

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Avvertenze per l'utilizzo delle microonde	5
1.3 Responsabilità del produttore	7
1.4 Scopo dell'apparecchio	7
1.5 Targhetta di identificazione	7
1.6 Smaltimento	7
1.7 Questo manuale d'uso	8
1.8 Come leggere il manuale d'uso	8
2 Descrizione	9
2.1 Descrizione generale	9
2.2 Pannello comandi	10
2.3 Altre parti	11
2.4 Microonde	11
2.5 Accessori disponibili	12
3 Uso	13
3.1 Avvertenze	13
3.2 Operazioni preliminari	15
3.3 Uso degli accessori	15
3.4 Uso del forno	16
3.5 Consigli per la cottura tradizionale	30
3.6 Funzioni speciali	31
3.7 Programmi	40
3.8 Ricette personali	49
3.9 Impostazioni	55
4 Pulizia e manutenzione	61
4.1 Avvertenze	61
4.2 Pulizia delle superfici	61
4.3 Pulizia dei vetri porta	62
4.4 Pulizia del vano cottura	62
4.5 Vapor Clean	64
5 Installazione	68
5.1 Collegamento elettrico	68
5.2 Posizionamento	69

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



1 Avvertenze

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

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

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



appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.

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

Danni all'apparecchio

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

1.2 Avvertenze per l'utilizzo delle microonde

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



**Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione**



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

- Utilizzare le microonde solamente per la preparazione di alimenti



Avvertenze

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



1.3 Responsabilità del produttore

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

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

1.4 Scopo dell'apparecchio

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

1.5 Targhetta di identificazione

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

1.6 Smaltimento



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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

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



Avvertenze

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

1.7 Questo manuale d'uso

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

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

1.8 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

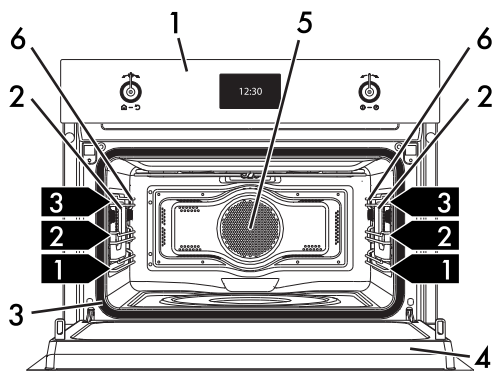
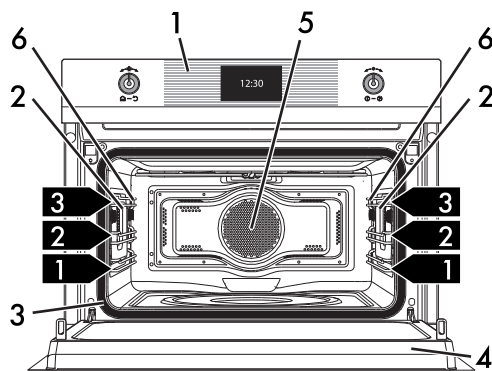
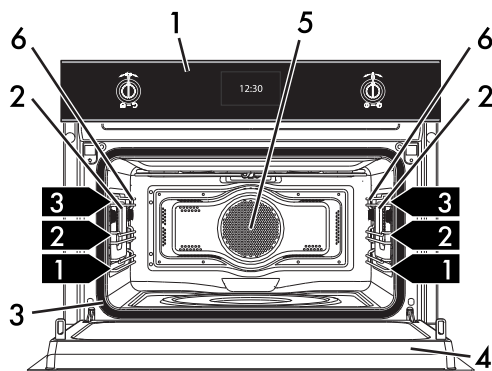
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



1.9 Descrizione

1.10 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada SX

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

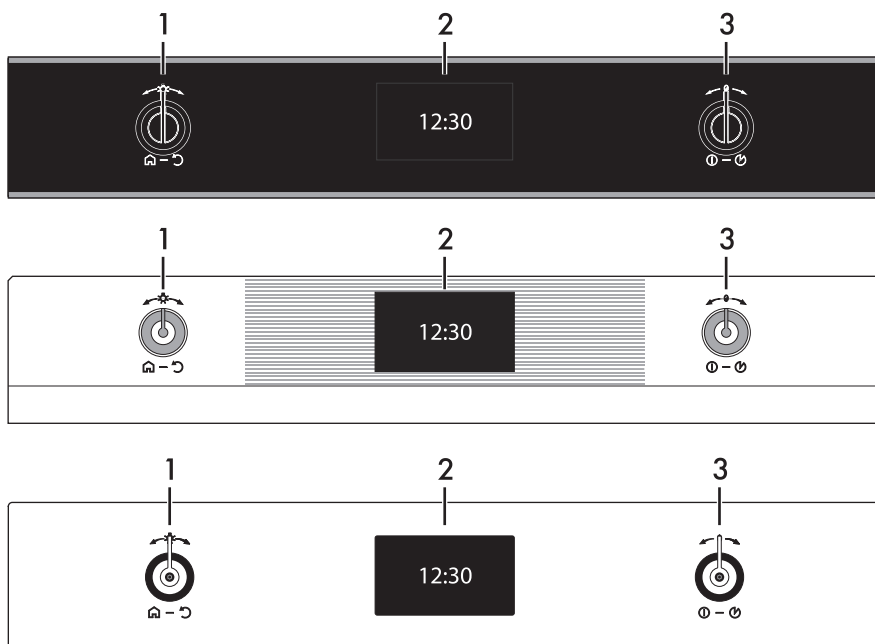
6 Telai supporto griglie/teglia

1,2,3... Ripiano del telaio



Descrizione

1.11 Pannello comandi



1 Manopola di ritorno

Tramite questa manopola è possibile ritornare alla voce precedente nel menù dell'apparecchio. Consente inoltre di accendere o spegnere la lampada all'interno del vano cottura manualmente.

2 Display

Visualizza l'ora corrente, i parametri della cottura e tutte le funzionalità dell'apparecchio.

3 Manopola comando

Tramite questa manopola è possibile accendere/spegnere l'apparecchio e selezionare le varie funzioni disponibili. Ruotare la manopola a destra o sinistra per variare/selezionare la voce desiderata. Premere per confermare.

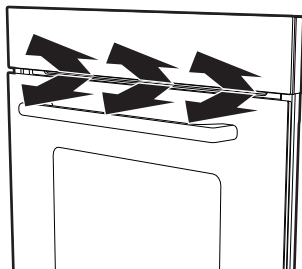


Mantenere premuta la manopola per almeno 5 secondi per terminare all'istante un'eventuale cottura.



1.12 Altre parti

Ventola di raffreddamento



La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio ed entra in funzione durante la cottura.

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

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni Sabbath  e Vapor Clean .
- ruotando la manopola di ritorno a destra o a sinistra quando non è selezionata alcuna funzione (ruotare nuovamente la manopola temperatura a destra o a sinistra per spegnere l'illuminazione interna).



