezionata.

Sul display compare un avviso per indicare l'inserimento della sonda nell'apposito foro e nella pietanza.

Ricordati di collegare la sonda al forno e di inserirla nella pietanza



8. Toccare il tasto **CONFERMA** .

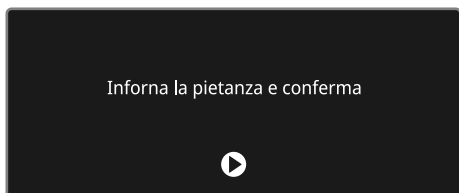


Con pre-riscaldamento:

9. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare per iniziare la fase di pre-riscaldamento.



Al termine del pre-riscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.



10. Inserire la punta della sonda di temperatura nell'alimento da cuocere.



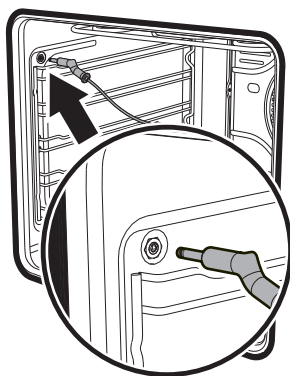
Per risultati ottimali, assicurarsi che la parte in metallo della sonda di temperatura sia inserita trasversalmente e quasi del tutto all'interno della pietanza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante.




Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani con guanti termici.

11. Aprire la porta dell'apparecchio.
12. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
13. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.



14. Chiudere la porta.
15. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura con la sonda di temperatura.



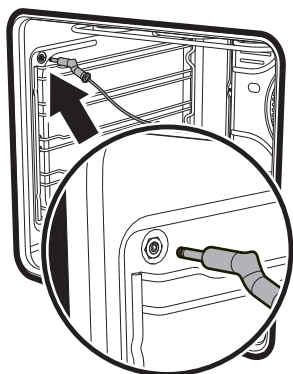
Senza pre-riscaldamento:


6. Toccare il tasto **PRE-RISCALDAMENTO**



per escludere la fase di pre-riscaldamento.

7. Aprire la porta dell'apparecchio.
 8. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
 9. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.

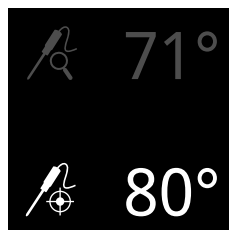


10. Chiudere la porta.
 11. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura con la sonda di temperatura.

Cottura con la sonda di temperatura

Funzione in corso

Quando la **Temperatura istantanea** raggiunge la **Temperatura obiettivo** impostata dall'utente la cottura è terminata.



Gli elementi riscaldanti vengono disattivati e l'apparecchio emette una serie di segnali acustici.



Uso non corretto

Pericolo di danni alle persone

- Proteggere le mani con guanti termici.

1. Aprire la porta.
2. Rimuovere la sonda dall'alimento e dalla presa.
3. Estrarre l'alimento dal vano cottura.
4. Assicurarsi che il coperchio di protezione sia ben chiuso.




Timer contaminuti

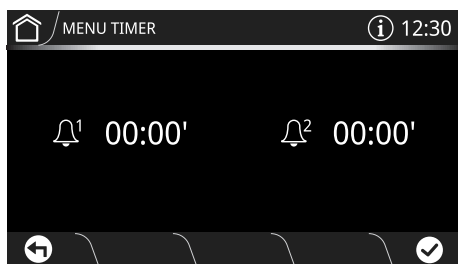


Questa funzione non interrompe la funzione in corso, ma aziona soltanto la suoneria.





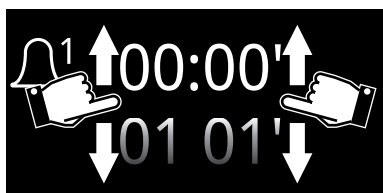
La durata dei Timer va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

1. Toccare il tasto **TIMER**  (posizionato nell'area inferiore **3**) per entrare nel menù del Timer.




È possibile impostare fino a 2 Timer contaminuti:


2. Toccare il tasto **TIMER**  -  che si intende utilizzare.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.




4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata selezionata.




Nell'area inferiore **3** appare il tasto **CESTINO**  utile per eventualmente cancellare il timer selezionato.

5. Ripetere l'operazione per gli altri Timer che si intende utilizzare.
6. Al termine, toccare nuovamente il tasto **CONFERMA**  per confermare i timer selezionati.



Per annullare l'operazione, toccare il tasto **RITORNO** .

Nella schermata successiva, il tasto **TIMER**  acceso, indica che uno o più Timer contaminuti sono stati attivati.

7. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato.



Per rimuovere i Timer contaminuti è necessario riportare a zero il conteggio.



Quando un timer è attivo, non è possibile spegnere il display tramite il tasto **ON-OFF** .



Non è possibile impostare cotture ritardate con l'utilizzo della sonda di temperatura.



3.3 Consigli per la cottura

Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- A fine cottura, per evitare formazioni di condensa sul vetro, non lasciare per troppo tempo i cibi caldi all'interno della cavità.

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 cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.
- Per carne e patate, si consiglia di tanto in tanto di girare e/o mescolare l'alimento per ottenere una rosolatura uniforme su tutti i lati.
- Per le cotture a bassa temperatura, rosolare la carne in padella per qualche minuto su tutti i lati prima di effettuare la cottura nel forno.

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.

- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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


Consigli per scongelamento e lievitazione

- 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.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.



Consigli per l'uso della sonda (se presente)

È possibile utilizzare la sonda anche durante le normali cotture a tempo:

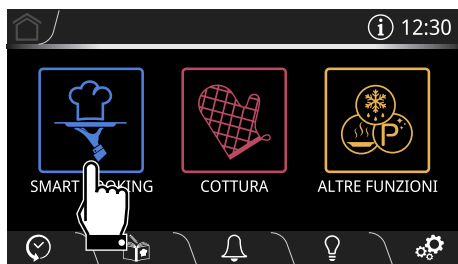
1. Inserire la sonda di temperatura nell'alimento da cuocere e collegarla all'apposita presa.
2. Premere il tasto **SONDA**  e verificare la temperatura dell'alimento tramite il valore indicato nella **Temperatura istantanea**.

3.4 Smart Cooking

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

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

SMART COOKING




2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu **SMART COOKING** (ad esempio "VERDURE



3. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare (ad esempio "VERDURE MISTE



GRIGLIATE").

4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da cuocere (ad esempio "  0.7 Kg").



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.



A questo punto sarà possibile salvare i valori impostati come ricetta personale (vedi capitolo "3.6 Le mie ricette")



6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura **SMART COOKING**.

La cottura ha inizio con le impostazioni predefinite del programma.



È possibile cambiare in qualsiasi momento, anche a cottura avviata, i parametri di temperatura e durata cottura.

Pre-riscaldamento

La cottura è preceduta dalla fase di pre-riscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata.

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

Pre-riscaldamento rapido



Durante l'utilizzo dei programmi **Smart Cooking** non è possibile disattivare il pre-riscaldamento.

Al termine del pre-riscaldamento, un segnale acustico ed un avviso sul display indicano che la pietanza può essere introdotta nel vano cottura.


Inoltre viene indicato su quale ripiano riporre la pietanza per ottenere il miglior risultato.

Inforna la pietanza e conferma

Si consiglia di posizionare la pietanza sul quarto ripiano dal basso



7. Aprire la porta.
8. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
9. Chiudere la porta.


10. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la cottura.



Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **Cottura terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

Cottura terminata

11. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.

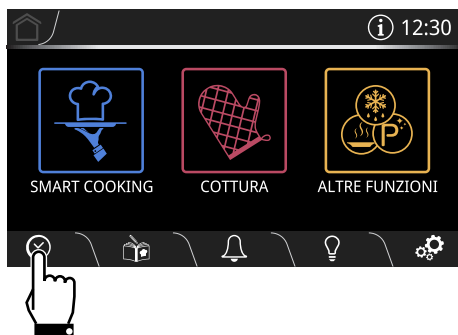


3.5 Cronologia

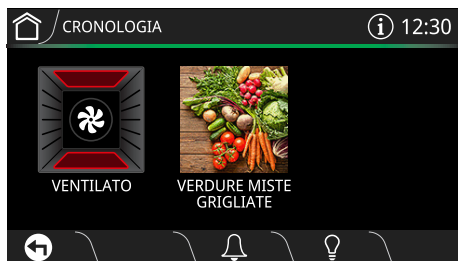
Questo menù è particolarmente utile per visualizzare e riutilizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

CRONOLOGIA  (posizionato nell'area inferiore **3** a sinistra).




