

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	8
1.3 Responsabilità del produttore	8
1.4 Questo manuale d'uso	8
1.5 Targhetta di identificazione	8
1.6 Smaltimento	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 Vantaggi della cottura a vapore assistito	14
2.5 Accessori	14
3 Uso	16
3.1 Uso degli accessori	17
3.2 Uso del forno	18
3.3 Consigli per la cottura	40
3.4 Smart Cooking	41
3.5 Cronologia	43
3.6 Le mie ricette	52
3.7 Altre funzioni	57
3.8 Impostazioni	63
4 Pulizia e manutenzione	69
4.1 Pulizia delle superfici	69
4.2 Pulizia della porta	69
4.3 Pulizia del vano cottura	71
4.4 Pulizia del circuito idraulico	79
4.5 Manutenzione straordinaria	85
5 Installazione	88
5.1 Collegamento elettrico	88
5.2 Posizionamento	89

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.
- Pirolisi (solo su alcuni modelli): rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- 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.



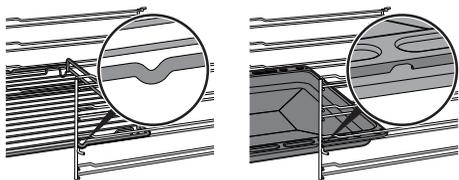
DANNI ALL'APPARECCHIO

- 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 morsettiera 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

- 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.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.

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.



Avvertenza di sicurezza



Informazione/Suggerimento

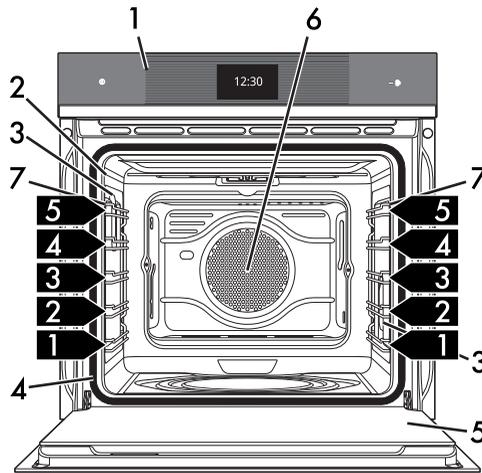
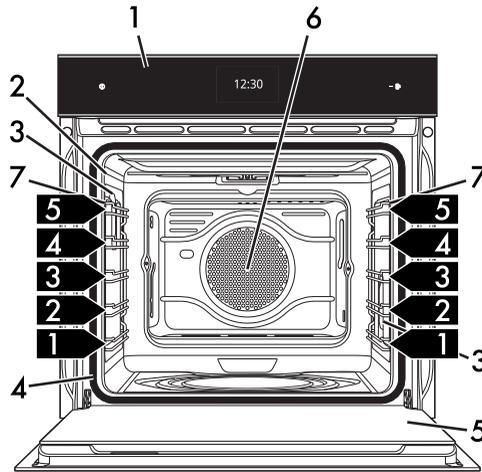
1.8 Per risparmiare energia

- 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.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Presa della sonda di temperatura

3 Lampada

4 Guarnizione

5 Porta

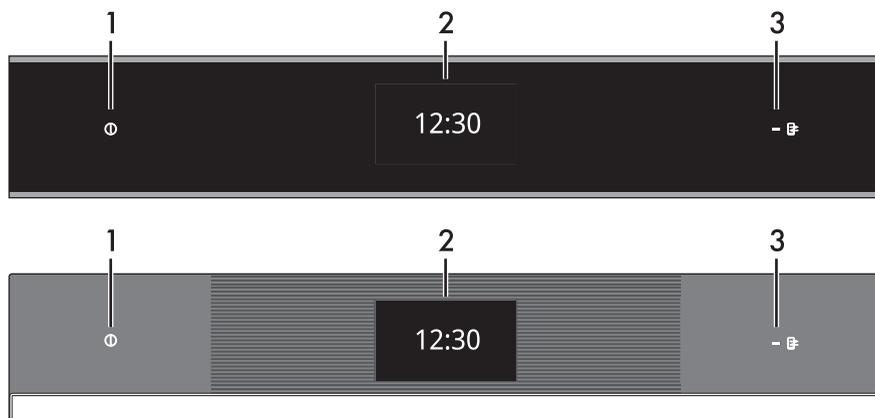
6 Ventola

7 Telai supporto griglie/teglia

1,2,3 Ripiano del telaio



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 delle

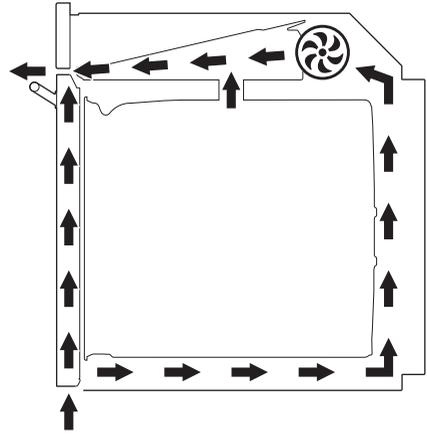
funzioni **VAPOR CLEAN**  (modelli

multifunzione) e **PIROLISI**  (modelli pirolitici).



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 Vantaggi della cottura a vapore assistito

Il sistema di cottura a vapore assistito cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento e trova le sue maggiori applicazioni per:

- Brasare e stufare
- Cottura di salse
- Gratinare
- Arrostitire
- Cotte a bassa temperatura
- Rigenerazione
- Cotte multi modalità

Variazioni di temperatura e livello di umidità permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato.

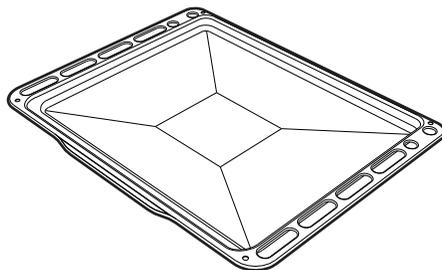
L'aggiunta di vapore permette l'uso di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina. Inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura.

La cottura con vapore assistito è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente.

Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati. L'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa.

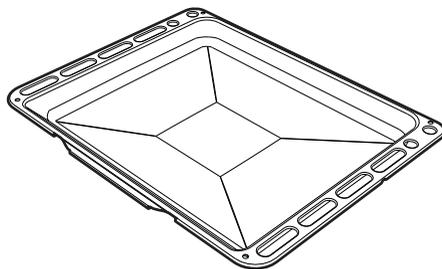
2.5 Accessori

Teglia



Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante.

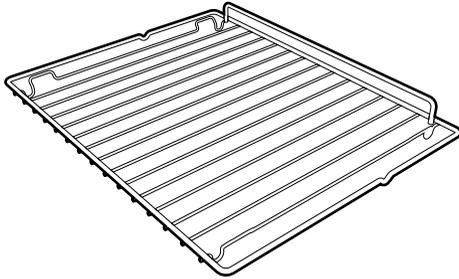
Teglia profonda



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

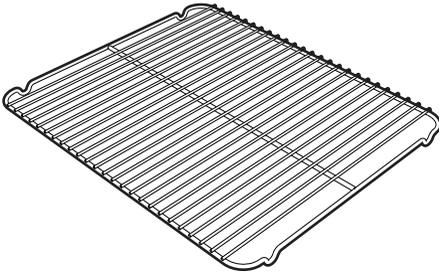


Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



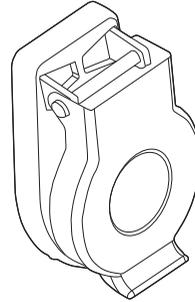
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono gocciolare.

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.



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.



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.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al vano cottura durante il funzionamento.



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici smaltate

- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del 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

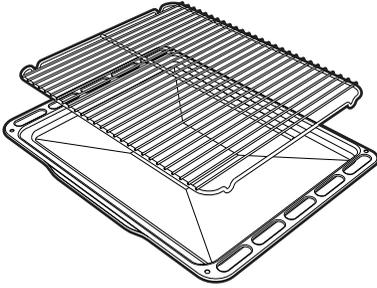
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi "4 Pulizia e manutenzione").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



3.1 Uso degli accessori

Griglia per teglia

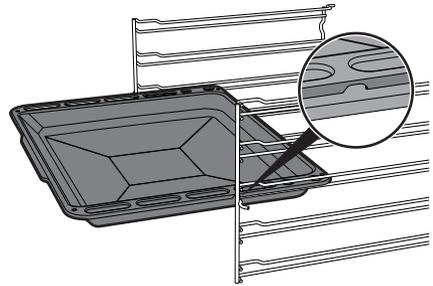
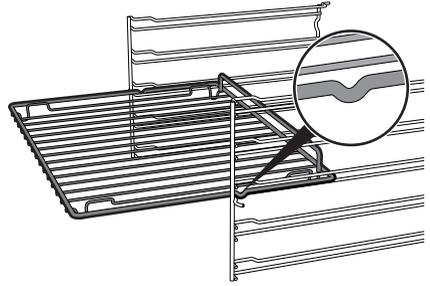
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



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 della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del forno.



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



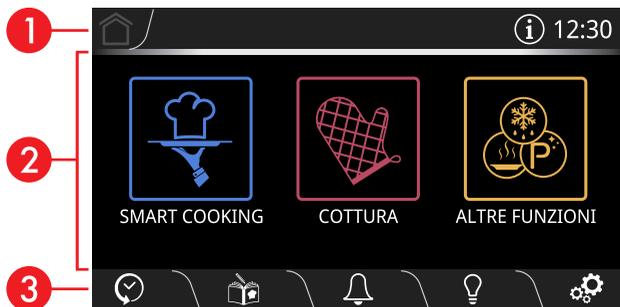
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



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.