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



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

Ripiani di posizionamento

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

1.13 Microonde

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

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

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

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



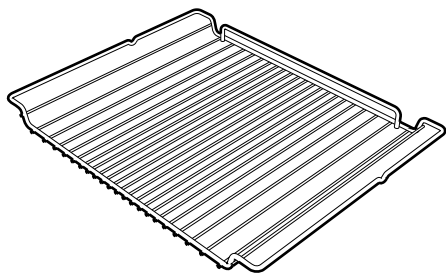
Descrizione

1.14 Accessori disponibili



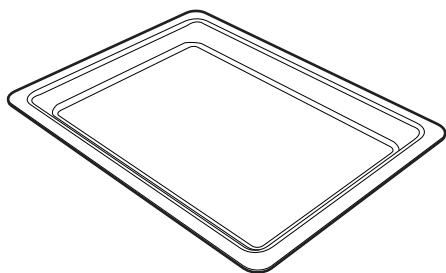
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



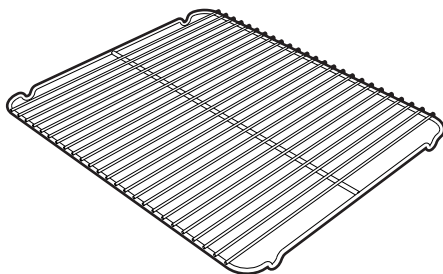
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia in vetro



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

Griglia per teglia



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

Asta di bollitura



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



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



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



2 Uso

2.1 Avvertenze



**Temperatura elevata all'interno
del 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 all'apparecchio durante il funzionamento.



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- 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 urtare o trascinare le pentole sul fondo smaltato.
- 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 (ad eccezione della funzione microonde).
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.



Materiali adatti alle microonde

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

Di seguito una tabella dei materiali da utilizzare e non:

DA UTILIZZARE

Vetro *

- Pirofile
- Bicchieri
- Barattoli in vetro

Rimuovere sempre i coperchi.

Porcellana

Terracotta

Plastica *

- Contenitori
- Pellicola in plastica

Solo se idonei alle microonde.

Nel caso delle pellicole è necessario inoltre che non entrino in contatto con gli alimenti.

* solo se termoresistente

DA NON UTILIZZARE

Metallo

- Fogli di alluminio
- Vassoi di alluminio
- Piatti
- Utensili in metallo
- Lacci per sacchetti da freezer

Possono generare archi o scintille.

Legno

Bicchieri in cristallo

Carta

Pericolo di incendio

Contenitori in polistirene espanso

Pericolo di contaminazione dei cibi.

* solo se termoresistente



Le stoviglie devono essere prive di decorazioni metalliche.

Test delle stoviglie



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

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

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



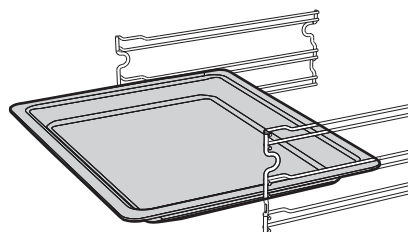
Stoviglie non adatte
Rischio di danni all'apparecchio

- Interrompere immediatamente il test se si notano delle scintille o un crepitio emesso dalle stoviglie. In questo caso le stoviglie non sono adatte per la cottura al microonde.
6. Alla fine del test la stoviglia dev'essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda, è da considerarsi non adatta per la cottura al microonde.



2.2 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 3 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura con funzioni tradizionali per almeno 20 minuti al fine di rimuovere eventuali residui di fabbricazione (vedi "Funzioni tradizionali").
5. Per poter cominciare ad utilizzare l'apparecchio è necessario impostare l'ora corrente (vedi "Primo utilizzo").



**Temperatura elevata
Pericolo di ustioni**

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



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



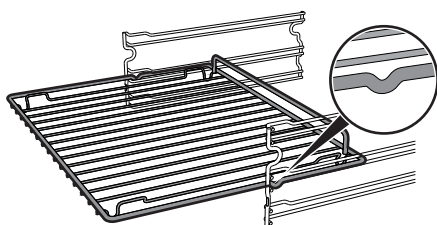
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

2.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

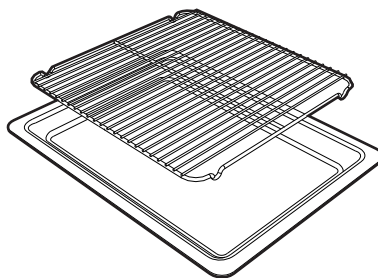
Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.

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



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.





Asta bollitura

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



2.4 Uso del forno

Primo utilizzo

12:30

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

Premere la manopola comando per entrare nel menù impostazioni.



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



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



Utilizzo improprio Pericolo di esplosione/ustione

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



Temperatura elevata Rischio di danni all'accessorio

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



Riattivazione del display (solo su alcuni modelli)

Se la modalità Eco-Light è attiva (vedi "Eco-Light" nel capitolo "Impostazioni"), il display si spegne dopo 2 minuti dall'ultimo utilizzo dell'apparecchio.

Per attivare il display quando è spento:

- ruotare o premere una delle due manopole dell'apparecchio.

L'apparecchio emette una sequenza di suoni e il display si accende dopo pochi secondi. Alla riaccensione il display mostra la schermata dell'ora corrente.



Se per riattivare il display si ruota la manopola di ritorno a destra o a sinistra, la lampada all'interno del vano cottura si accende.



Se per riattivare il display si preme la manopola comando, il display mostra la schermata del menù principale.

menu

funzioni cottura

funzioni speciali

programmi

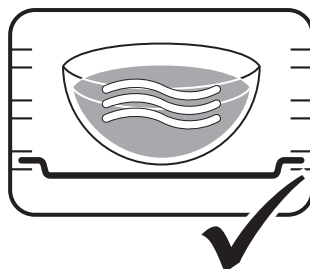
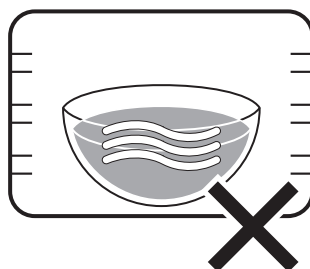
ricette personali

impostazioni

Funzioni con microonde



Per le cotture con microonde, le pietanze devono essere poste in un contenitore appoggiato sulla griglia inserita nel primo ripiano. È SCONSIGLIATO CUOCERE LE PIETANZE IN UN CONTENITORE APPOGGIATO SUL FONDO DEL VANO COTTURA.

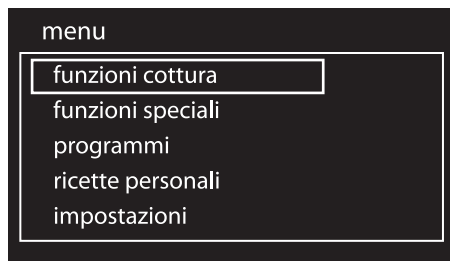


Per ottenere risultati ottimali con cotture prolungate microonde e combinate, si consiglia di mescolare gli alimenti una o due volte.



Uso

1. Premere la manopola comando per attivare l'apparecchio.
2. Dal menu principale, ruotare la manopola comando fino a selezionare la voce "funzioni cottura".
3. Dal menu selezionare la voce "funzioni cottura" premendo la manopola comando.



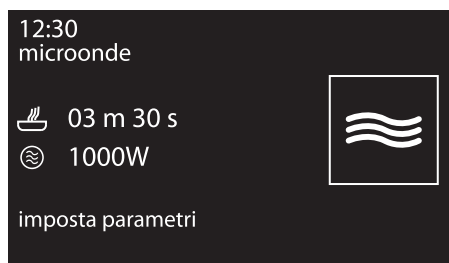
4. Ruotare la manopola comando per selezionare la funzione desiderata.