2. Selezionare la funzione che si vuole riutilizzare e procedere con le cotture come descritto nei capitoli precedenti.

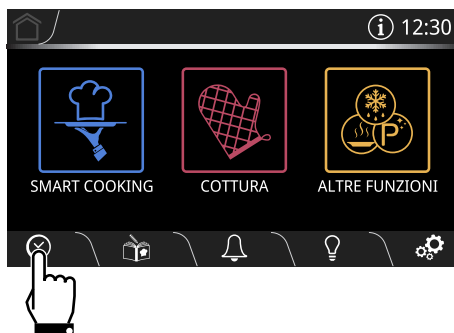



Cancellare la cronologia



In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

CRONOLOGIA .



2. Toccare il tasto **CESTINO**  per cancellare la cronologia.

3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la cancellazione della cronologia (oppure il tasto **ANNULLA**  per annullare l'operazione.

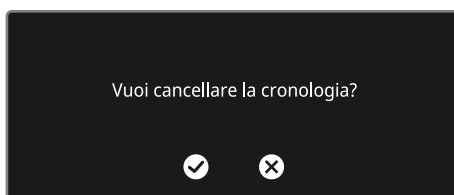




Tabelle programmi predefiniti

= Temperatura obiettivo (vedi "Sonda di temperatura")

CARNI



































Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C) % Vapore	Tempo (minuti)
ROASTBEEF (AL SANGUE)	 VAPORE TERMO-VENT.	1	---	200 (52) + 25%	---
ROASTBEEF (MEDIO)	 VAPORE TERMO-VENT.	1	---	200 (58) + 25%	---
ROASTBEEF (BEN COTTO)	 VAPORE TERMO-VENT.	1	---	200 (65) + 25%	---
COSTINE DI MAIALE (pezzo intero)	+ + MULTISTEP	2	0,5	185 + 50% 195 220	15 15 8
BRACIOLE DI MAIALE (circa 4 pezzi)	+ MULTISTEP	2	0,4	250 250	5 6
SALSICCIA DI MAIALE	 GRILL VENTILATO	2	0,3	250	21
PANCETTA DI MAIALE (circa 6 fette spesse 5 mm)	 GRILL VENTILATO	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



Uso

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PETTO DI POLLO	 VAPORE	2 + 1	1,0	100	2
WURSTEL	 VAPORE	2 + 1	1,0	100	5
ARISTA DI MAIALE	 +  +  MULTISTEP	1	---	155 ( 35) + 40% 175 ( 48) 210 ( 70)	---
VITELLO ARROSTO	 +  +  MULTISTEP	1	---	160 ( 30) + 50% 185 ( 50) 210 ( 75)	---
POLLO ARROSTO	 +  +  MULTISTEP	1	---	175 ( 20) + 50% 185 ( 57) 220 ( 82)	---
COSCIOTTO DI AGNELLO	 +  +  MULTISTEP	1	---	175 ( 25) + 60% 190 ( 55) 215 ( 70)	---
ANATRA ARROSTO	 +  +  MULTISTEP	1	---	180 ( 35) + 60% 210 ( 65) 220 ( 85)	---



PESCE



IT











Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PESCE INTERO AL CARTOCCIO	 VENTILATO	1	0,4	180	35
FILETTO DI ORATA	 VAPORE	2	0,2	75	8
FILETTO DI MERLUZZO	 VAPORE	2	0,1	100	3
FILETTO DI SALMONE	 VAPORE	2	0,1	100	3
GAMBERI	 VAPORE	2	0,1	85	4
PESCE INTERO	 VAPORE TERMO-VENT.	1	0,3	200 + 50%	20



Uso

VERDURE



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PATATE FRITTE SURGELATE	 TURBO	2	0,2	220	27
PATATE ARROSTO	 +  +  MULTISTEP	1	0,7	180 220 230	17 18 10
CAROTE A PEZZI	 VAPORE	2	0,5	100	9
PATATE A PEZZI	 VAPORE	2	0,4	100	25
CAVOLFIORE A CIUFFI	 VAPORE	2	0,3	100	12
FINOCCHI A SPICCHI	 VAPORE	2	0,3	100	7
ASPARAGI INTERI	 VAPORE	2	0,1	100	4
SPINACI IN FOGLIA	 VAPORE	2	0,2	100	3

I tempi dei programmi delle verdure a vapore sono calcolati su verdure tagliate a pezzi (non intere). I tempi di cottura possono variare in base allo spessore dell'alimento.










⁽¹⁾ Per le cotture grigliate, si consiglia di cuocere gli alimenti su entrambe i lati riferendosi ai tempi indicati in tabella. Il tempo maggiore indicato si riferisce sempre al primo lato da cuocere partendo dalla pietanza cruda.



DOLCI



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
CIAMBELLA	 STATICO	1	0,5	160	50
BISCOTTI (20 - 22 pezzi da 25-27 gr. ciascuno)	 TURBO	1	0,2	160	23
MUFFIN (circa 50 gr. per ogni pirottino)	 VAPORE TERMO-VENT.	1	0,3	180 + 25%	16
BIGNÈ (medio-grandi)	 VENTILATO	2	0,2	190	30
MERINGA	 TURBO	1	0,2	110	90
CROSTATA	 STATICO	1	1,0	170	43
CROISSANT	 VENTILATO	1	0,4	160	35
COMPOSTA DI MELE	 VAPORE	1	0,1	100	10
SYRUP PUDDING	 VAPORE	1	0,1	100	50

Per le cotture di dolci come biscotti, muffin, meringhe, bignè... il peso indicato corrisponde al peso complessivo dell'impasto utilizzato. I tempi di cottura variano in base allo spessore ed alla grandezza del dolce.



Uso

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
STRUDEL	 VAPORE TERMO-VENT.	1	0,7	200 + 25%	33
PAN DI SPAGNA	 VAPORE TERMO-VENT.	1	1,0	165 + 25%	45
TORTA AL CIOCCOLATO	 VAPORE TERMO-VENT.	1	0,5	170 + 25%	35
PAIN BRIOCHÉ	 VAPORE TERMO-VENT.	2	0,1	190 + 25%	15

PANE / PIZZA










Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
FOCACCIA	 TURBO	1	0,5	200	25
PANE LIEVITATO (PAGNOTTA)	 VAPORE TERMO-VENT.	2	0,5	180 + 25%	30
PIZZA IN TEGLIA (FRESCA)	 +  MULTISTEP	1	0,3	250 250	7 5



PASTA/RISO



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PASTA AL FORNO				160 (/ 40) + 50%	
LASAGNE (FRESCHE)	 +  +  MULTISTEP	1	---	190 (/ 75) 210 (/ 90)	---
PAELLA	 VAPORE	1	0,2	100	20
QUICHE LORRAINE	 +  MULTISTEP	1	1,0	200 220	31 11
RISO BASMATI	 VAPORE	2	0,5	100	10



Uso

COTTURE BASSA TEMPERATURA



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
VITELLO	 +  +  MULTISTEP	1	---	90 ( 55) 120 ( 65) 140 ( 70)	---
MANZO (AL SANGUE)	 TERMO-VENT.	1	---	90 ( 58)	---
LONZA DI MAIALE	 +  +  MULTISTEP	1	---	90 ( 55) 110 ( 65) 130 ( 75)	---
AGNELLO	 +  +  MULTISTEP	1	---	90 ( 60) 110 ( 65) 120 ( 70)	---

COTTURE SOUS VIDE



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
FILETTO DI PESCE	 SOUS VIDE	2	0,1	75	12
TRANCIO DI SALMONE	 SOUS VIDE	2	0,2	75	14
SCALOPPINA DI POLLO	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
SPEZZATINO CARNI BIANCHE	 SOUS VIDE	2	0,2	80	15
VERDURE CORIACEE	 SOUS VIDE	2	0,1	98	35
ALTRE VERDURE	 SOUS VIDE	2	0,1	98	12
FRUTTA A SPICCHI	 SOUS VIDE	2	0,1	95	15
CREMA INGLESE	 SOUS VIDE	2	0,4	85	40
SALSA DI POMODORO	 SOUS VIDE	2	0,4	90	40
FILETTO DI MANZO (AL SANGUE)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13
FILETTO DI MANZO (MEDIO)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	18
FILETTO DI MANZO (BEN COTTO)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	25




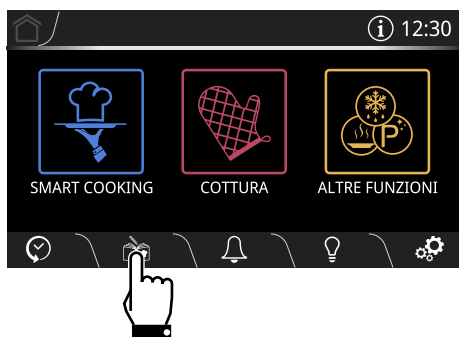
I tempi di cottura descritti nelle tabelle riferiti alla pietanza indicata nella ricetta, sono indicativi e possono variare a seconda del gusto personale.



3.6 Le mie ricette

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.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **LE MIE RICETTE**  (posizionato nell'area inferiore **3** a sinistra).