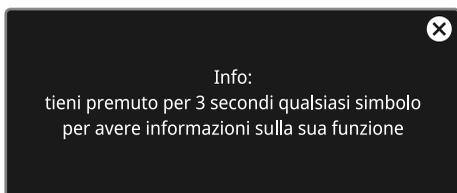
(nell'immagine è rappresentata la schermata del menù principale)

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



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'orario 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).

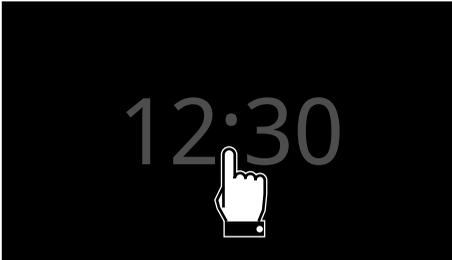


Selezione di una funzione cottura a vapore assistito



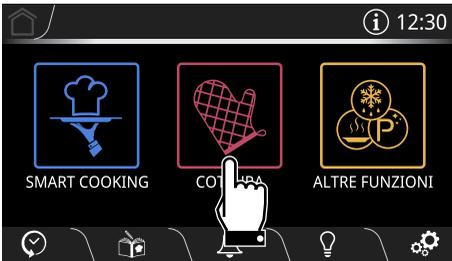
Le cotture a vapore assistito sono particolarmente indicate per la preparazione di torte umide, pane e per arrosti morbidi.

1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.



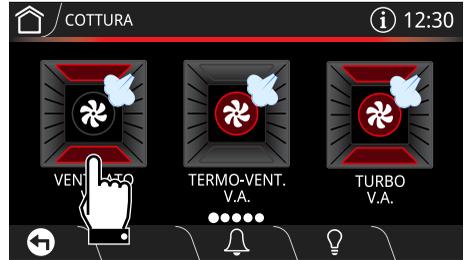
2. Nel "menù principale" toccare il tasto

COTTURA



3. Selezionare la funzione a vapore assistito desiderata (ad esempio

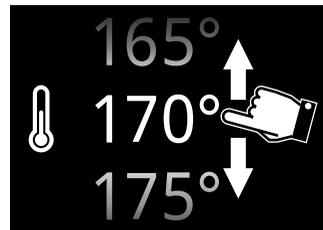
"VENTILATO V.A. ").



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").



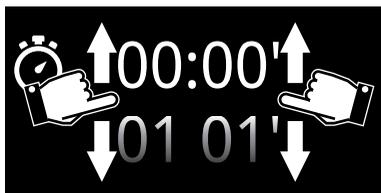


6. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.

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



8. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "35 minuti").



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



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

10. Toccare il tasto **LIVELLO VAPORE**  o il relativo valore.



11. Scorrere i valori fino a selezionare il livello di vapore desiderato (ad esempio "1").



Il livello di vapore selezionabile dipende dalla durata di cottura impostata:

Livello 1: sempre disponibile;

Livello 2: da 30 minuti in poi;

Livello 3: da 45 minuti in poi.

Indicazioni generali livello vapore

Livello 1: paragonabile ad una cottura con coperchio, è indicato per la preparazione di pizza, salsiccia di grandi dimensioni, filetto di maiale intero, petto di pollo, pesce a tranci, torte salate, verdure stufate, pane...

Livello 2: consigliato per pollo arrosto, petto di tacchino, filone di maiale, pesci di medie dimensioni, patate arrosto, cotture a bassa temperatura di grandi arrosti semi magri, pastorizzazione, pasta all'uovo...

Livello 3: paragonabile ad una cottura con coperchio ed aggiunta di vino, è consigliato per brasati, spezzatini, arrosti di spalla, pesci di grandi dimensioni, stracotti, patate stufate, pesce e verdure in umido...



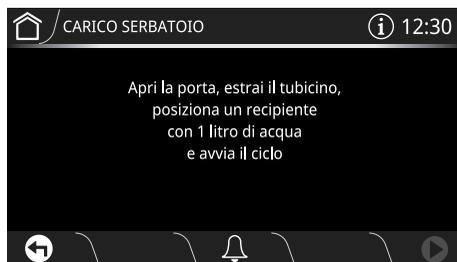
12. Toccare il tasto **CONFERMA** .

Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura (nell'esempio "13:15").



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.



Riempimento del serbatoio



Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



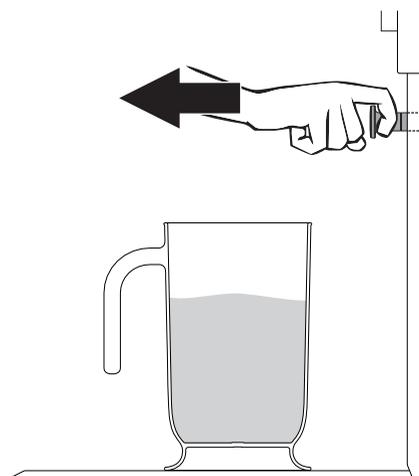
Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

1. Riempire una caraffa con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata della cottura.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.



NB: la caraffa con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

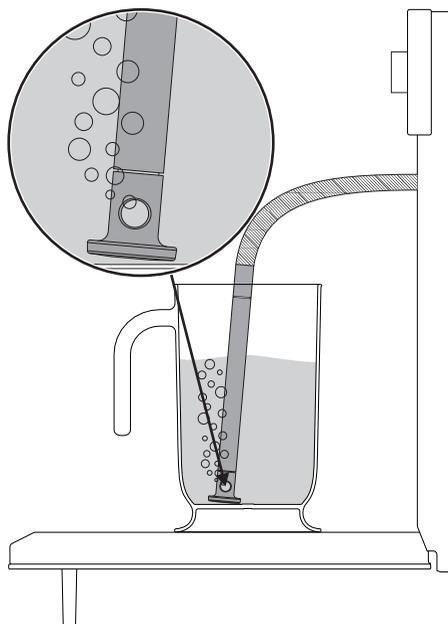
4. Estrarre il tubicino dalla propria sede.





Uso

5. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa.



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

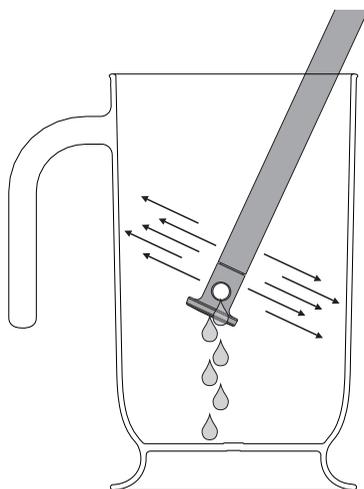


L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di acqua necessaria per la cottura in base alla sua durata.



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.

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



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

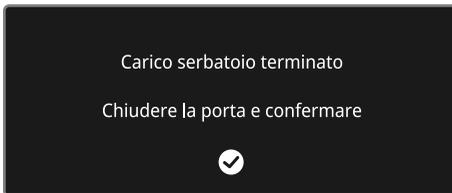


9. Chiudere la porta.



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.

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



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 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.





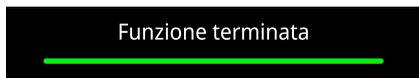
1. Aprire la porta.
2. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.



i Nel caso in cui, durante la fase di preriscaldamento o di cottura si intenda modificare il tipo di funzione, sarà possibile selezionare solamente una funzione di cottura tradizionale.

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.



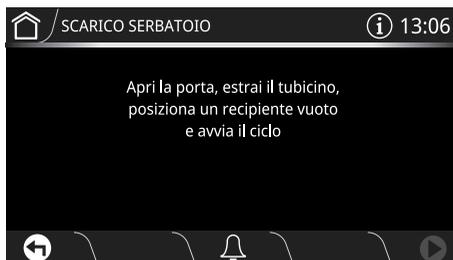
Rimozione dell'acqua residua

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

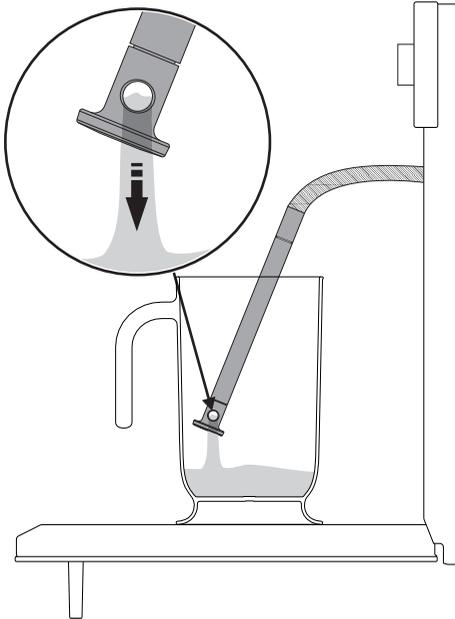
1. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione: l'apparecchio propone lo scarico dell'acqua dal serbatoio.



2. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.
3. Aprire completamente la porta ed estrarre la pietanza dal vano cottura con molta cautela.
4. Appoggiare una caraffa sulla porta aperta.



5. Estrarre il tubicino dalla propria sede e introdurre l'estremità nella caraffa.

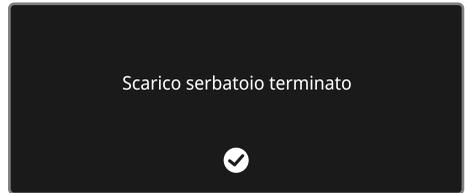


6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa.