5. Premere la manopola comando per confermare la selezione.

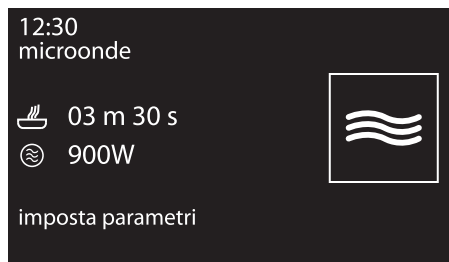


6. Ruotare la manopola comando per modificare la durata della cottura.



7. Premere per confermare la durata della cottura impostata.

8. Ruotare la manopola comando per modificare l'intensità delle microonde (da 100W a 1000W).



9. Premere per confermare la durata della cottura impostata.



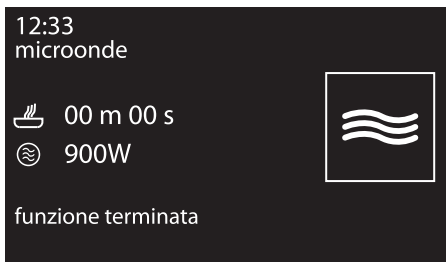
In caso di cotture con solo Microonde, l'apparecchio non effettua la fase di preriscaldamento. La pietanza può essere inserita nel vano cottura fin da subito.



10. Premere nuovamente la manopola comando per iniziare la cottura microonde.



11. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione microonde terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione o la rotazione di una delle due manopole o tramite l'apertura della porta.



Potenze microonde

Di seguito riportate le potenze selezionabili:

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

Funzione QUICK START microonde

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

1. Dallo stato di stand-by premere la manopola di ritorno.
2. Premere la manopola comando per confermare la funzione QUICK START.



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



Funzioni combinate



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

Elenco delle funzioni combinate



Utilizzo improprio

Rischio di danni all'apparecchio

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



Microonde + Grill

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



Microonde + Statico + Ventola

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



Microonde + Circolare

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

1. Premere la manopola comando per attivare l'apparecchio.
2. Dal menu principale, ruotare la manopola comando fino a selezionare la voce "funzioni cottura".
3. Premere la manopola comando per confermare la selezione.

menu

funzioni cottura

funzioni speciali

programmi

ricette personali

impostazioni

4. Ruotare la manopola comando per selezionare una funzione "combinata".

funzioni cottura

microonde

micro+grill

micro+statico+vent.

micro+circolare

eco





5. Premere la manopola comando per confermare la funzione selezionata. Il display mostra la schermata per impostare i parametri della cottura combinata selezionata.



8. Ruotare la manopola comando per modificare la durata della cottura.
9. Premere la manopola comando per confermare la durata della cottura impostata (ad esempio 15 minuti).



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

6. Ruotare la manopola comando per modificare la temperatura di cottura.
7. Premere la manopola comando per confermare la temperatura di cottura impostata (ad esempio 200°C).



10. Ruotare la manopola comando per modificare il valore di potenza delle microonde (da 100W a 600W).
11. Premere la manopola comando per confermare il valore di potenza delle microonde (ad esempio 500W).



12. Premere nuovamente la manopola comando per attivare la cottura combinata impostata.



Uso

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



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



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



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



Per modificare la temperatura preimpostata, ruotare la manopola comando. Premere per confermare o attendere 5 secondi.

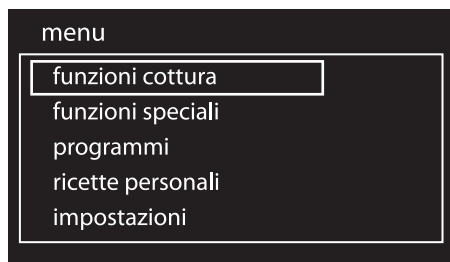


Per interrompere una cottura in qualsiasi momento, mantenere premuta la manopola comando per qualche secondo.

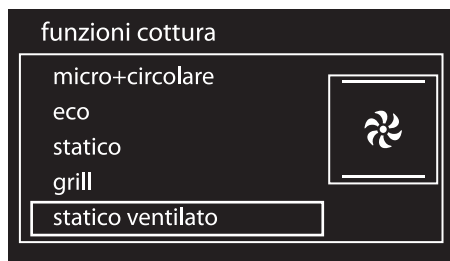


Funzioni tradizionali

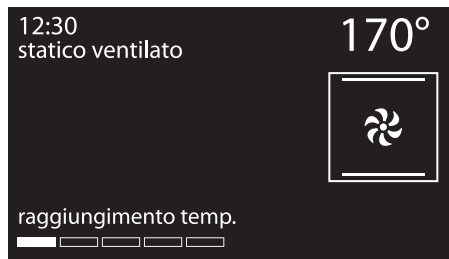
1. Premere la manopola comando per attivare l'apparecchio.
2. Dal menu principale, ruotare la manopola comando fino a selezionare la voce "funzioni cottura".
3. Premere la manopola comando per confermare la selezione.



4. Ruotare la manopola comando per selezionare una funzione "tradizionale".
5. Premere la manopola comando per confermare la selezione.

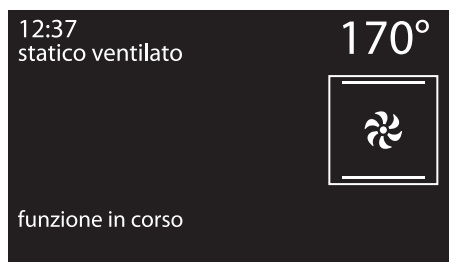


6. L'apparecchio inizierà la fase di preriscaldamento. Sul display verrà visualizzata la funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della temperatura (preriscaldamento).



Per modificare la temperatura preimpostata, ruotare la manopola comando. Premere per confermare o attendere 5 secondi.

7. Al termine del preriscaldamento interverrà un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura e la cottura ha inizio automaticamente.





Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



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

Interruzione di una funzione

Per interrompere una funzione di cottura:

1. Premere la manopola di ritorno.
2. Selezionare l'opzione desiderata
3. Premere la manopola di ritorno per confermare.

interrompere la funzione?

si

no



Mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Elenco delle funzioni tradizionali



Circolare

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



Grill

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

**ECO****Eco**

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

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



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



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

Statico

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

**Statico ventilato**

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

**Grill ventilato**

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

**Suola ventilata**

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

**Turbo**

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

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



Contaminuti durante funzione



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

1. Premere la manopola comando durante una funzione di cottura.
2. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, il simbolo  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.

12:37
statico ventilato

170°

 00 h 30 m



funzione in corso

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



Ruotare la manopola a destra o a sinistra per selezionare un ulteriore contaminuti, oppure premere la manopola comando per disattivare il segnale acustico.

Cottura temporizzata



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



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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere due volte la manopola comando.
2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare i minuti di cottura da 00:01 a 13:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.