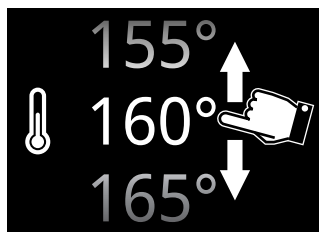
È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 64 ricette personali.





Non si possono memorizzare più di 17 ricette appartenenti alla stessa categoria.

Aggiungere una ricetta

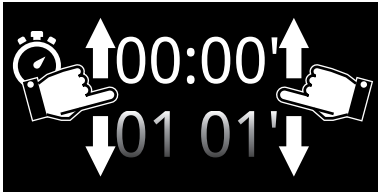
2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu **LE MIE RICETTE** (ad esempio "DOLCI" ).
3. Toccare il tasto **NUOVA RICETTA** .
4. Selezionare la funzione desiderata (ad esempio "TERMO-VENTILATO" ).
5. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (ad esempio "170°C").




7. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.
8. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.



9. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "55 minuti").



10. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata cottura selezionata.




Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il pre-riscaldamento.



A questo punto è possibile anche aggiungere una **cottura ritardata** (vedi "Cottura ritardata").

Salvare una ricetta

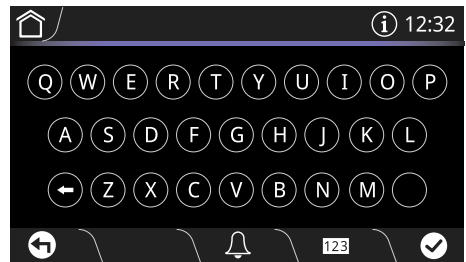
1. Toccare il tasto **SALVA** .
12. Scorrere i valori della voce **RIPIANO** (ad esempio 2).
13. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da cuocere (ad esempio "1.0 Kg").



14. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.

A questo punto è necessario inserire un nome alla ricetta.

15. Utilizzare la tastiera alfa-numerica per inserire il nome della ricetta da salvare (ad esempio **RISOTTO**).

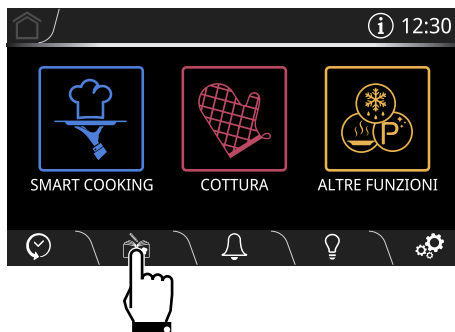




Uso

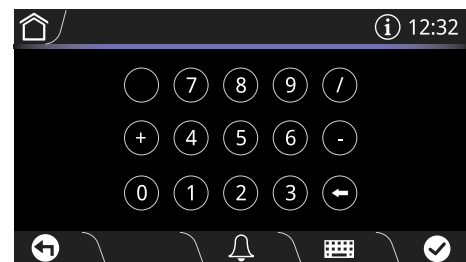
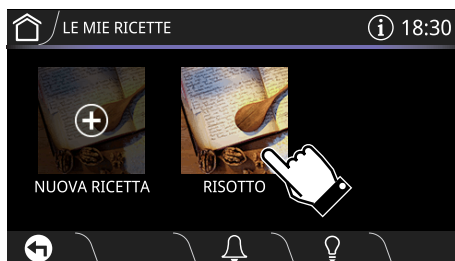
Avvio di una ricetta personale

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **LE MIE RICETTE**



2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu **LE MIE RICETTE** (ad esempio "DOLCI")

3. Selezionare la ricetta salvata in precedenza (ad esempio **RISOTTO**).



Utilizzare i tasti **123** e per passare dalla tastiera alfabetica alla tastiera numerica e viceversa.

Il nome della ricetta può essere lungo al massimo 12 caratteri comprensivo di spazi.

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

Il carattere cancella la lettera precedente.

16. Per memorizzare il programma, toccare il tasto **CONFERMA**

Programma salvato



4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.



Pre-riscaldamento

La cottura è preceduta dalla fase di pre-riscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.

Pre-riscaldamento rapido


Al termine del pre-riscaldamento, un segnale acustico ed un avviso sul display indicano che la pietanza può essere introdotta nel vano cottura.

Inoltre viene indicato su quale ripiano riporre la pietanza per ottenere il miglior risultato.

Inforna la pietanza e conferma

Si consiglia di posizionare la pietanza sul secondo ripiano dal basso




5. Aprire la porta.
6. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
7. Chiudere la porta.
8. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la cottura.



Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **Cottura terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

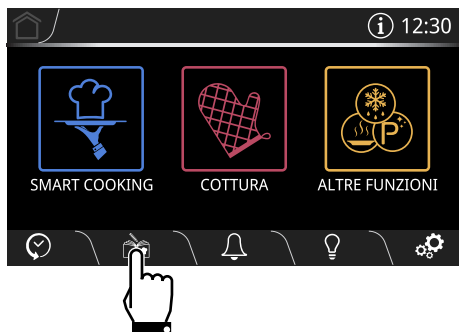
Cottura terminata

9. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.



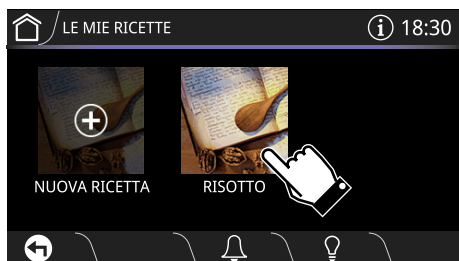
Cancellazione di una ricetta

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **LE MIE RICETTE** .





2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu **LE MIE RICETTE** (ad esempio "DOLCI" .

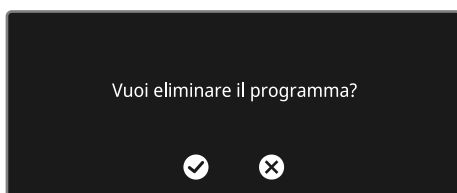
3. Selezionare la ricetta salvata in precedenza (ad esempio **RISOTTO**).



4. Toccare il tasto **CESTINO**  per cancellare la ricetta selezionata.



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la cancellazione della ricetta selezionata (oppure il tasto **ANNULLA**  per annullare l'operazione.



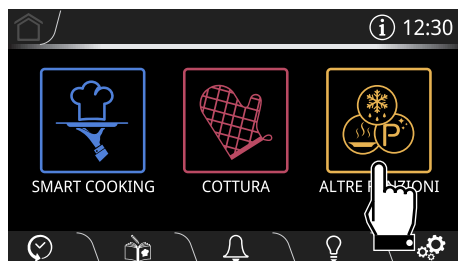


3.7 Altre funzioni

Nel menu delle funzioni speciali sono raccolte alcune funzionalità come scongelamento, lievitazione o pulizia...

- Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI



Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

Elenco delle altre funzioni



SCONGELAMENTO A PESO

Funzione di scongelamento automatica. Scegli la pietanza, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



SCONGELAMENTO A TEMPO

Funzione di scongelamento manuale. Inserisci il tempo di scongelamento della pietanza, al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



LIEVITAZIONE

Funzione specifica per favorire la lievitazione degli impasti.



SCALDA STOVIGLIE

Funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



RISCALDAMENTO VAPORE

Funzione che consente di riscaldare a vapore le pietanze già cotte e conservate in frigorifero.



Uso



MANTENIMENTO

La funzione consente di mantenere in caldo gli alimenti già cotti.



SABBATH

Funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



VAPOR CLEAN

Funzione di pulizia con generazione di vapore. Rimuovi tutti gli accessori, versa 40 cc di acqua nell'incavo sul fondo e nebulizza sulle pareti della cavità una soluzione di acqua e detersivo per i piatti.



CARICO SERBATOIO

Funzione per il carico acqua nel serbatoio: apri la porta, estrai il tubicino, posiziona un recipiente con 1l di acqua e avvia il ciclo.



SCARICO SERBATOIO

Funzione per lo scarico dell'acqua presente nel serbatoio.



DECALCIFICAZIONE

Programma di decalcificazione.



PULIZIA SERBATOIO

Funzione che permette di effettuare la pulizia del serbatoio.



Di seguito verranno illustrate le funzioni speciali di maggior complessità d'uso. Per le funzioni

VAPOR-CLEAN



DECALCIFICAZIONE



e

PULIZIA SERBATOIO



vedi

"4 Pulizia e manutenzione".



Scongelamento a peso



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **“Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento”**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

1. Dopo averla pesata, inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.

2. Selezionare **SCONGELAMENTO A**

PESO




3. Selezionare la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie **CARNI - PESCE - PANE - DOLCI**

4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da scongelare.



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.

6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo Scongelamento a peso.

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

Parametri preimpostati:

Tipologie	Peso (Kg)	Tempo
 CARNI	0,5	01h 45m
 PESCE	0,4	00h 40m
 PANE	0,3	00h 20m
 DOLCI	1,0	00h 45m

* I tempi di scongelamento possono variare in base alla forma ed alla dimensione dell'alimento da scongelare.