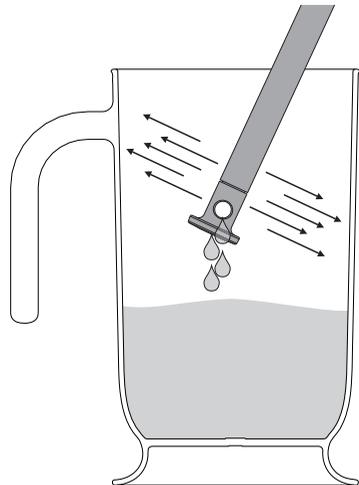


Lo scarico dell'acqua è possibile solo con la porta aperta. Assicurarsi sempre di aver estratto il tubicino dalla propria sede e di averlo introdotto nella caraffa (o nel contenitore) prima di tasto **AVVIA**  per iniziare lo scarico.

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



7. Toccare il tasto **CONFERMA** .
8. Scuotere il tubicino per rimuovere eventuali residui di acqua.





Uso

9. Riporre il tubicino nella propria sede e rimuovere la caraffa.
10. Con l'ausilio di una spugna, rimuovere la condensa sul fondo del vano cottura, sulle pareti e sul vetro della porta.



Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.

Elenco delle funzioni di cottura a vapore assistito



VENTILATO V.A.

Il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



TERMO-VENT. V.A.

Il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



TURBO V.A.

Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense. Gli sbuffi di vapore velocizzano la cottura senza asciugare le pietanze.



GRILL VENTILATO V.A.

L'intenso calore del grill viene distribuito dalla ventola e associato allo sbuffo di vapore, consentendo la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse, senza asciugarle internamente.



BASE TERMO-VENT. V.A.

Il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore, che velocizzano la cottura mantenendo le pietanze morbide e succose. Ideale per torte ripiene.

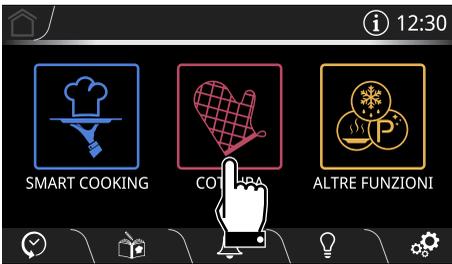


Selezione di una funzione cottura tradizionale

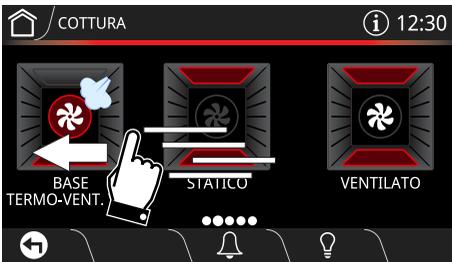
1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.



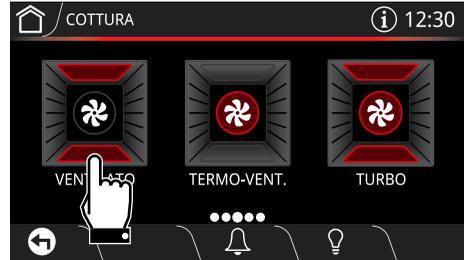
2. Nel "menù principale" toccare il tasto



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.



Modifica della temperatura di cottura



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.

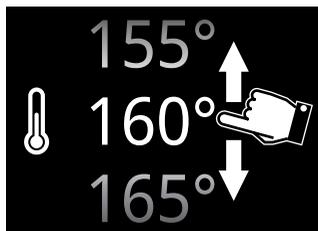


La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi fase della cottura.

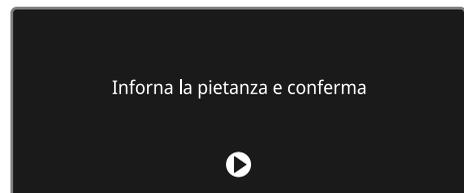
1. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.



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.



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**".



Cottura temporizzata

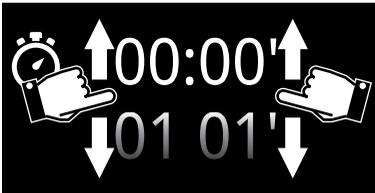


Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

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



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



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").



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



Il tempo inizia a scolare 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

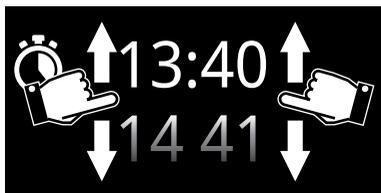


Per cottura ritardata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

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.



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.



Uso



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.



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.
- Non utilizzare la sonda di temperatura durante la pirolisi.

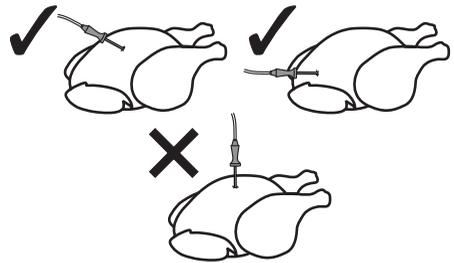
Sonda di temperatura

Con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni, anche se avvolti con sacchetti plastica (ideali 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.

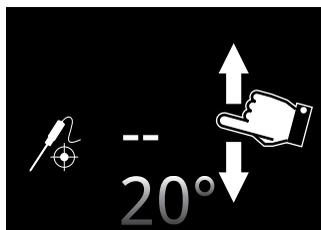


Impostazione della cottura con la sonda di temperatura

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** .

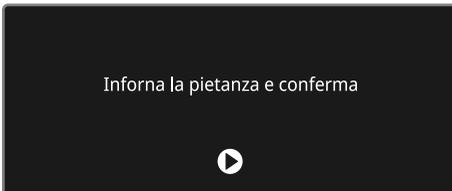


Con pre-riscaldamento:

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.



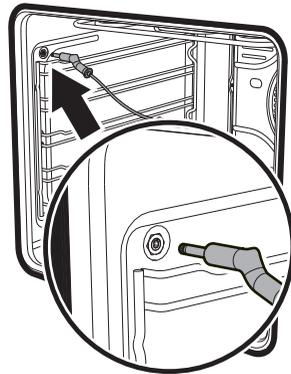
Per risultati ottimali, assicurarsi che la parte in metallo della sonda di temperatura sia inserita trasversalmente e quasi del tutto all'interno della pietanza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante.



Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani con guanti termici.

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
3. 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**

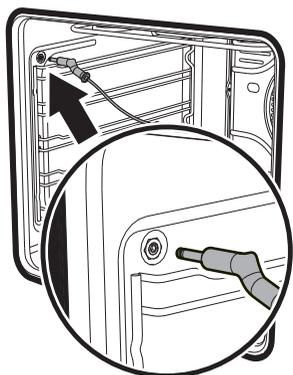


per escludere la fase di pre-riscaldamento.

7. Aprire la porta dell'apparecchio.

8. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.

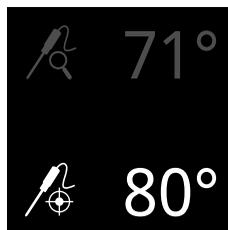
9. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.



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.

10. Chiudere la porta.

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



Timer contaminuti

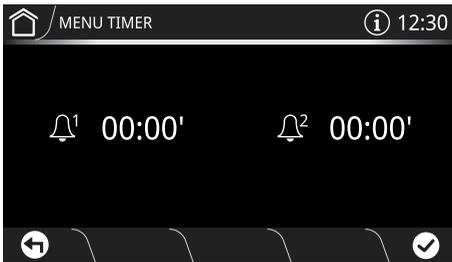


Questa funzione non interrompe la funzione in corso, ma aziona soltanto la suoneria.



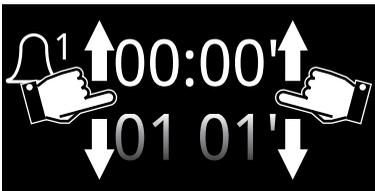
La durata dei Timer va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

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:

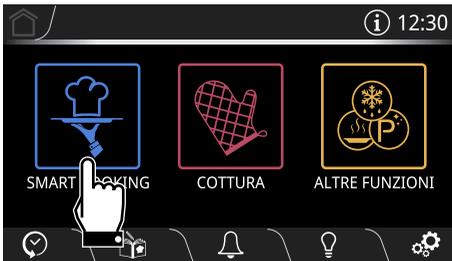
1. Inserire la sonda di temperatura nell'alimento da cuocere e collegarla all'apposita presa.
2. Premere il tasto **SONDA**  e verificare la temperatura dell'alimento tramite il valore indicato nella **Temperatura istantanea**.

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")



Uso

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



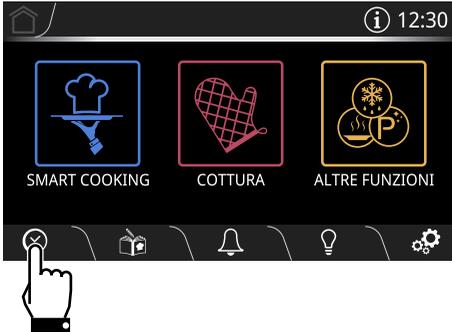
11. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.



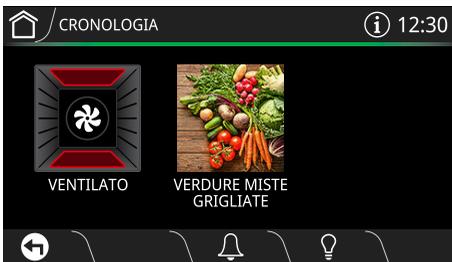
3.5 Cronologia

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).