12:39
statico ventilato

170°

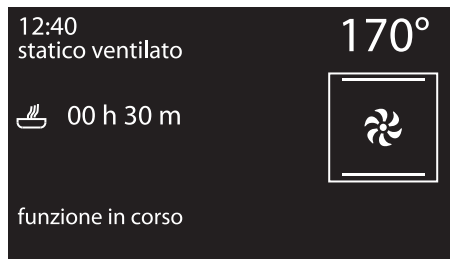
 00 h 00 m



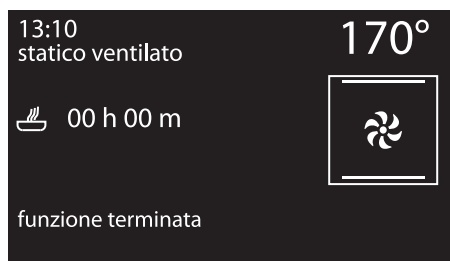
imposta durata



3. Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, il simbolo  smette di lampeggiare e la cottura temporizzata ha inizio.



4. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione o la rotazione di una delle due manopole o tramite l'apertura della porta.



Per aggiungere alcuni minuti di cottura ruotare la manopola comando.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Per spegnere l'apparecchio vedi "Interruzione di una funzione".

Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

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

1. Quando il simbolo  è fisso e l'apparecchio è in fase di cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.



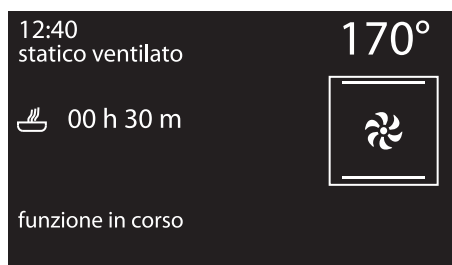
Uso

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.

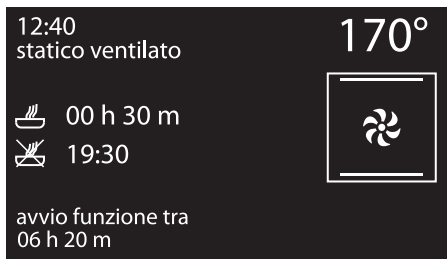
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola comando per impostare una durata di cottura.



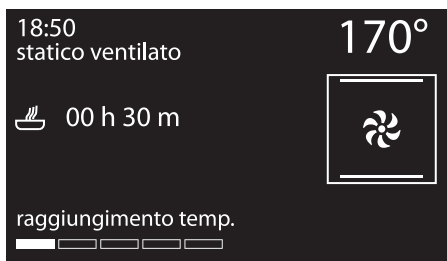
2. Prima che il simbolo  smetta di lampeggiare premere la manopola comando per impostare l'ora di fine cottura.

3. Il simbolo  lampeggia. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare l'orario di fine cottura.

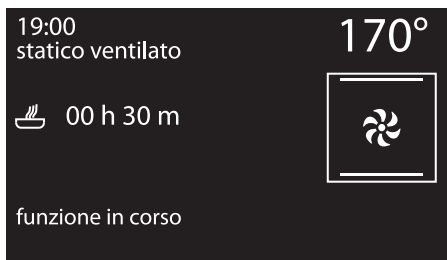
4. Dopo alcuni secondi i simboli  e  smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.



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

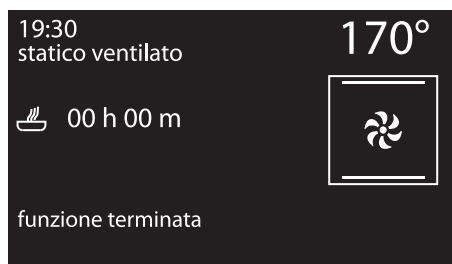


6. ... per poi procedere con la funzione selezionata.





7. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione o la rotazione di una delle due manopole o tramite l'apertura della porta.



Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



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

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

1. Quando i simboli  e  sono fissi e l'apparecchio è in attesa di iniziare la cottura, premere la manopola comando. Il simbolo  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola comando per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.
3. Premere nuovamente la manopola comando. Il simbolo  si spegne e  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine cottura.
4. Ruotare la manopola comando per posticipare l'orario di fine cottura.
5. Dopo qualche secondo li simboli  e  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.



In caso di modifica della durata della cottura, l'orario di fine cottura viene cancellato.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola comando. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



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



2.5 Consigli per la cottura tradizionale

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento del 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.

Per risparmiare energia

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

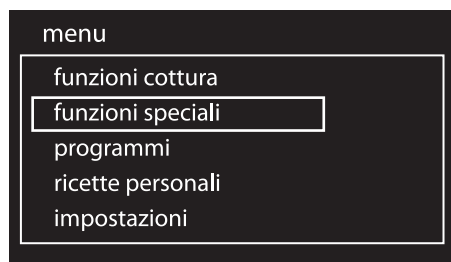


2.6 Funzioni speciali



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

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **funzioni speciali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



Elenco funzioni speciali



Contaminuti

Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.



Scongelo a peso

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



Scongelo a tempo

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



Lievitazione

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



Riscaldamento microonde

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



Sabbath

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



Vapor clean

Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola dose d'acqua versata sul fondo del vano cottura.

Per le funzioni speciali

Vapor Clean

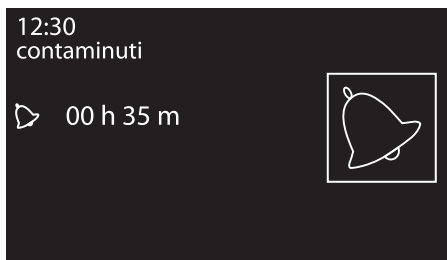
vedi la sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.

Contaminuti

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **contaminuti** dal menu "funzioni speciali".
2. Premere la manopola comando per confermare.

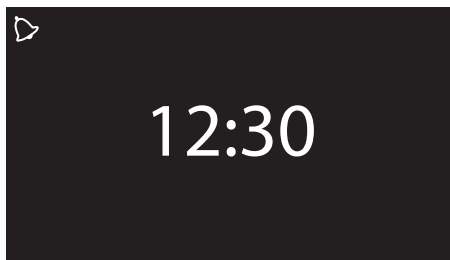


3. Ruotare la manopola comando a destra o a sinistra per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, il simbolo  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.





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



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



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



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

Scongelamento a peso

1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a peso** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.

funzioni speciali

contaminuti

scongelamento a peso

scongelamento a tempo

lievitazione

riscaldamento mw



4. Ruotare la manopola comando per selezionare la tipologia di alimento da scongelare.

scongelamento a peso

carni

pesce

frutta

pane





Uso

5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso (in chilogrammi) dell'alimento da scongelare.

scongelamento a peso
carni



min 0.1 kg

max 1.1 kg



0.5 kg

6. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati.

12:30
scongelamento a peso
carni

avvia

modifica



0.5 kg

7. Premere nuovamente la manopola comando per iniziare lo scongelamento oppure selezionare modifica per modificare ulteriormente i parametri impostati.

12:31
scongelamento a peso
carni



19 m 59 s



kg 0.5

funzione in corso



8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione o la rotazione di una delle due manopole o tramite l'apertura della porta.