Nella funzione **Scongelamento a peso** non è possibile cambiare la temperatura di default (30°C).



Scongelamento a tempo




Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **"Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento"**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Selezionare **SCONGELAMENTO A**


TEMPO




3. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.
4. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.

6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo **Scongelamento a tempo**.

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

7. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.



La durata dello **Scongelamento a tempo** va da un minimo di **1 minuto** fino ad un massimo di **12 ore e 59 minuti**.



Nella funzione **Scongelamento a tempo** non è possibile cambiare la temperatura di default (**30°C**).

Lievitazione



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **"Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento"**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.




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



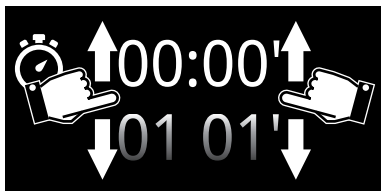
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.


2. Selezionare **LIEVITAZIONE**



3. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.


4. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



5. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.

6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 25°C a 40°C).

7. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.

8. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la **Lievitazione**.

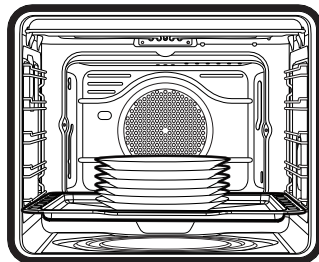
Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



La durata della **Lievitazione** va da un minimo di **1 minuto** fino ad un massimo di **12 ore e 59 minuti**.

Scalda stoviglie

1. Posizionare la teglia sul primo ripiano e al centro di essa riporre i piatti da scaldare.



Non creare pile considerevoli di stoviglie. Impilare al massimo 5/6 stoviglie.

2. Selezionare **SCALDA STOVIGLIE**



3. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la funzione **Scalda stoviglie**.



Se non impostato diversamente, la funzione **Scalda stoviglie** ha una durata massima di **12 ore e 59 minuti**.



Uso

Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare:

- la temperatura  (da 40°C a 80°C);
- la durata della funzione ;
- una funzione ritardata  (solo se è impostata una durata differente da quella di default).


Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

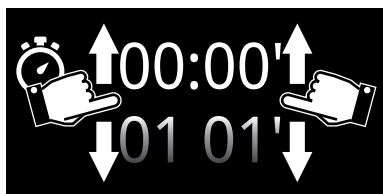
Riscaldamento vapore

1. Selezionare RISCALDAMENTO


VAPORE

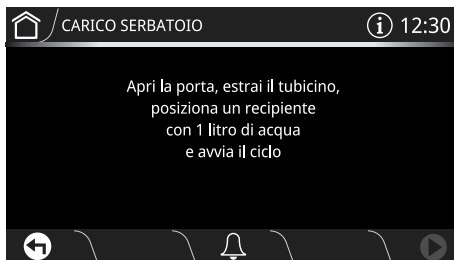


2. Toccare il tasto DURATA COTTURA  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



La durata del Riscaldamento vapore va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la procedura di riempimento del serbatoio.



5. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo **"Riempimento del serbatoio"**.

Al termine del riscaldamento vapore sul display viene visualizzata la dicitura **Funzione terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

Funzione terminata

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




Nella funzione Riscaldamento vapore non è possibile cambiare la temperatura di default (85°C).



Mantenimento

1. Selezionare **MANTENIMENTO**



2. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 60°C a 100°C).
4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la funzione Mantenimento calore.

Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

Sabbath



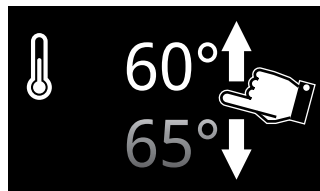
L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:



- 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°C e 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.

1. Selezionare **SABBATH**



2. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 60°C a 100°C).



4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la temperatura selezionata.
5. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la funzione Sabbath.

Per interrompere la funzione:

- Toccare il tasto **HOME**  per circa 3 secondi (il display torna al **menù principale**).
oppure
- Toccare il tasto **ON-OFF**  per circa 3 secondi (il display torna alla schermata della funzione).



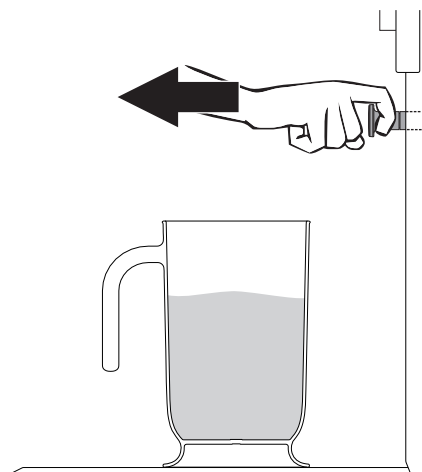
Carico serbatoio

1. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata delle funzioni che si intendono eseguire.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.

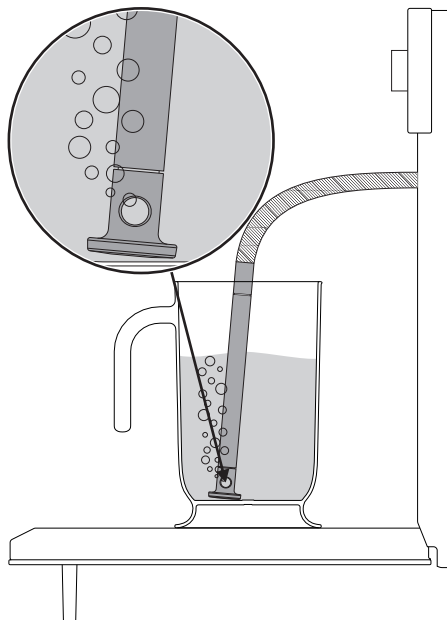


NB: la caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

4. Estrarre il tubicino dalla propria sede.



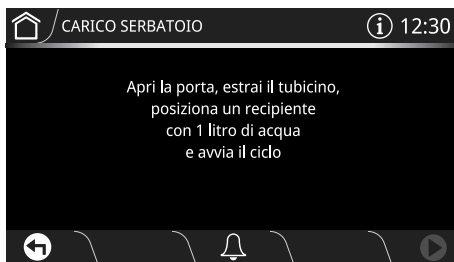
5. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).




6. Selezionare **CARICO SERBATOIO**

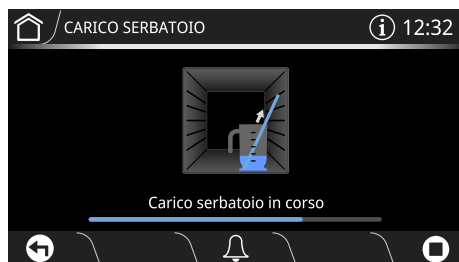


Sul display apparirà la schermata per il carico dell'acqua nel serbatoio.

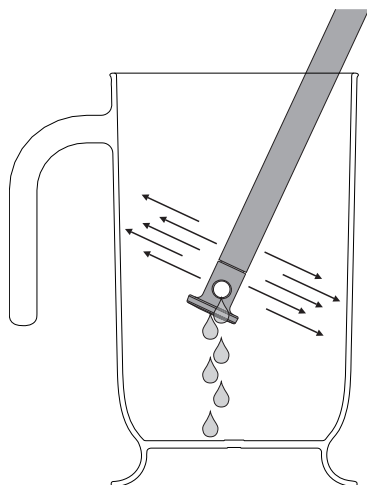




7. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la procedura di riempimento del serbatoio.



8. Al termine, scuotere il tubicino per rimuovere eventuali residui di acqua.




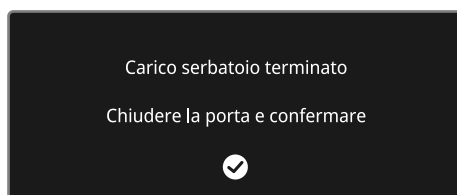
9. Riporre il tubicino nella propria sede e rimuovere la caraffa (o il contenitore).

10. Chiudere la porta.



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

11. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la fine del carico del serbatoio.