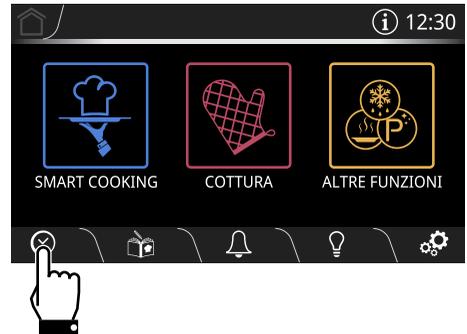
2. Selezionare la funzione che si vuole riutilizzare e procedere con le cotture come descritto nei capitoli precedenti.



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.

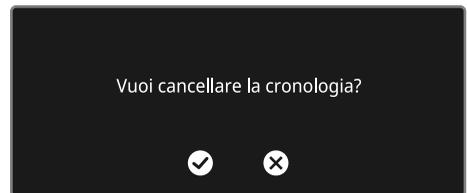




Tabelle programmi predefiniti

 = Temperatura obiettivo (vedi "Sonda di temperatura")

L1 - L2 - L3 = Livello di vapore 1 - 2 - 3

CARNI



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
ROASTBEEF (AL SANGUE)	 TERMO-VENT.	2	---	200 ( 50)	---
ROASTBEEF (MEDIO)	 TERMO-VENT.	2	---	200 ( 58)	---
ROASTBEEF (BEN COTTO)	 TERMO-VENT.	2	---	200 ( 65)	---
ARISTA DI MAIALE	 TURBO V.A. - L1	3	---	190 ( 75)	---
AGNELLO (MEDIO)	 TURBO V.A. - L3	2	2,0	180 ( 70)	---
AGNELLO (BEN COTTO)	 TURBO V.A. - L3	2	2,0	180 ( 75)	---
VITELLO ARROSTO	 VENTILATO V.A. - L3	2	1,6	180 ( 75)	---

Uso



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
COSTINE DI MAIALE (pezzo intero)	 VENTILATO V.A. - L2	2	0,3	180	65
BRACIOLE DI MAIALE (circa 4 pezzi)	 TURBO V.A. - L1	2	0,1	200	13
SALSICCIA DI MAIALE (circa 10-12 pezzi)	 GRILL VENTILATO	4	0,7	280	16
PANCETTA DI MAIALE (circa 6 fette spesse 5 mm)	 GRILL VENTILATO	4	0,1	280	5+2 ⁽¹⁾
TACCHINO ARROSTO	 VENTILATO V.A. - L3	2	---	180 ( 73)	---
POLLO ARROSTO	 VENTILATO V.A. - L3	2	1,3	190 ( 85)	---
ANATRA ARROSTO	 VENTILATO V.A. - L3	2	---	190 ( 85)	---
CONIGLIO ARROSTO (in pezzi)	 TERMO-VENT. V.A. - L2	2	1,3	190	85

⁽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

PESCE



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PESCE INTERO (FRESCO)	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,3	180	28
PESCE INTERO (CONGELATO)	 TERMO-VENT.	2	0,3	200	32
BRANZINO	 TERMO-VENT.	2	0,3	180	28
SALMONE	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,2	180	12
CODA DI ROSPO	 VENTILATO V.A. - L1	2	0,2	220	20
DENTICE	 TERMO-VENT.	2	0,4	180	27
ROMBO	 TERMO-VENT.	2	0,8	200	20



VERDURE



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
VERDURE MISTE GRIGLIATE	 GRILL	5	0,3	250	9+8 ⁽¹⁾
VERDURE ARROSTO	 TURBO	2	0,6	210	26
PATATE ARROSTO	 VENTILATO	2	0,6	190	28
PATATE FRITTE SURGELATE	 VENTILATO	3	0,2	220	17
GRATIN DI PATATE	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,6	180	30

⁽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

DOLCI



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
TORTA AL CIOCCOLATO	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,5	160	38
BISCOTTI (20 - 22 pezzi da 25-27 gr. ciascuno)	 TURBO V.A. - L1	2	0,1	170	12
CIAMBELLA	 STATICO	2	1,0	160	43
MUFFIN (circa 50 gr. per ogni pirottino)	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,4	160	19
BIGNÈ (medio-grandi)	 TERMO-VENT.	2	0,2	180	25
MERINGA	 TURBO	2	0,1	120	80
PAN DI SPAGNA	 TURBO	2	0,5	150	45
STRUDEL	 VENTILATO V.A. - L1	2	0,2	180	27
CROSTATA	 STATICO	2	1,0	170	28

Uso



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PAIN BRIOCHÉ	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,1	170	20
CROISSANT	 TERMO-VENT.	2	0,3	160	30

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.

PANE / PIZZA



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PANE LIEVITATO (PAGNOTTA)	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,1	180	30
FOCACCIA	 TURBO V.A. - L1	2	0,5	190	25
PIZZA IN TEGLIA	 PIZZA	1	0,5	280	8
PIZZA SU PIETRA (FRESCA)	 PIZZA	1 ⁽²⁾	0,5	280	9
PIZZA SU PIETRA (CONGELATA)	 PIZZA	1 ⁽²⁾	0,3	280	6

⁽²⁾ (Modelli senza piastra Pizza) La pietra deve essere appoggiata sul fondo del vano cottura. La pizza congelata cotta su pietra non richiede tempi di cottura diversi a seconda del peso.



Uso

PASTA/RISO



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PASTA AL FORNO	 TERMO-VENT. V.A. - L2	1	2,0	190	32
LASAGNE	 VENTILATO V.A. - L3	1	---	200 ( 85)	---
PAELLA	 VENTILATO	2	0,2	200	23
QUICHE LORRAINE	 VENTILATO	1	1,0	190	24



COTTURE BASSA TEMPERATURA



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
VITELLO	 TERMO-VENT.	2	---	120 ( 70)	---
MANZO (AL SANGUE)	 TERMO-VENT.	2	---	90 ( 55)	---
MANZO (BEN COTTO)	 TERMO-VENT.	2	---	110 ( 70)	---
LONZA DI MAIALE	 TERMO-VENT.	2	1,5	120 ( 75)	---
AGNELLO	 TURBO	2	2,0	120 ( 75)	---



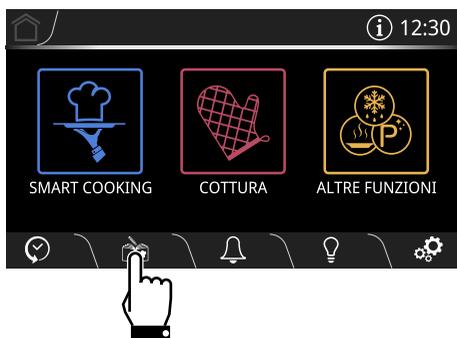
I tempi di cottura descritti nelle tabelle riferiti alla pietanza indicata nella ricetta, sono indicativi e possono variare a seconda del gusto personale.



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).



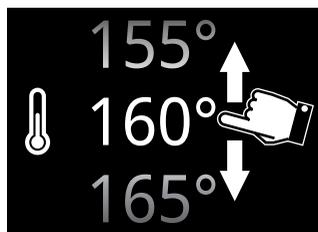
È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 64 ricette personali.



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

Aggiungere una ricetta

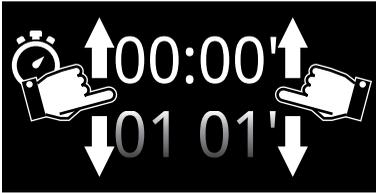
2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu **LE MIE RICETTE** (ad esempio "DOLCI" ).
3. Toccare il tasto **NUOVA RICETTA** .
4. Selezionare la funzione desiderata (ad esempio "TERMO-VENTILATO" .
5. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
6. Scorrere i valori fino a selezionare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



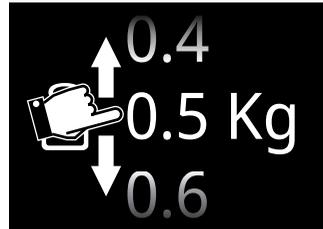
Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il pre-riscaldamento.



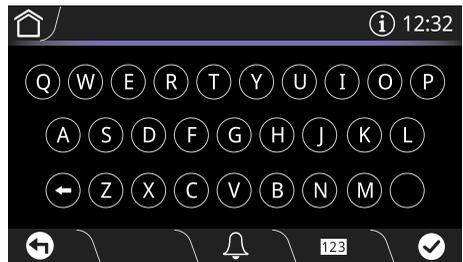
A questo punto è possibile anche aggiungere una **cottura ritardata** (vedi "Cottura ritardata").

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**).

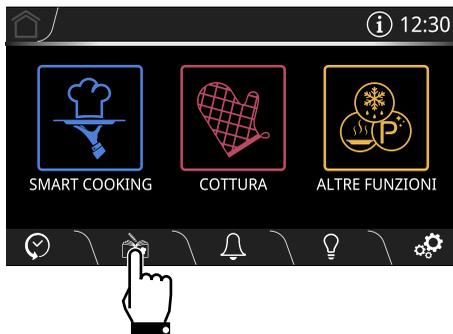




Uso

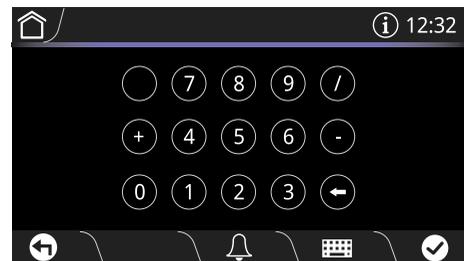
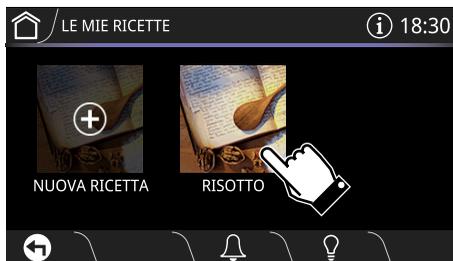
Avvio di una ricetta personale

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** .





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



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



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



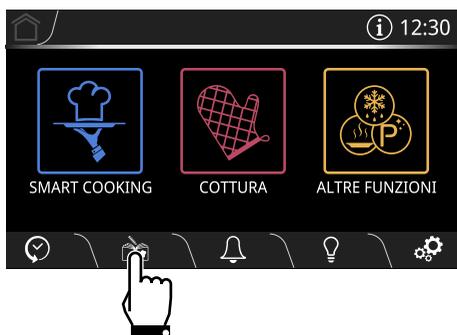
9. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.



Cancellazione di una ricetta

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

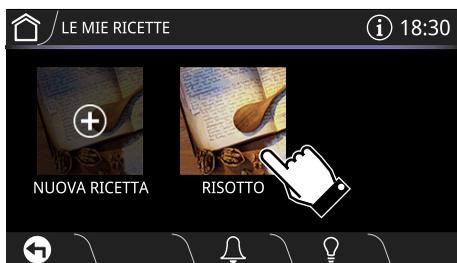
MIE RICETTE



2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu **LE MIE RICETTE**

(ad esempio "DOLCI").

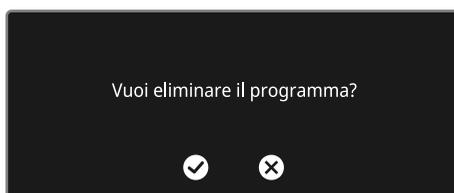
3. Selezionare la ricetta salvata in precedenza (ad esempio **RISOTTO**).



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.



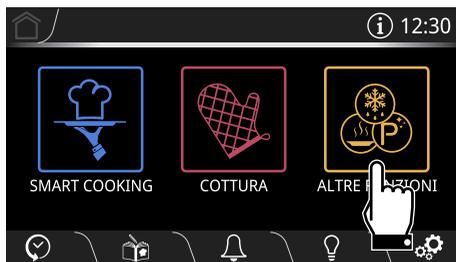


3.7 Altre funzioni

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.



MANTENIMENTO

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



Uso



SABBATH

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



VAPOR CLEAN (solo su alcuni modelli)

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.



PIROLISI (solo su alcuni modelli)

Funzione di pulizia automatica. Il forno raggiunge 500°C distruggendo tutto lo sporco nella cavità. Quando la funzione è in corso non è possibile aprire la porta.



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

VAPOR-CLEAN  e PIROLISI

 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



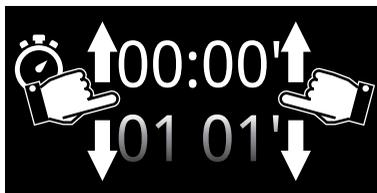
Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **“Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento”**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

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.

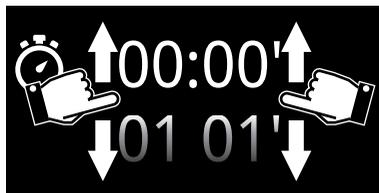
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.

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**.

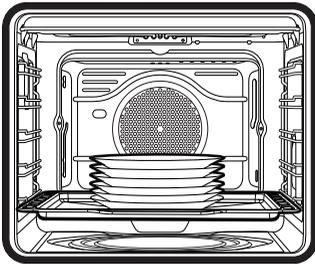
Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



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**.

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.



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

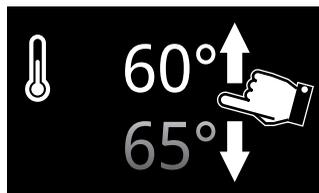


L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- 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:

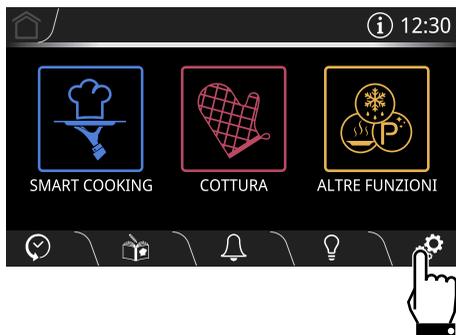
- Toccare il tasto **HOME**  per circa 3 secondi (il display torna al **menù principale**).
oppure
- Toccare il tasto **ON-OFF**  per circa 3 secondi (il display torna alla schermata della funzione).



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).



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.



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).



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**.



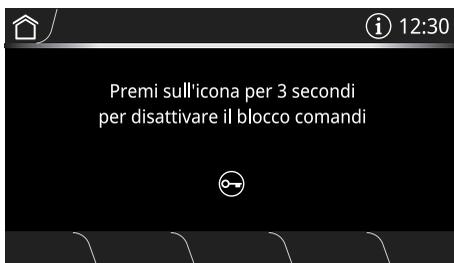
Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni

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/spengimento 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

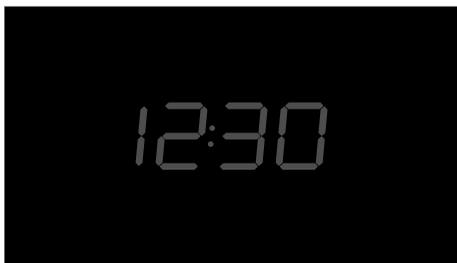
Orologio digitale



Permette di visualizzare l'orario corrente in formato digitale.

1. Selezionare  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.

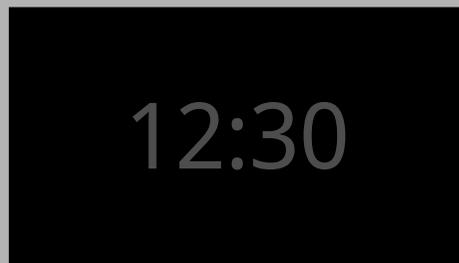
1. Selezionare  **Visualizza l'orario**.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la visualizzazione dell'orario.



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



Uso

12/24 Formato orario



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

1. Selezionare  **12/24 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**.

°C/°F Formato temperatura



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

1. Selezionare  **°C/°F 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**.

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**.

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



Usò 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'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

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

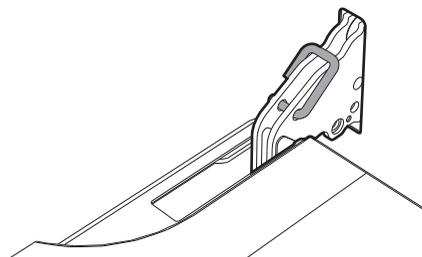
4.2 Pulizia della porta

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:

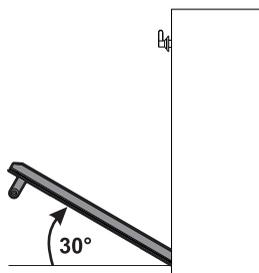
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



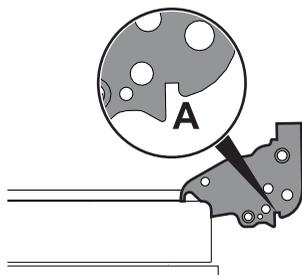


Pulizia e manutenzione

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.

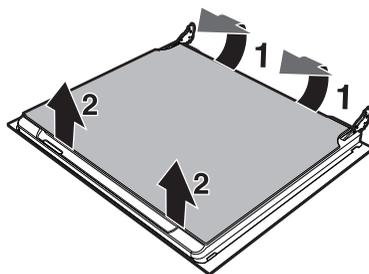


Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

Smontaggio dei vetri interni

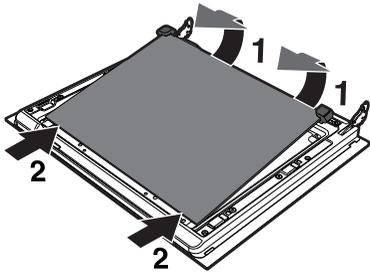
Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
2. 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.

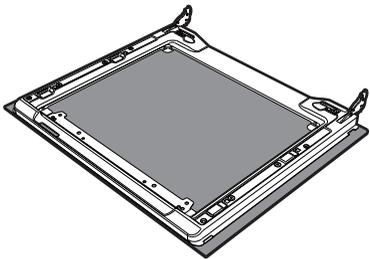




3. Su alcuni modelli è presente un vetro intermedio. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.

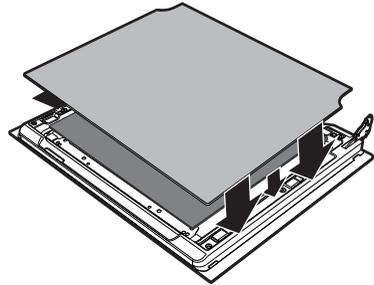


4. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



5. Reinscrivere i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.

6. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a 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.



Pulizia e manutenzione

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 sonda.

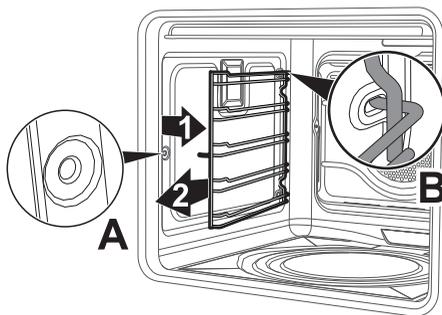
Dopo la pulizia asciugare accuratamente.