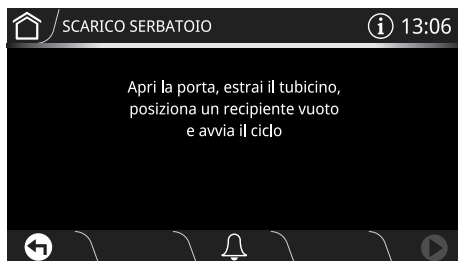


Scarico serbatoio

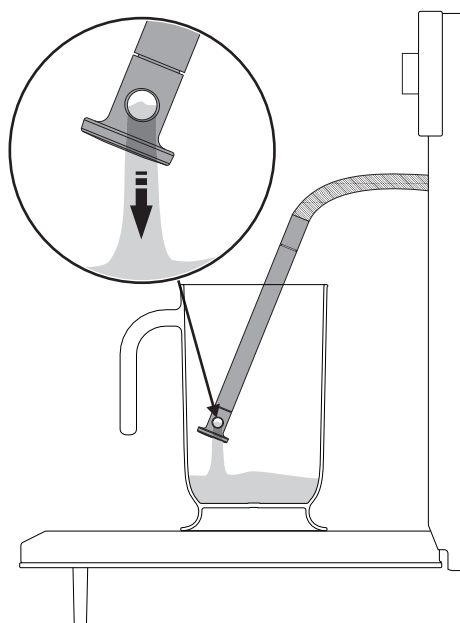
1. Selezionare **SCARICO SERBATOIO**



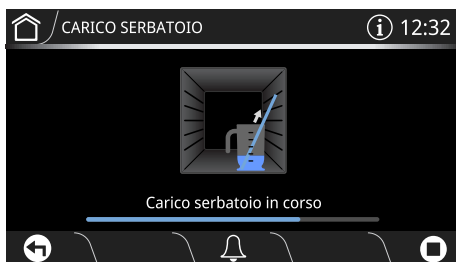
Sul display apparirà la schermata per lo scarico dell'acqua.




2. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.
3. Estrarre il tubicino dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).

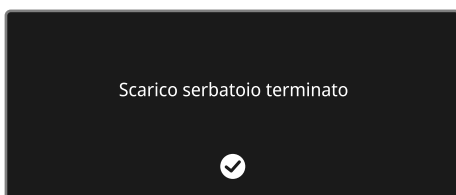


4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).



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

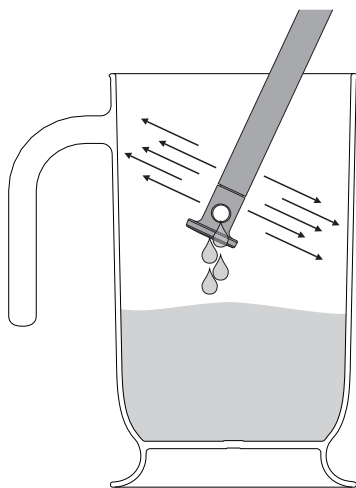
Al termine, il display indica la fine del processo di rimozione dell'acqua residua.



5. Toccare il tasto **CONFERMA** .



6. Scuotere il tubicino per rimuovere eventuali residui di acqua.

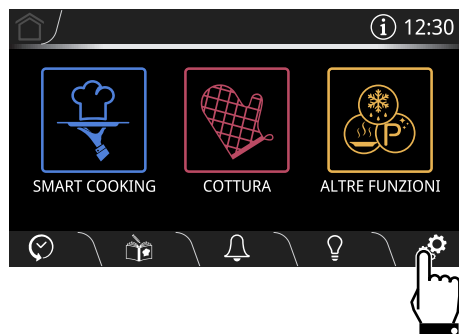


7. Riporre il tubicino nella propria sede, rimuovere la caraffa e chiudere la porta.

3.8 Impostazioni




Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

- Nel "menù principale" toccare il tasto il tasto **IMPOSTAZIONI**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra).



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





Per le impostazioni relative a **Connettività** , **Controllo Remoto**  e **SmegConnect**  consultare il manuale d'uso "Connettività forno da incasso" (solo modelli SmegConnect).



Lingua



Permette di selezionare la lingua del display.

1. Selezionare  **Lingua**.
2. Scorrere tra le lingue disponibili fino a selezionare la lingua desiderata.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la lingua selezionata.



Uso




Comandi bloccati



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

1. Selezionare  **Comandi bloccati**.
2. Selezionare **Sì**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità **Comandi bloccati**.



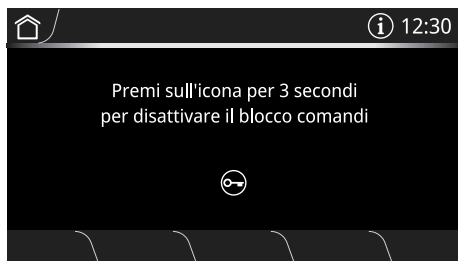
Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni


1

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura:

4. Toccare uno dei valori che si vogliono modificare.

Sul display appare un avviso ad indicare come disattivare temporaneamente la modalità **Comandi bloccati**.




5. Toccare per 3 secondi l'icona .




Show Room (solo per espositori)



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

1. Selezionare  **Show Room**.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità **Show Room**.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni

1



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



Toni



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

1. Selezionare  **Toni**.
2. Selezionare **Off**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per disabilitare il suono associato al tocco dei simboli sul display.



Mantenimento a caldo



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. Selezionare  **Mantenimento a caldo**.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità **Mantenimento a caldo**.



Il mantenimento a caldo si attiva dopo 5 minuti dalla fine della cottura, segnalato da una serie di segnali acustici (vedi cottura o funzione terminata).



Il mantenimento a caldo è impostato su una temperatura fissa pari a **80°C**.



Eco light



Per un maggior risparmio energetico le lampade all'interno del vano cottura vengono disattivate automaticamente dopo circa un minuto dall'inizio della cottura o dall'apertura della porta.

1. Selezionare  **Eco light**.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità **Eco light**.





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



Se questa modalità è impostata su **Off**, le lampade vengono disattivate dopo circa 15 minuti dall'apertura della porta.



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**.



Uso



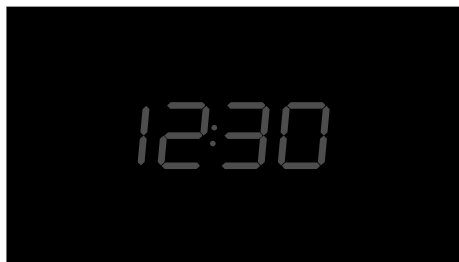
Orologio digitale



Permette di visualizzare l'orario corrente in formato digitale.

1. Selezionare **12:00** Orologio digitale.
2. Selezionare **On**.

Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la modalità **Orologio digitale**.



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





Durezza acqua



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



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

1. Selezionare  **Durezza acqua**.
2. Scorrere il valore desiderato (da 1 a 5).
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  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 "Decalcificazione") 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	°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

DEMO mode Modalità demo (solo per espositori)



Del tutto simile alla **Show Room**, con l'attivazione di questa modalità, dopo un determinato tempo di inattività, sul display compare una dimostrazione delle varie schermate che illustrano le potenzialità dell'apparecchio.

1. Selezionare **DEMO mode** Modalità demo.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la **Modalità demo**.



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

Visualizza l'orario



Attiva/disattiva la visualizzazione dell'orologio quando il forno è spento.

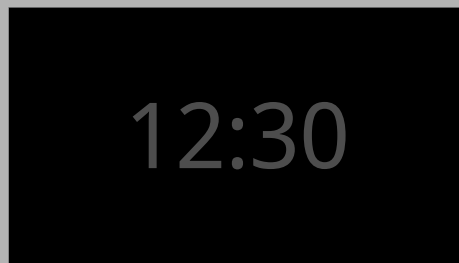
1. Selezionare  **Visualizza l'orario**.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la visualizzazione dell'orario.



La funzione **Visualizza l'orario** è impostata di fabbrica su **Off**.



Se la funzione **Visualizza l'orario** è impostata su **On**, l'apparecchio in stand-by mostra sul display l'ora corrente in bassa luminosità.



La funzione **Visualizza l'orario** impostata su **On** comporta un maggior consumo energetico dell'apparecchio in stand-by.



Solo sui modelli wi-fi: Se la funzione **Visualizza l'orario** è impostata su **Off** la connettività si spegne automaticamente con l'entrata in stand-by dell'orologio.





Uso

Formato orario



Attiva/disattiva la visualizzazione dell'orologio nel formato a 12 o a 24 ore.

1. Selezionare  **Formato orario**.
2. Selezionare **12h** oppure **24h**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare il formato orario desiderato.



La funzione **Formato orario** è impostata di fabbrica su **24h**.

Luminosità del display



Permette di scegliere il livello di luminosità del display.

1. Selezionare  **Luminosità del display**.
2. Selezionare tra le voci **Alta - Media - Bassa**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la scelta selezionata.





La funzione **Luminosità del display** è impostata di fabbrica su **Alta**.

Formato temperatura



Permette di impostare la scala della temperatura in gradi **Celsius** (°C) oppure in gradi **Fahrenheit** (°F).

1. Selezionare  **Formato temperatura**.
2. Selezionare **°C** oppure **°F**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare il formato della temperatura desiderato.



La funzione **Formato temperatura** è impostata di fabbrica su **°C**.

Ripristina le impostazioni



Questa operazione riporta tutte le impostazioni alle condizioni originali impostate in fabbrica.

1. Selezionare  **Ripristina le impostazioni**.
2. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la scelta selezionata.



4 Pulizia e manutenzione

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.

4.1 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'aiuto 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.

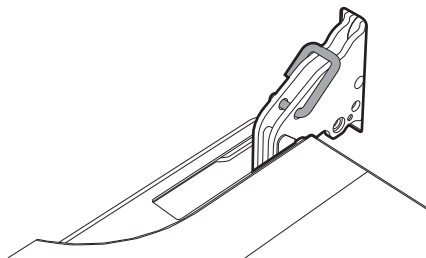
4.2 Pulizia della porta

Smontaggio della porta

Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

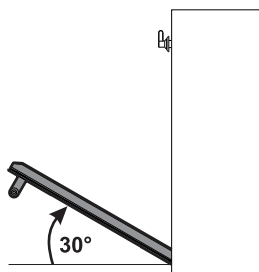
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



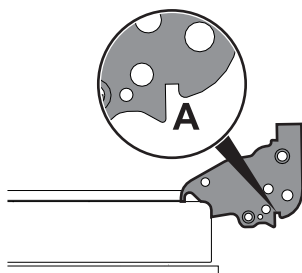


Pulizia e manutenzione

2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.



Pulizia dei vetri porta

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

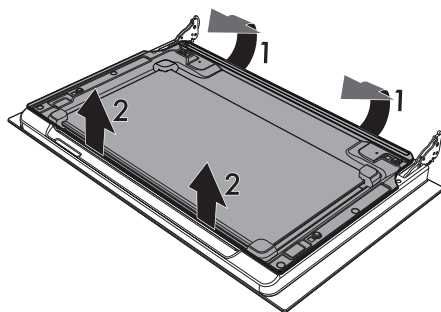


Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

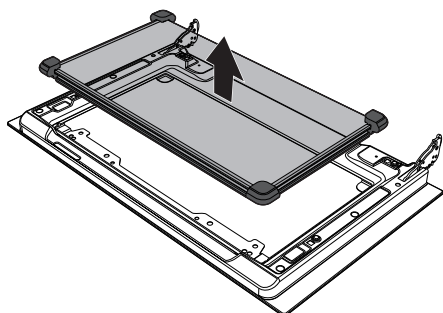
Smontaggio dei vetri interni

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

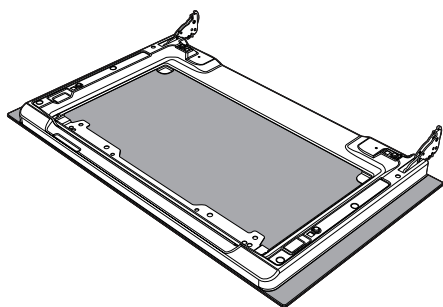
1. Aprire la porta.
2. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
3. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (2). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



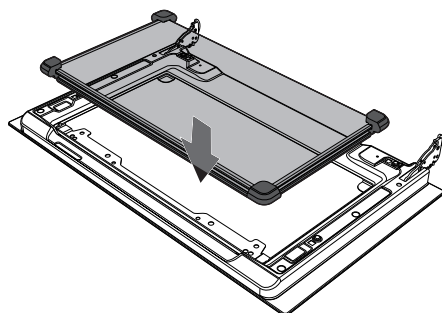
4. Sollevare verso l'alto il gruppo vetro intermedio.



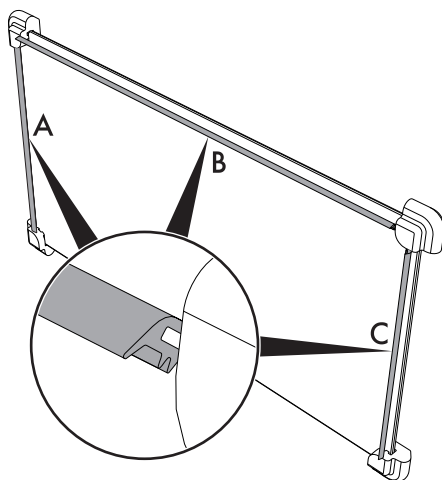
5. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



6. Riposizionare il gruppo vetro intermedio.



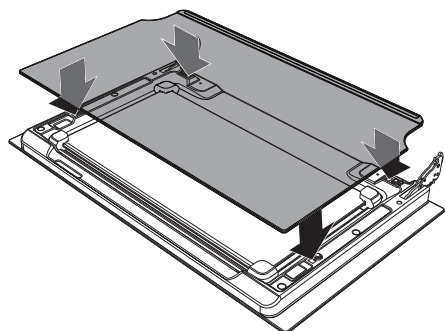
7. I listelli gommati **A**, **B** e **C** del gruppo vetro intermedio devono essere rivolti verso il vetro esterno.





Pulizia e manutenzione

8. Centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.



4.3 Pulizia del vano cottura

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

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare lo smalto.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di smontare:

- la porta
- i telai supporto griglie/teglie
- la guarnizione forno.



In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

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

Pulizia della sonda

Dopo ogni utilizzo occorre pulire la sonda di temperatura dopo che si sia raffreddata. Pulire la punta della sonda temperatura (parte metallica) con acqua, sapone neutro per stoviglie e una spugna morbida. Pulire il resto con un panno morbido inumidito con acqua.

Evitare il lavaggio in lavastoviglie perché potrebbe rovinare i componenti elettrici della spina.

Dopo la pulizia asciugare accuratamente.

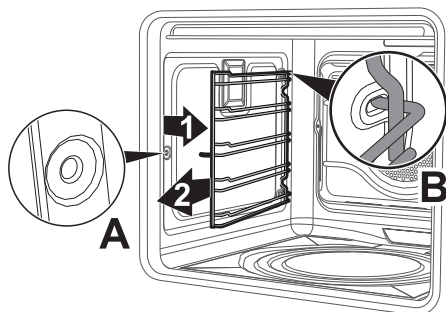


Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

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

Per rimuovere i telai guida: tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro **A**, successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.

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



Pulizia della parte superiore

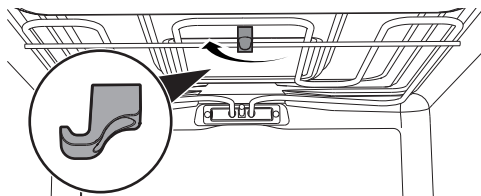


Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso
Pericolo di ustioni

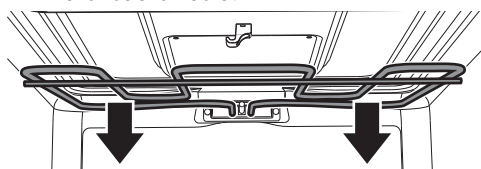
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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

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



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

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

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



Pulizia e manutenzione

Vapor Clean



Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire il vano cottura 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

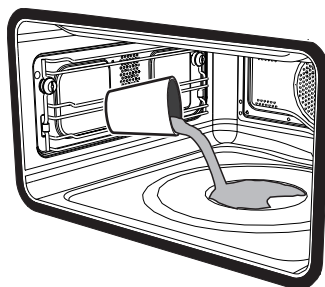
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

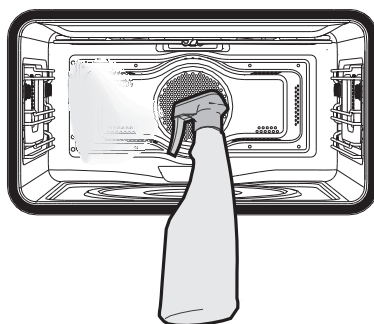
Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno. La protezione superiore può rimanere all'interno del forno.

- Versare circa 40cc di acqua sul fondo del forno. 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 forno. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

- Chiudere la porta.



Impostazione del Vapor Clean



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **“Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento”**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.



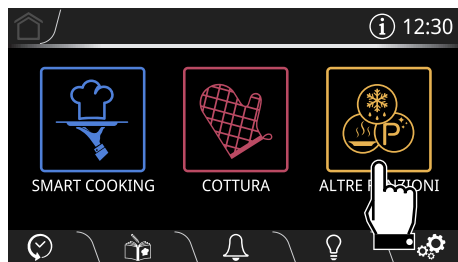
I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.



Tramite il tasto **COTTURA**  è possibile impostare un orario di fine funzione ritardato.

4. Nel “menù principale” toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI




5. Scorrere il menù verso sinistra e selezionare la funzione **VAPOR CLEAN**



6. Sul display appare la schermata del ciclo di pulizia.



7. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la Vapor Clean.



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


Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

Al termine della Vapor Clean sul display viene visualizzata la dicitura **Funzione terminata** ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

Funzione terminata



Pulizia e manutenzione

8. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.
9. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
10. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antiraffio con filamenti in ottone.
11. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
12. 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.

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:

Si raccomanda di eseguire
la procedura di decalcificazione



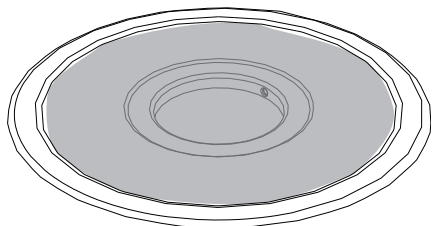
1. Premere la scritta **si** per accettare la richiesta di decalcificazione.