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 (escluso modelli pirolitici)

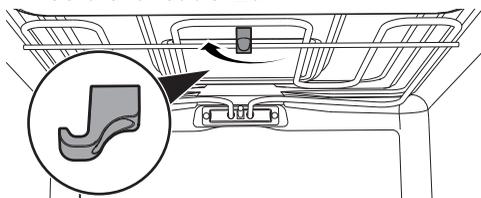


Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso
Pericolo di ustioni

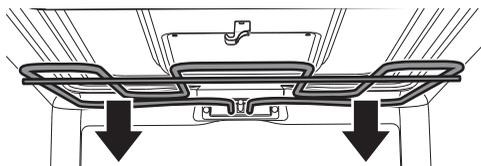
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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.



Usò 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.

Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



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



Usò non corretto
Rischio di danni alle superfici

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

Operazioni preliminari

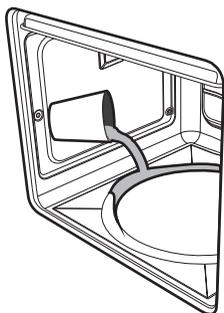
Prima di avviare il Vapor Clean:

1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.

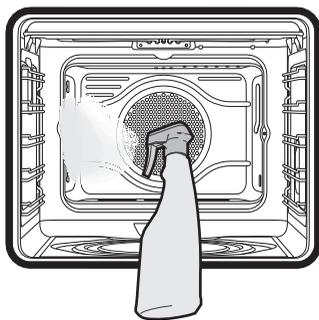


Pulizia e manutenzione

2. Versare circa 40cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.



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



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

4. Chiudere la porta.

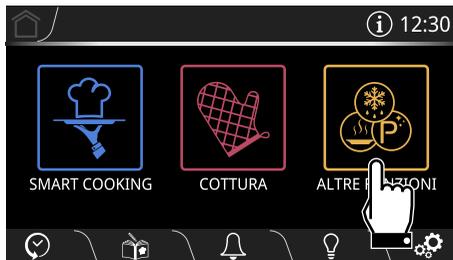
Impostazione del Vapor Clean



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.

5. Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI



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



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





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



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

8. 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

9. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.
10. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
11. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
12. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
13. 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.



Pulizia e manutenzione

Pirolisi: pulizia automatica del vano cottura (solo su alcuni modelli)



La pirolisi è un procedimento di pulizia automatica ad elevata temperatura che provoca il dissolvimento della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del vano cottura con estrema facilità.



Usa non corretto Rischio di danni alle persone

- Durante questa funzione le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del solito.
- Tenere lontani i bambini.



Usa non corretto Rischio di danni alle superfici

- Spegnerne bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra il forno.

Operazioni preliminari

Prima di avviare la pirolisi:

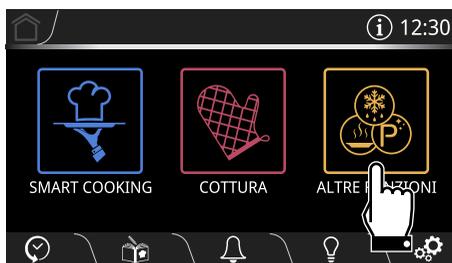
- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.

- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.
- Rimuovere la sonda di temperatura (se presente).
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Chiudere la porta.

Impostazione della pirolisi

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI



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





3. Selezionare l'impostazione più appropriata per la pulizia automatica all'interno del vano cottura:



 Durata consigliata della pirolisi:

- Poco sporco = **02:00'**.
- Mediamente sporco = **02:30'**.
- Molto sporco = **03:00'**.

4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare l'impostazione selezionata. L'apparecchio è pronto per cominciare il ciclo di pulizia automatica.

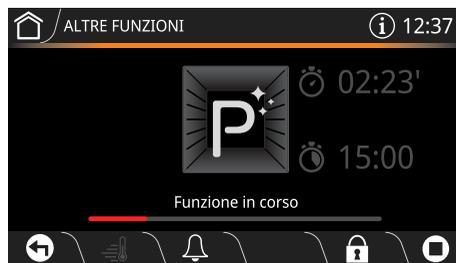


 Tramite il tasto **COTTURA RITARDATA**  è possibile impostare un orario di fine funzione ritardato.

5. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la pirolisi.

 Nel caso in cui la sonda di temperatura fosse inserita nell'apposita presa, non sarà possibile avviare la pirolisi. Ad ogni pressione del tasto **AVVIA**  l'apparecchio emetterà un segnale di errore.

Dopo 2 minuti dall'inizio della pirolisi, la porta viene bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura (il display visualizza il simbolo ).



 Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio tramite gli appositi comandi.



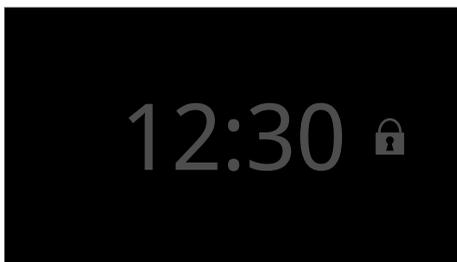
Pulizia e manutenzione

Termine del ciclo di pulizia Pirolisi

Al termine della pirolisi un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display.

La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza.

Sul display compare un avviso per indicare che la procedura di raffreddamento del vano cottura è in corso.



- Attendere che il vano cottura si raffreddi e raccogliere i residui dall'interno con un panno umido in microfibra.



Durante la prima pirolisi potrebbero manifestarsi odori sgradevoli dovuti alla normale evaporazione delle sostanze oleose di fabbricazione. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che scompare dopo la prima pirolisi.



Se il risultato della pirolisi alla durata minima non è soddisfacente, si consiglia di impostare un tempo maggiore nei prossimi cicli di pulizia.



Durante la pirolisi, i ventilatori producono un rumore più intenso causato da una maggiore velocità di rotazione. Si tratta di un funzionamento del tutto normale ideato per favorire la dissipazione del calore. Al termine della pirolisi la ventilazione proseguirà automaticamente per un periodo sufficiente ad evitare surriscaldamenti delle pareti dei mobili e della facciata del forno.



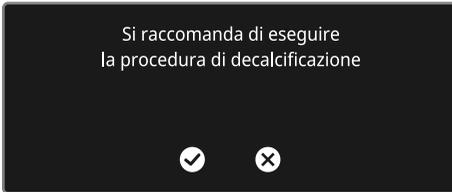
4.4 Pulizia del circuito idraulico

Decalcificazione

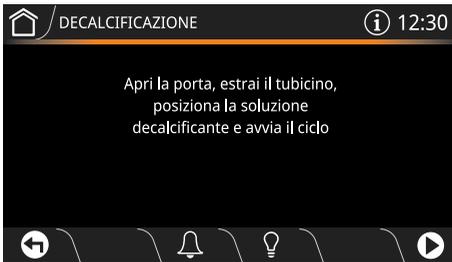


La presenza di calcare dovuta a mancata decalcificazione, a lungo andare può pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Periodicamente, sul display dell'apparecchio comparirà la seguente dicitura ad indicare che è necessario effettuare la procedura di decalcificazione della caldaia:



1. Toccare il tasto **CONFERMA**  per accettare la richiesta di decalcificazione.



2. Riempire una caraffa con una soluzione decalcificante (ad es. acido citrico diluito).



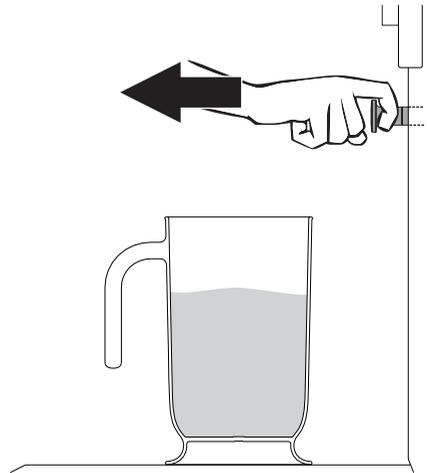
Si consiglia di miscelare 100 g di acido citrico in 250 ml acqua.
NB: Non utilizzare acido lattico.

3. Aprire completamente la porta.
4. Aprire la porta dell'apparecchio.
5. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.



NB: la caraffa col decalcificante deve avere un peso lordo inferiore ai 5 kg.

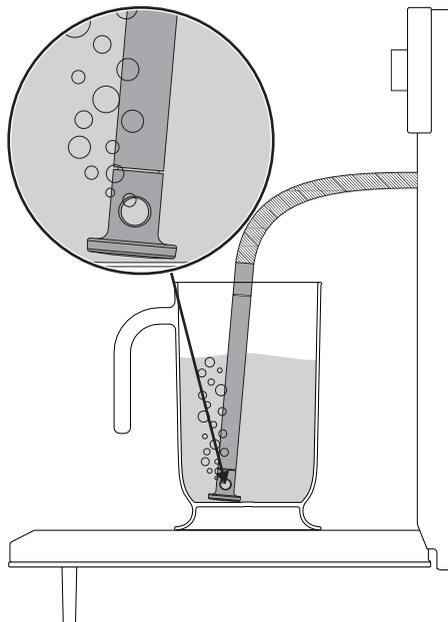
6. Estrarre il tubicino dalla propria sede.





Pulizia e manutenzione

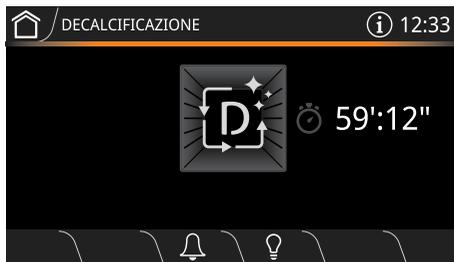
7. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa.



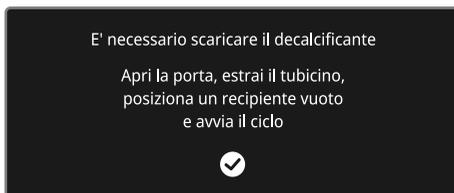
8. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare il caricamento del decalcificante nel serbatoio dell'apparecchio.



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



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



9. Aprire la porta dell'apparecchio.
10. Appoggiare una caraffa vuota sulla porta aperta.
11. Estrarre il tubicino dalla propria sede e introdurre l'estremità nella caraffa.



12. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo scaricamento della miscela nella caraffa.

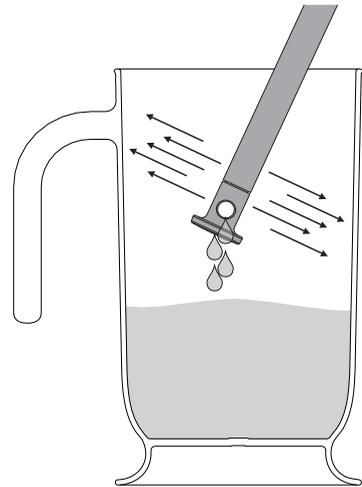
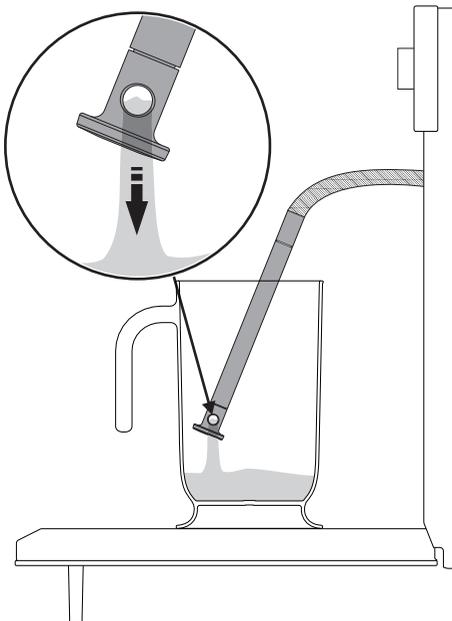


Al termine, il display indica la fine della procedura di decalcificazione e l'avvio del processo di risciacquo.

E' necessario eseguire la procedura di risciacquo
Apri la porta, estrai il tubicino,
posiziona un recipiente con 1 litro di acqua
e avvia il ciclo



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



14. Preparare una caraffa contenente acqua per proseguire con la procedura di risciacquo.
15. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la procedura di risciacquo (vedi capitolo "**Decalcificazione**").



Pulizia e manutenzione



Al termine della procedura di decalcificazione e risciacquo, si consiglia di effettuare un nuovo ciclo di risciacquo.



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.

Si raccomanda di eseguire la procedura di decalcificazione
Alla prossima segnalazione sarà obbligatorio eseguire la decalcificazione



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

Si raccomanda di eseguire la procedura di decalcificazione

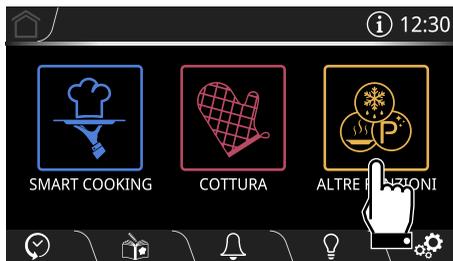


Decalcificazione manuale

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 "**Decalcificazione**" partendo dal punto 2.



Pulizia del serbatoio (Risciacquo)



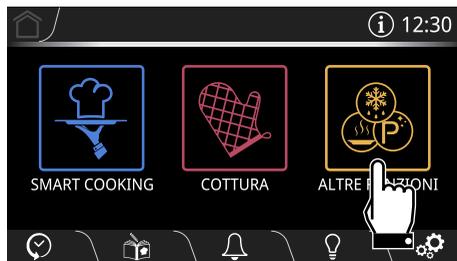
Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.



La procedura di risciacquo è composta da due fasi, ognuna composta da 5 step.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI

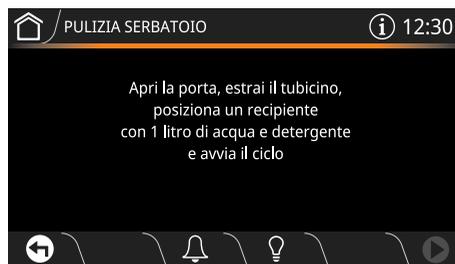


2. Scorrere il menù verso sinistra e selezionare la funzione **PULIZIA**

SERBATOIO



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



4. Riempire una caraffa con litro di acqua pulita.

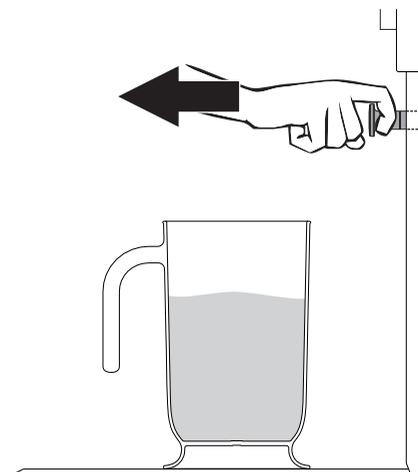
5. Aprire la porta dell'apparecchio.

6. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.



NB: la caraffa con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

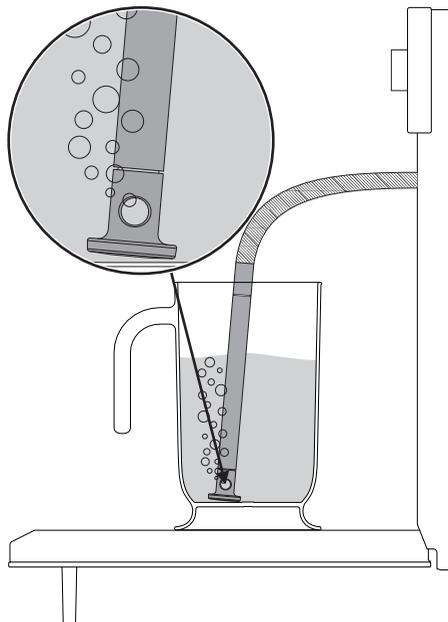
7. Estrarre il tubicino dalla propria sede.





Pulizia e manutenzione

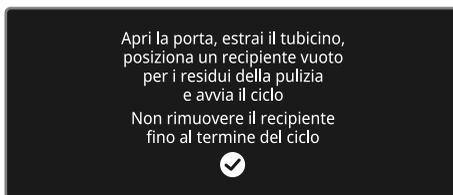
8. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa.



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



10. Al termine, preparare una caraffa vuota.



11. Appoggiare la caraffa vuota sulla porta aperta e introdurre l'estremità del tubo nella caraffa.

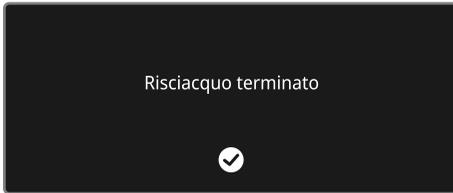
12. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la procedura di risciacquo del circuito idraulico.



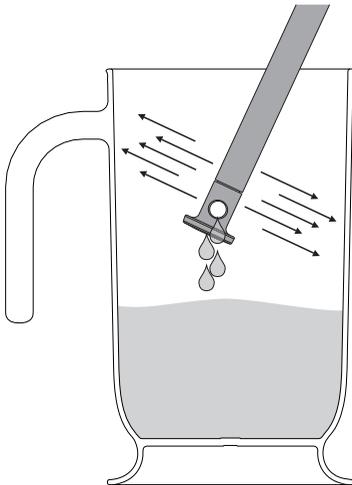
-  Non rimuovere la caraffa fino al termine del ciclo.



Al termine, sul display compare un avviso per informare che la procedura di risciacquo del circuito idraulico è terminata.



13. Toccare il tasto **CONFERMA**  per uscire dalla funzione.
14. Scuotere il tubicino per rimuovere eventuali residui di acqua.



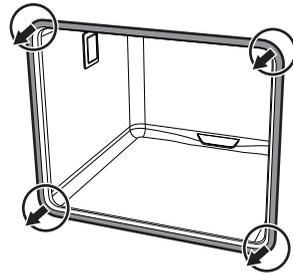
15. Riporre il tubicino nella propria sede e rimuovere la caraffa.
16. Chiudere la porta.

4.5 Manutenzione straordinaria

Smontaggio e montaggio della guarnizione (escluso modelli pirolitici)

Per smontare la guarnizione:

- Sganciare i ganci posizionati ai 4 angoli e tirare verso l'esterno la guarnizione.



Per montare la guarnizione:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli della guarnizione.

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

- Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.



Pulizia e manutenzione

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Parti sotto tensione elettrica

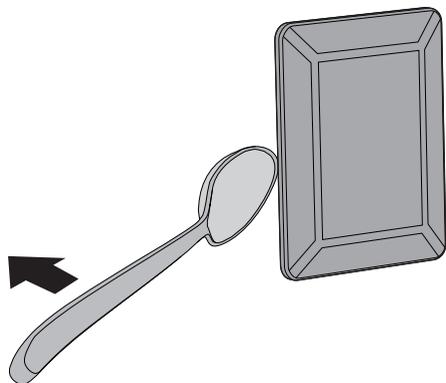
Pericolo di folgorazione

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

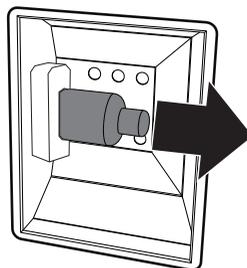
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).