2. Aprire completamente la porta




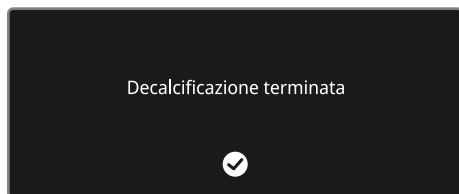
3. Versare circa 250 ml di aceto bianco puro nella vaschetta di evaporazione, in modo da ricoprire anche parte del fondo del vano cottura.



4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la funzione di decalcificazione.



5. Alla fine del processo di decalcificazione toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare.



6. Rimuovere l'aceto sul fondo del vano cottura con la spugna in dotazione.

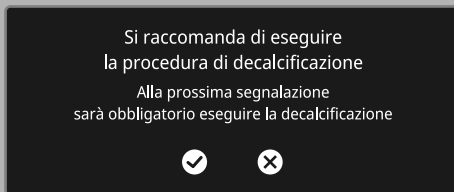
7. Agire sulle incrostazioni ammorbidite con una spugna per i piatti per eliminare la maggiore quantità possibile di calcare.
8. Al termine della pulizia, richiudere la porta.



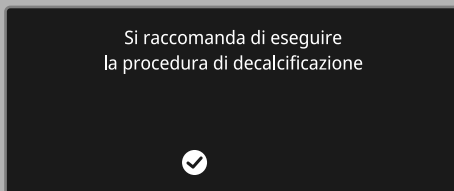
Si consiglia di effettuare la decalcificazione ogni volta che viene segnalata sul display per mantenere la caldaia in condizioni ottimali di funzionamento.



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.





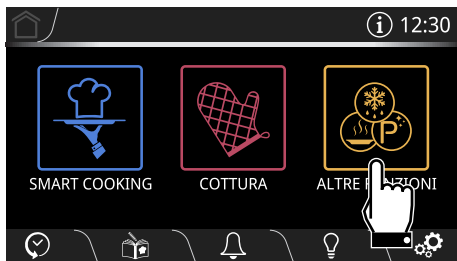
Pulizia e manutenzione

Decalcificazione manuale

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

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI



2. Scorrere il menù verso sinistra e selezionare la funzione

DECALCIFICAZIONE



3. Sul display apparirà la schermata della decalcificazione.



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

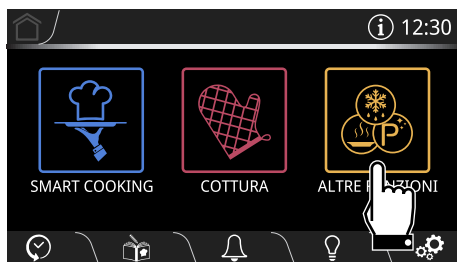
Pulizia del serbatoio



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

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI



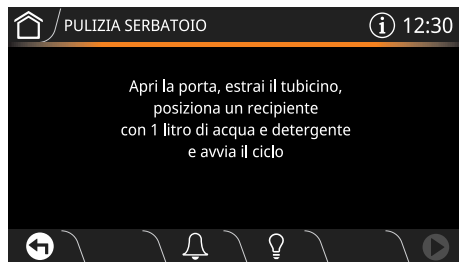
2. Scorrere il menù verso sinistra e selezionare la funzione **PULIZIA**

SERBATOIO



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

3. Sul display appare la schermata della pulizia del serbatoio.

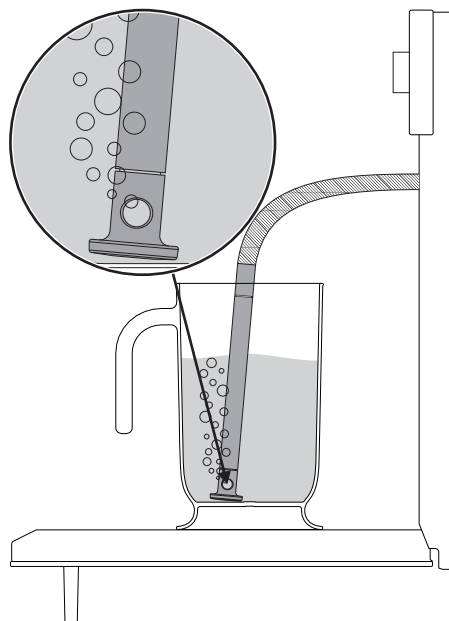


5. Aprire la porta dell'apparecchio.
6. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.



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

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



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

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

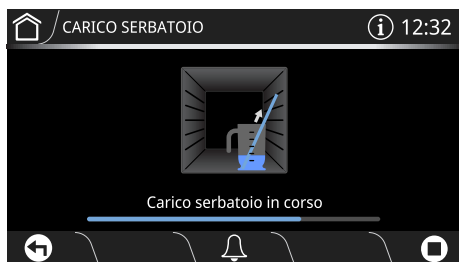


Si consiglia di miscelare 30 gr. di acido citrico con un litro e mezzo di acqua.




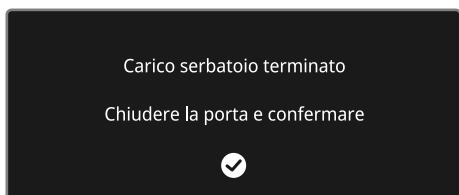
Pulizia e manutenzione

8. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare il caricamento della miscela nel serbatoio dell'apparecchio.

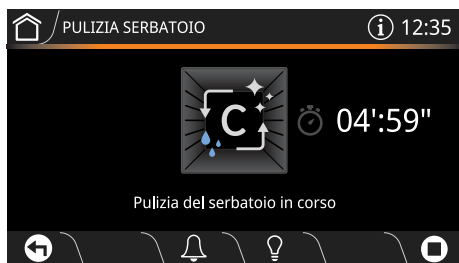


L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di miscela fino al riempimento del serbatoio.

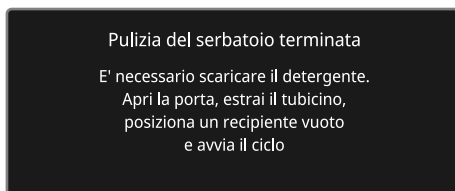
9. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la fine del carico del serbatoio.




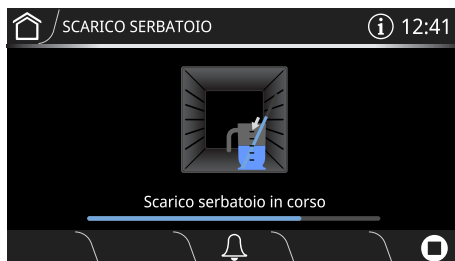
Il display mostra il tempo necessario alla fine del ciclo di pulizia.

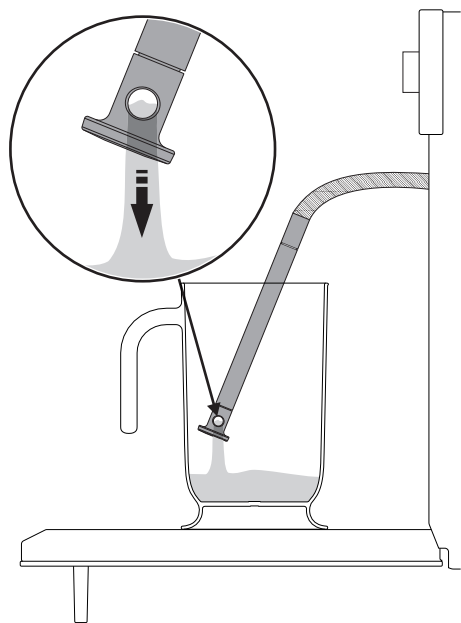


Al termine del processo di pulizia interviene un segnale acustico e sul display compare la schermata di espulsione della miscela.

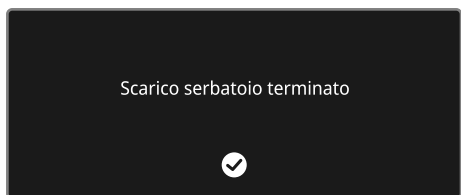



10. Aprire la porta dell'apparecchio.
11. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.
12. Estrarre il tubicino dalla propria sede e introdurre l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).
13. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo scaricamento della miscela nella caraffa (o nel contenitore).



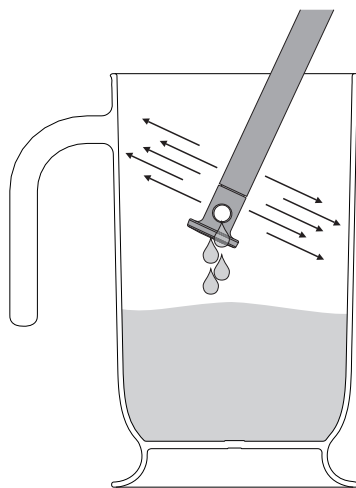


Al termine, il display indica la fine del processo di rimozione dell'acqua residua.



14. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la fine della procedura di pulizia del serbatoio.

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



16. 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.



4.4 Manutenzione straordinaria

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



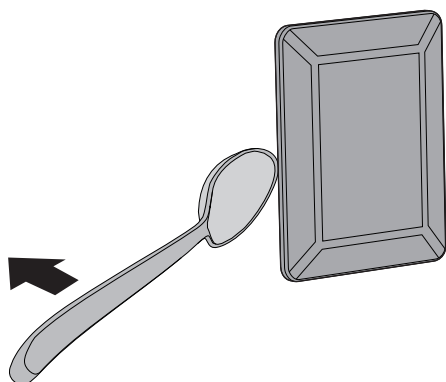
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.

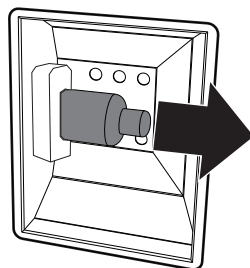
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).



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

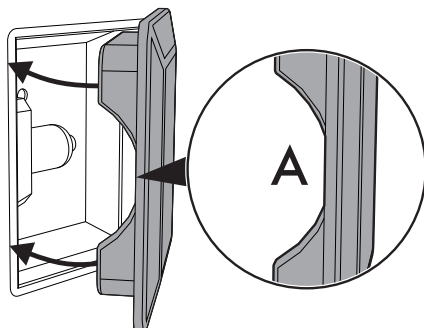


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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 onnipolare a monte dell'alimentazione dell'apparecchio è in posizione di "On".

L'apparecchio non scalda:

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

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità **"Comandi bloccati"** (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Impostazioni").

Il display visualizza la dicitura **Errore 4**:

- Il blocco porta non si è agganciato bene alla porta, questo perché è possibile che la porta sia stata aperta accidentalmente durante l'attuazione di esso. Spegnere e riaccendere il forno attendendo qualche minuto prima di selezionare di nuovo un ciclo di pulizia.

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

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



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



Nel caso vengano segnalati altri messaggi di errore **Errore XX**: prendere nota del messaggio di errore, funzione e temperatura impostate e contattare il servizio assistenza di zona.

Allarmi connettività (solo su alcuni modelli)

Per maggiori informazioni vi rimandiamo alla lettura del **Manuale Connettività**.



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.

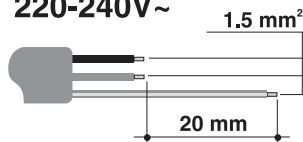
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa. L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm², in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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

220-240V~



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.

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

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

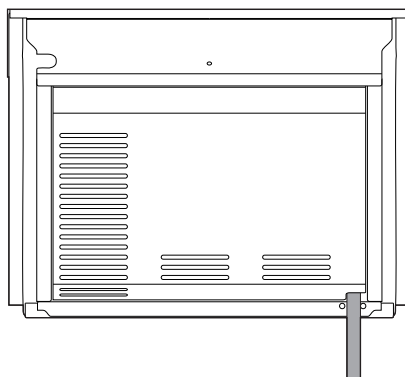
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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.

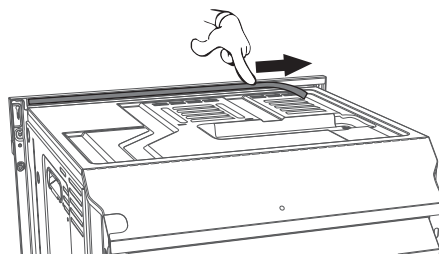
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

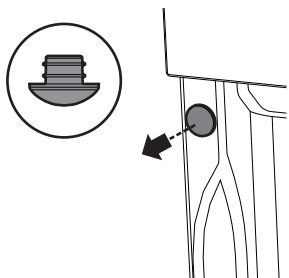




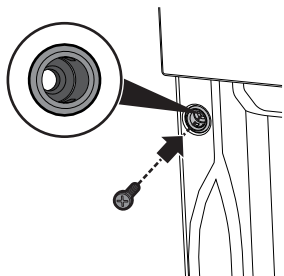
Installazione

Boccole di fissaggio

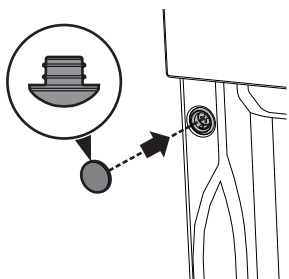
Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



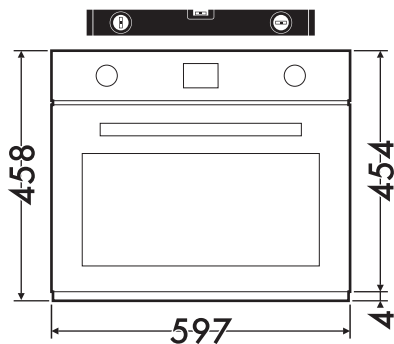
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



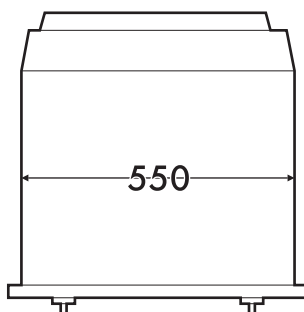
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



Ingombri dell'apparecchio (mm)



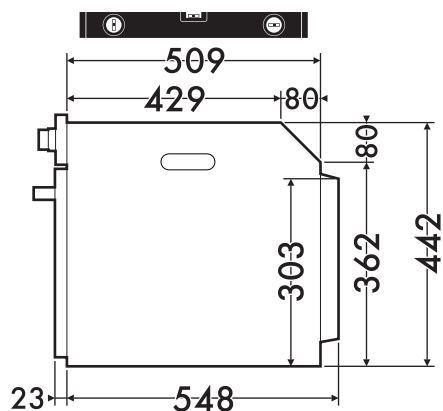
(vista frontale)



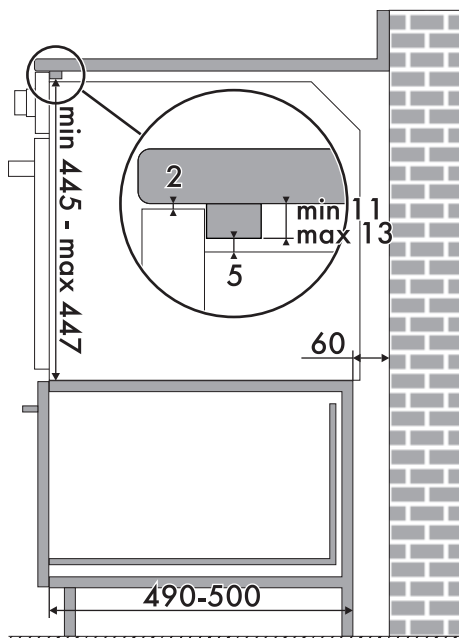
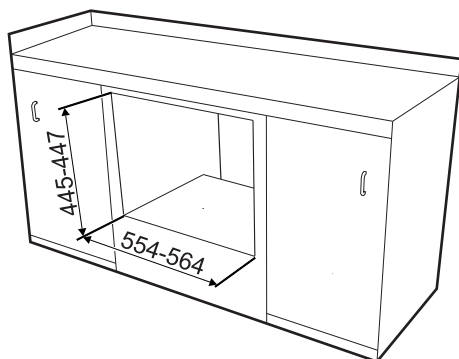
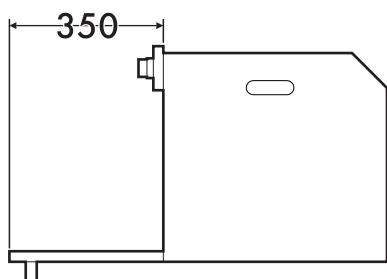
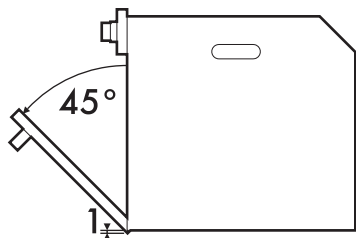
(vista superiore)



Incasso sotto piani di lavoro (mm)



(vista laterale)

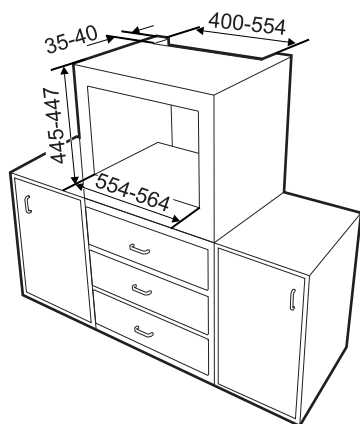


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasso a colonna (mm)



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