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

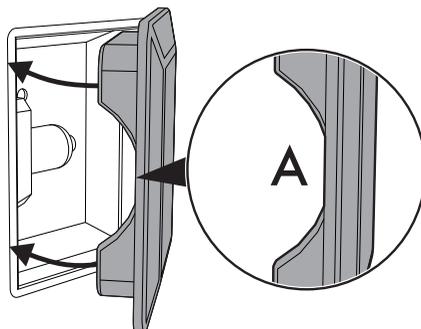


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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").

Dopo il ciclo di pulizia automatica (pirolisi) non si riesce a selezionare alcuna funzione:

- Verificare se il blocco porta si è disinserito. In caso contrario il forno è disposto di una protezione che non permette la selezione di una funzione mentre è attivo il blocco porta. Questo perché all'interno del vano cottura vi sono ancora temperature elevate che non permetterebbero nessun tipo di cottura.

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. Spegner e riaccendere il forno attendendo qualche minuto prima di selezionare di nuovo un ciclo di pulizia.

Aperto 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

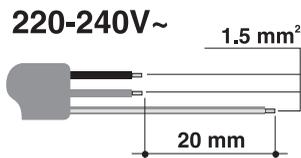
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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.



Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'uso 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

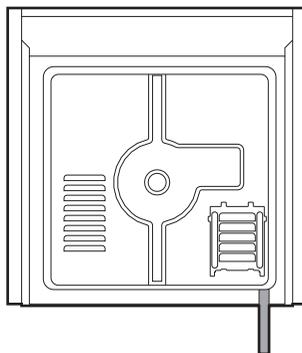
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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.

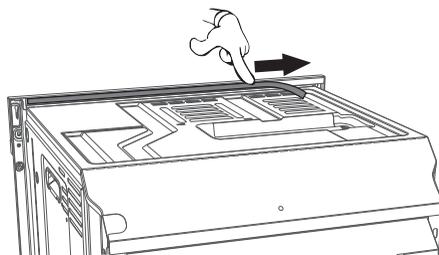
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

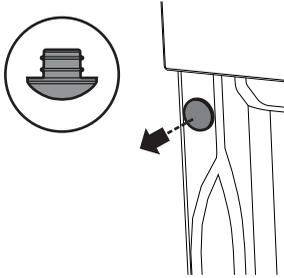




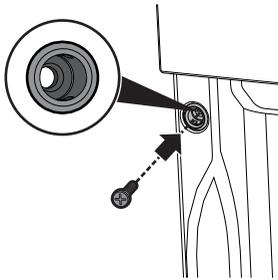
Installazione

Boccole di fissaggio

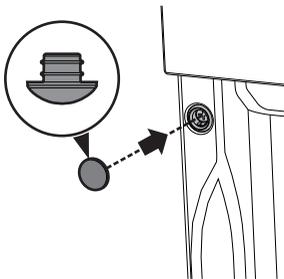
1. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata dell'apparecchio.



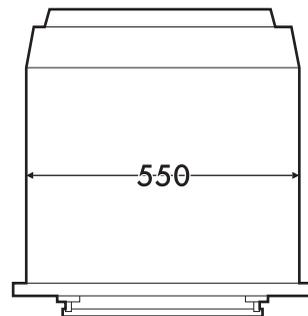
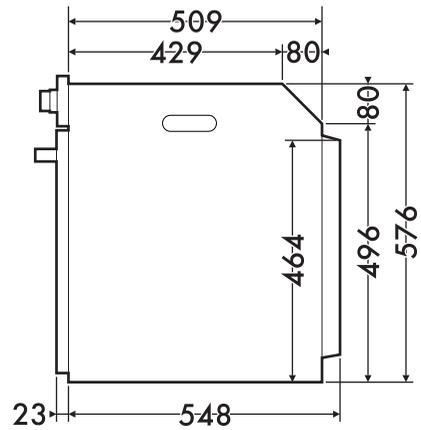
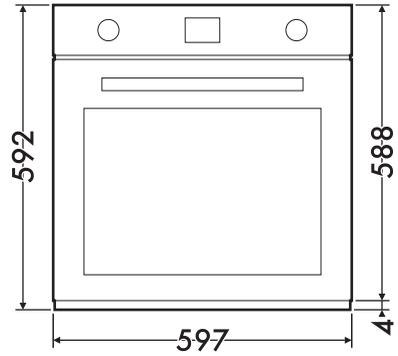
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

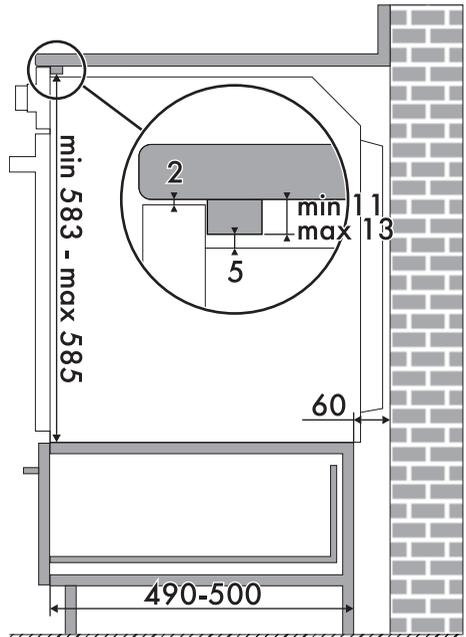
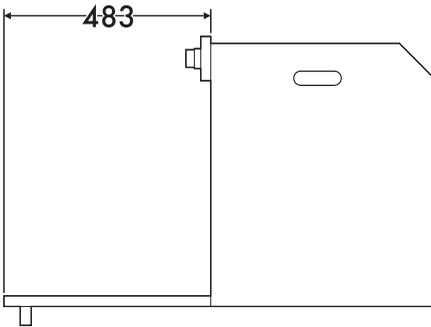
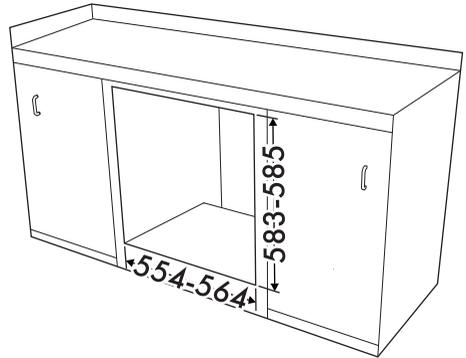
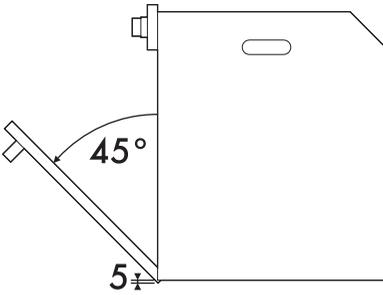


Ingombri dell'apparecchio (mm)





Incasto sotto piani di lavoro (mm)



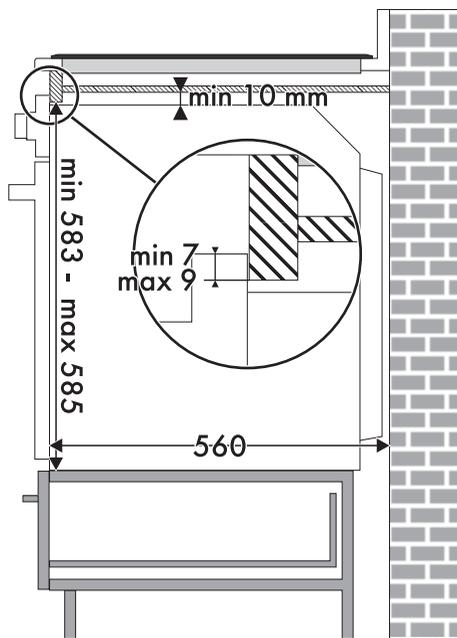
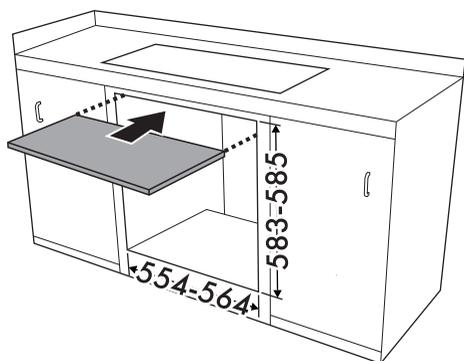
Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasso sotto piani cottura (solo su modelli pirolitici)

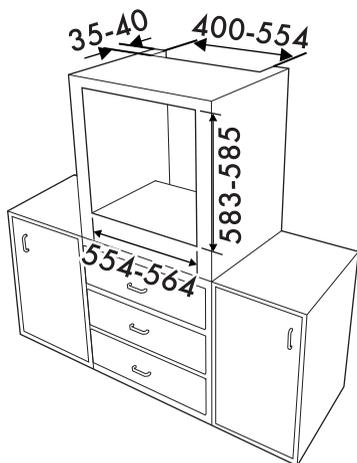
Qualora venga posizionato un piano cottura sopra al forno, sarà necessario installare un setto di separazione di legno ad una distanza minima di **10 mm** dal lato superiore del forno al fine di evitare surriscaldamenti durante la funzione contemporanea dei due apparecchi. Il setto di separazione deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



Con il setto di separazione in legno dovrà essere installata una barra di legno al di sotto del piano di lavoro per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



Incasto a colonna (mm)



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