12:50
scongelamento a peso
carni



00 m 00 s



kg 0.5

funzione terminata



Parametri preimpostati:

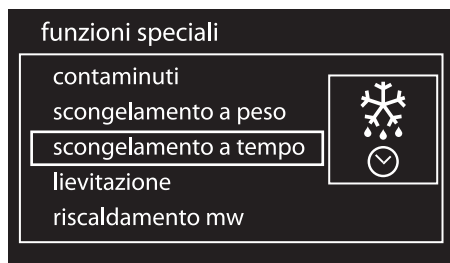
Tipologia		Peso (kg)	Tempo (default)
	Carni	0.1 a 1.1 (default 0.5)	20 m 00 s
	Pesce	0.1 a 0.7 (default 0.4)	17 m 00 s
	Frutta	0.1 a 0.5 (default 0.3)	15 m 00 s
	Pane	0.1 a 0.5 (default 0.3)	05 m 00 s

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

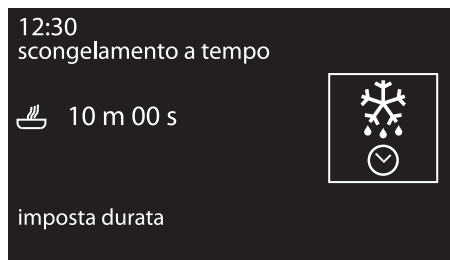


Scongelamento a tempo

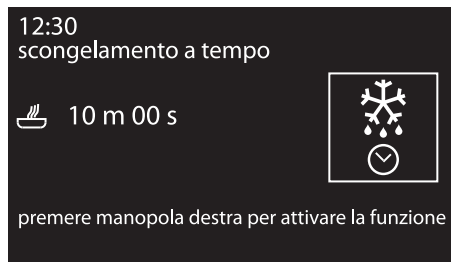
1. Inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **scongelamento a tempo** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



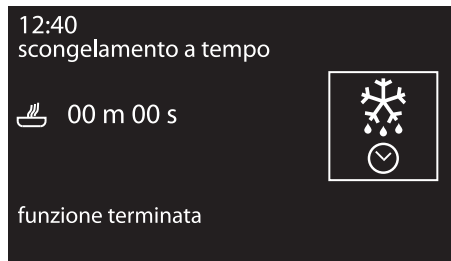
4. Ruotare la manopola comando per modificare il valore (da 1 minuto a 13 ore).



5. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati.



6. Premerla nuovamente per avviare lo scongelamento.
7. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per apportare le modifiche desiderate.
8. Premere la manopola comando per confermare la nuova durata di scongelamento impostata. In ogni caso, dopo 5 secondi dall'ultima modifica lo scongelamento riprende automaticamente la propria funzione.
9. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione o la rotazione di una delle due manopole o tramite l'apertura della porta.

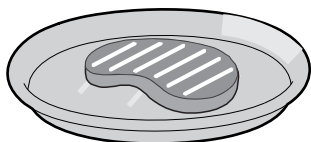




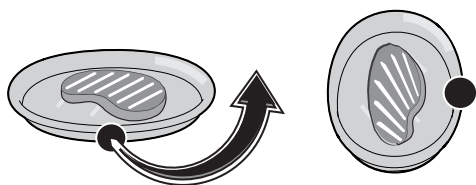
Procedura "Turn"

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

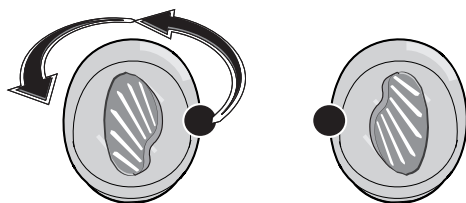
1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura disponendola parallelamente alla porta.



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



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



7. Chiudere la porta e premere la manopola comando per riprendere la funzione.



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



Lievitazione

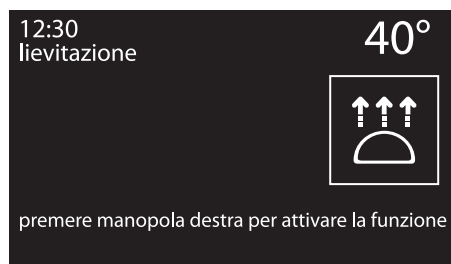


Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

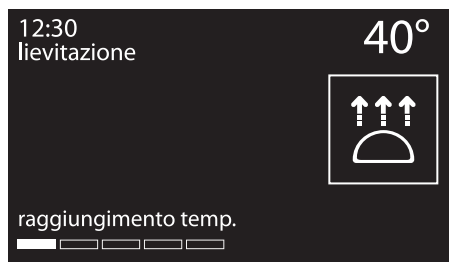
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".
3. Premere la manopola comando per confermare.



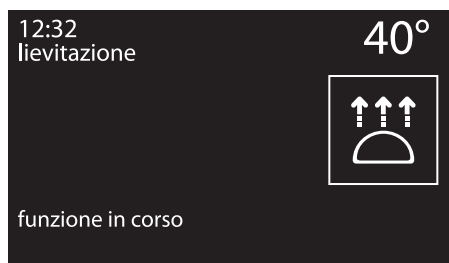
4. Premere la manopola comando per attivare la funzione.



5. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



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

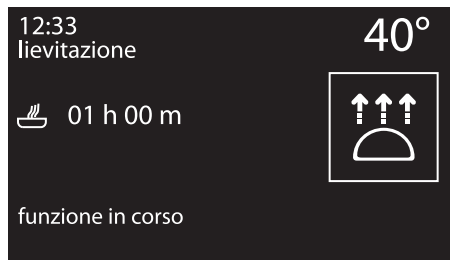


Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Funzioni con microonde"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura ritardata").



Uso

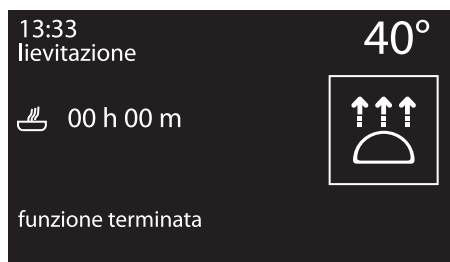
7. Premere la manopola comando per apportare le modifiche desiderate.



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

i Nella funzione lievitazione la luce all'interno del vano cottura rimane spenta.

8. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione o la rotazione di una delle due manopole o tramite l'apertura della porta.

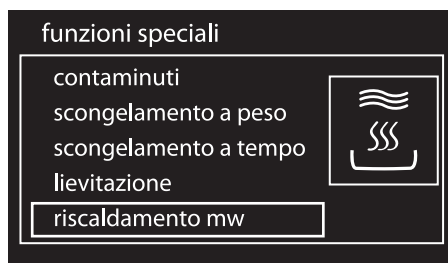


 Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.

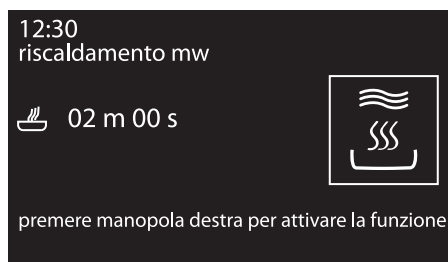
Riscaldamento microonde

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

1. Inserire la pietanza da riscaldare all'interno del vano cottura.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **riscaldamento mw** dal menu "funzioni speciali".



3. Premere la manopola comando per confermare.



4. Ruotare la manopola comando per modificare la durata del riscaldamento.
5. Premere la manopola comando per confermare i parametri impostati ed iniziare il riscaldamento.



Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

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



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

Ogni azione sulle manopole non produrrà nessun effetto; resterà attiva solamente la manopola comando per poter tornare al menù principale.

2. Premere la manopola comando per confermare.

funzioni speciali

scongelamento a peso
scongelamento a tempo
lievitazione
riscaldamento mw
sabbath



3. Ruotare la manopola comando verso destra o sinistra per modificare la temperatura del riscaldamento.

sabbath

60°



premere manopola destra per attivare la funzione

4. Premere la manopola comando per iniziare la funzione Sabbath.

sabbath

60°



1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **sabbath** dal menu "funzioni speciali".

5. Al termine, mantenere premuta la manopola comando per almeno 5 secondi per tornare al menù principale.

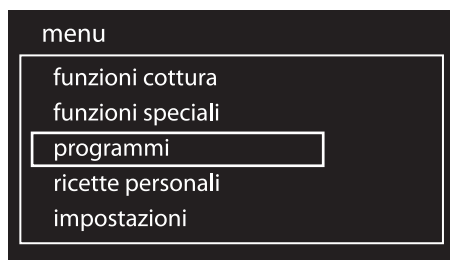


2.7 Programmi



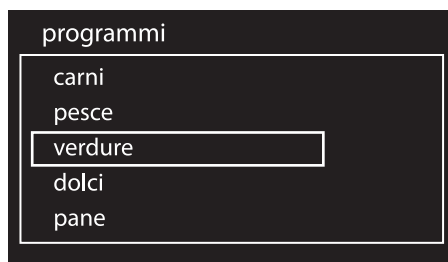
In questa modalità è possibile selezionare un programma prememorizzato per la cottura di pietanze. In base al peso selezionato l'apparecchio calcolerà automaticamente i parametri ottimali di cottura.

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **programmi** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.

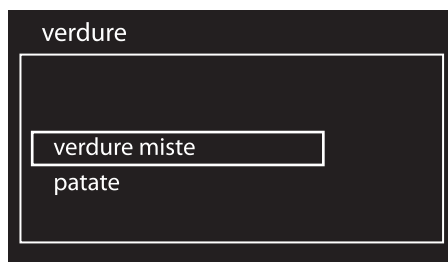


Avvio di un programma

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu "programmi".
2. Premere la manopola comando per confermare.

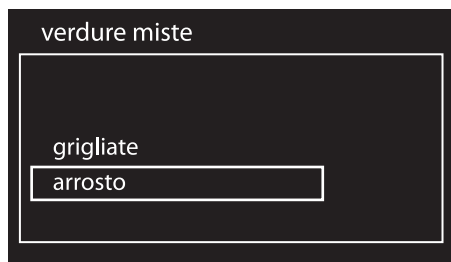


3. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare e premere la manopola comando per confermare.

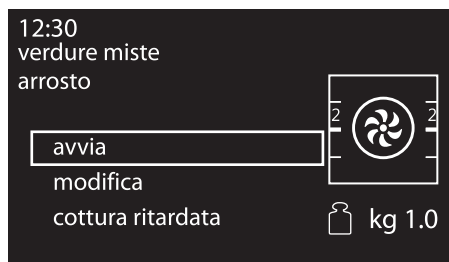




4. Selezionare il tipo di trattamento (ove possibile a seconda della pietanza scelta) e premere la manopola comando per confermare.



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



5. Ruotare la manopola comando per selezionare il peso della pietanza.



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



Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.



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



Uso

7. Un apposito messaggio indicherà il momento di infornare la pietanza e dare il consenso all'inizio della cottura.



8. Premere la manopola comando per cominciare la cottura.



Termine di un programma

1. Al termine del programma l'apparecchio avviserà l'utente tramite segnali acustici e il simbolo  lampeggiante.



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



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



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

3. Per uscire e terminare il programma premere la manopola di ritorno.



Modifica permanente di un programma

1. All'interno del programma selezionato, ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **modifica** dal menu della pietanza selezionata.
2. Premere la manopola comando per confermare.



3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la **funzione** da associare al programma.



4. Premere la manopola comando per confermare.

5. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare al programma.



6. Premere la manopola comando per confermare.
7. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **durata** della cottura da associare al programma.



8. Premere la manopola comando per confermare.

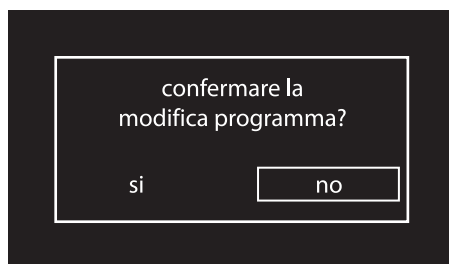


Uso

9. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di cottura da associare al programma.



13. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare il programma è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate.

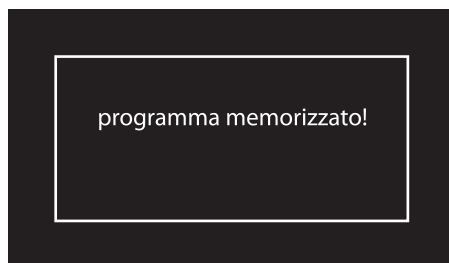


10. Premere la manopola comando per confermare.
11. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare al programma.



- i** Se non si conferma la modifica il programma rimane invariato.

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



12. Premere la manopola comando per confermare.



Tabelle programmi predefiniti

IT

CARNI

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



Uso

PESCE

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

VERDURE

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



DOLCI

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

PANE

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



Uso

PIZZA

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

PASTA

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

COTTURE BASSA TEMP

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

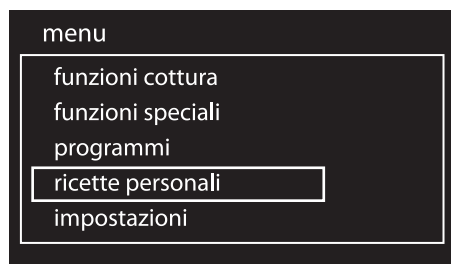


2.8 Ricette personali



Tramite questo menu è possibile inserire una ricetta 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.

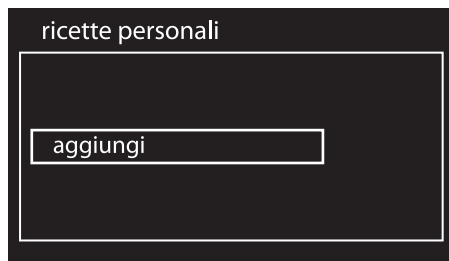
1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **ricette personali** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.



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

Aggiungere una ricetta

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



2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la **funzione** da associare alla ricetta.



3. Premere la manopola comando per confermare.



Uso

4. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare il **peso** della pietanza da associare alla ricetta.



5. Premere la manopola comando per confermare.



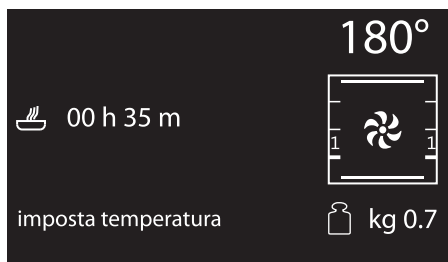
È possibile impostare o modificare il peso fino a 2,5 kg, ma sarà compito dell'utente valutare l'ingombro della pietanza all'interno del vano cottura.

6. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **durata** della cottura da associare alla ricetta.



7. Premere la manopola comando per confermare.

8. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la **temperatura** di cottura da associare alla ricetta.



9. Premere la manopola comando per confermare.

10. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare il **ripiano** da associare alla ricetta.



11. Premere la manopola comando per confermare.



12. Se si preme nuovamente la manopola comando si ritorna al punto 2 della sequenza di modifica. Per memorizzare la ricetta è necessario premere la manopola di ritorno. Verrà richiesto l'inserimento del nome per la ricetta appena creata.



13. inserire il nome della ricetta. Ruotare la manopola comando fino a selezionare il carattere da inserire. Ad ogni pressione della manopola comando verrà inserito un carattere del nome. Il carattere  cancella la lettera precedente.

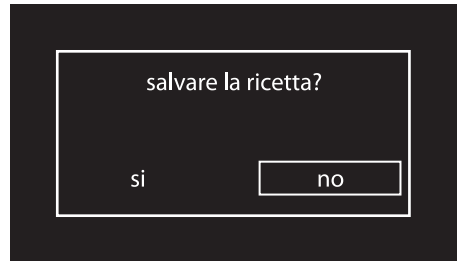


Il nome della ricetta può essere lungo al massimo 10 caratteri comprensivi di spazi.



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

14. Dopo aver inserito il nome della propria ricetta, premere la manopola di ritorno per confermare o meno la programmazione effettuata. Selezionare **SI** se si vuol memorizzare la ricetta.



La selezione della voce "NO" comporterà il rifiuto delle modifiche effettuate.

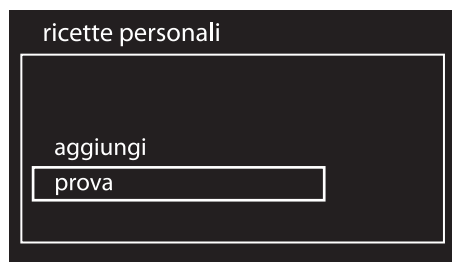
15. Nel caso venga confermata la modifica il display visualizzerà una conferma.





Avvio di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **avvia**.



4. Premere la manopola comando per confermare.

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

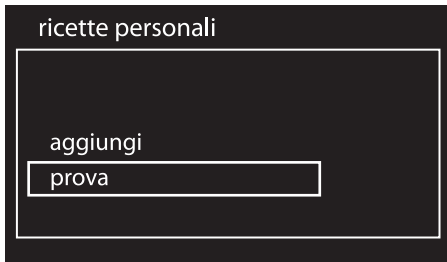


Durante la cottura resta sempre possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura, ma non verranno memorizzate nei successivi utilizzi della ricetta.

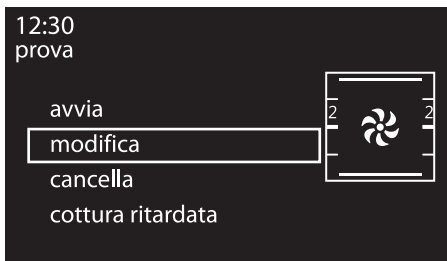


Modifica di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



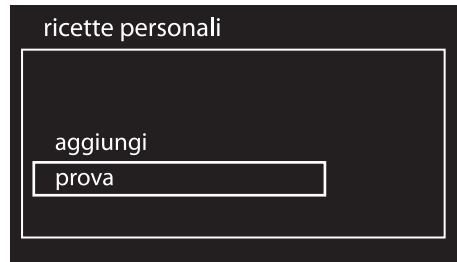
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **modifica**.



4. Premere la manopola comando per confermare.
5. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

Cancellazione di una ricetta personale

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **cancella**.



4. Premere la manopola comando per confermare.



5. Confermare l'eliminazione. Selezionare SI per eliminare definitivamente la ricetta.

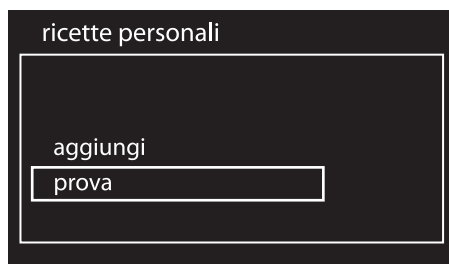


6. Nel caso venga confermata la cancellazione il display visualizzerà un messaggio di conferma.



Cottura ritardata

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **prova**).



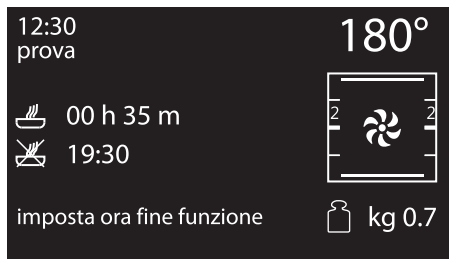
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare la voce **cottura ritardata**.



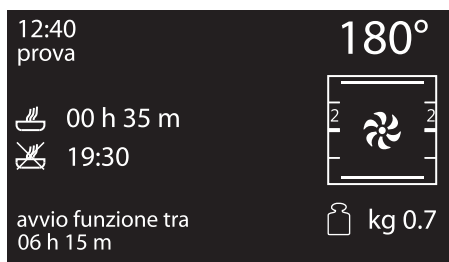
4. Premere la manopola comando per confermare.



5. Ruotare la manopola comandi a destra o sinistra fino a selezionare l'ora di fine cottura tramite la manopola comando. Il simbolo  lampeggia.



6. Premere la manopola comando per confermare.



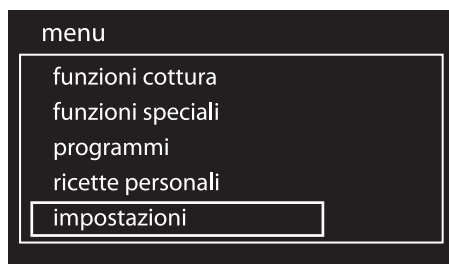
Dopo alcuni secondi il simbolo  smette di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza ritardato.

2.9 Impostazioni



Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

1. Nella schermata dell'orologio premere la manopola comando per entrare nel menù principale.
2. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **impostazioni** dal menu principale.
3. Premere la manopola comando per confermare.

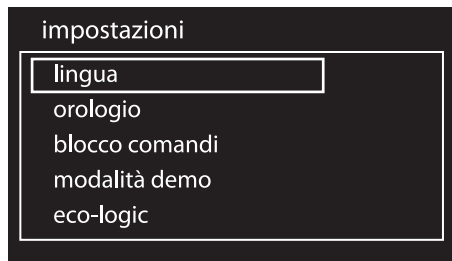




Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare **lingua** dal menu "impostazioni".



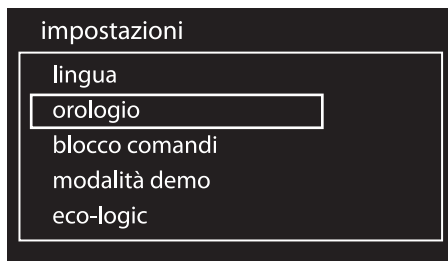
2. Premere la manopola comando per confermare.
3. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la lingua desiderata.



4. Premere la manopola comando per confermare la lingua selezionata.

Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.



1. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare le ore.
2. Premere la manopola comando per passare alla modifica dei minuti.
3. Ruotare a destra o sinistra la manopola comando per impostare i minuti.

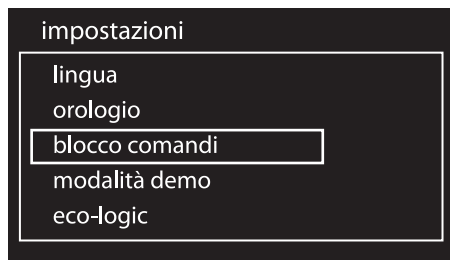


4. Premere la manopola di ritorno per confermare.

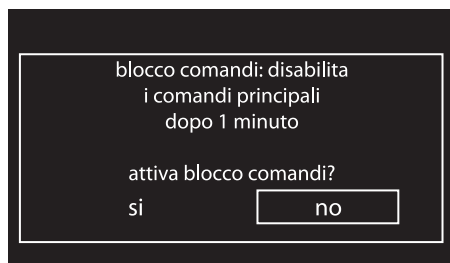


Blocco comandi

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



- Per confermare l'attivazione del blocco comandi selezionare **SI**.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

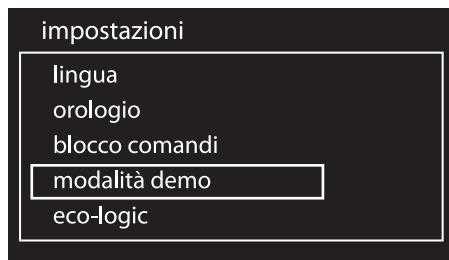
- Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la manopola di ritorno per 3 secondi. Dopo un minuto dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.



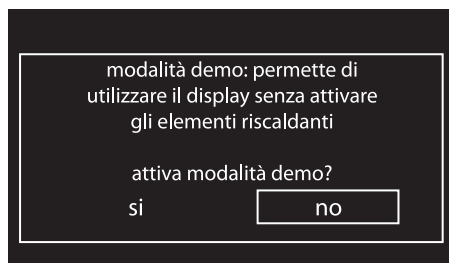
Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole comando o di ritorno, sul display verrà visualizzata per due secondi un'avvertenza.

Modalità demo (solo per espositori)

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



- Per confermare l'attivazione della modalità demo selezionare **SI**.



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



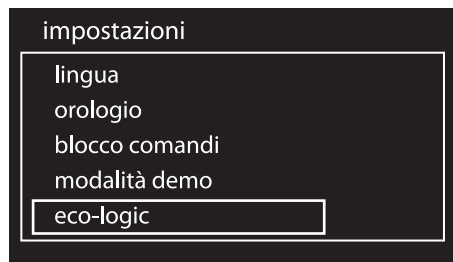
Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario impostare su **OFF** questa modalità.



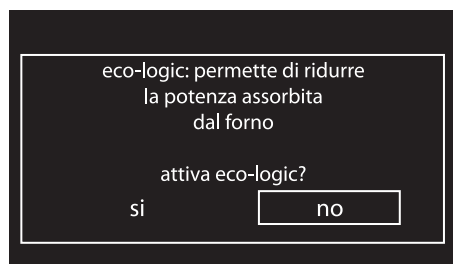
Eco-Logic (solo su alcuni modelli)

Questa modalità permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata. Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

Nel caso venga abilitata questa opzione sul display apparirà il simbolo .



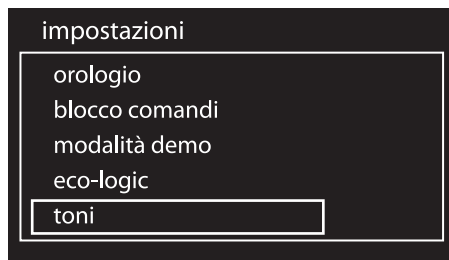
- Per confermare l'attivazione della modalità eco-logic selezionare SI.



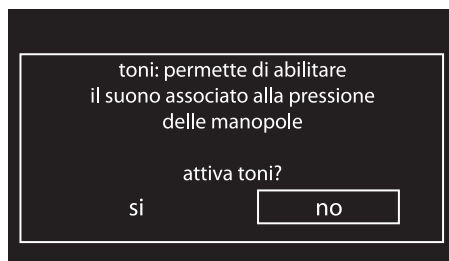
Quando la modalità eco-logic è attiva, i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.

Toni

Ad ogni pressione delle manopole l'apparecchio emette un suono. Tramite questa impostazione è possibile disabilitarlo.



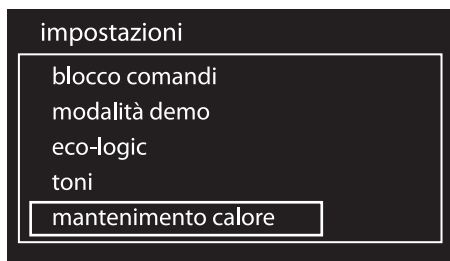
- Per disabilitare il suono associato alla pressione delle manopole selezionare NO.



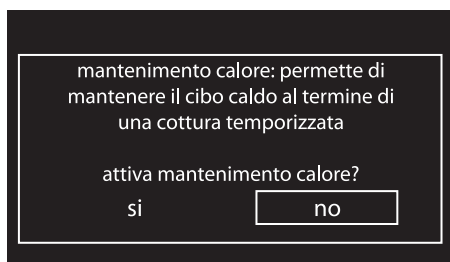


Mantenimento calore

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

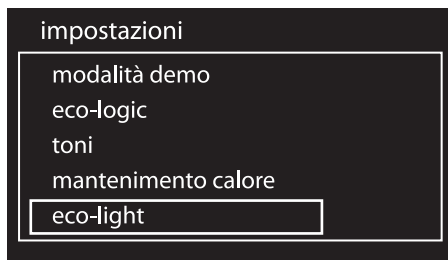


- Per confermare l'attivazione del mantenimento calore selezionare SI.

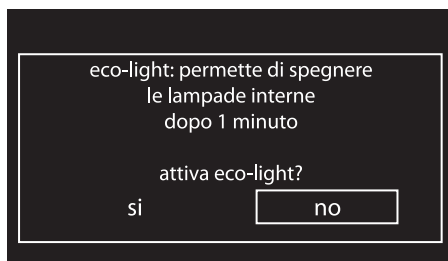


Eco-Light

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



- Per confermare l'attivazione della modalità Eco-Light selezionare SI.



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



Orologio digitale (solo su alcuni modelli)

Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.



La funzione Eco-Light impostata su OFF comporta un maggior consumo energetico dell'apparecchio in stand-by.



Il controllo manuale di accensione/spegnimento è sempre disponibile ruotando la manopola di ritorno a destra in entrambe le impostazioni.



Solo su alcuni modelli: la modalità Eco-Light attiva anche lo spegnimento del display dopo 2 minuti di inutilizzo.



Se la funzione Eco-Light è impostata su OFF, l'apparecchio in stand-by mostra sul display l'ora corrente in bassa luminosità (solo sui modelli con spegnimento del display).

impostazioni

eco-logic
toni
mantenimento calore
eco-light
orologio digitale

- Per confermare l'attivazione dell'orologio digitale selezionare SI.

orologio digitale: permette di visualizzare l'orologio in formato digitale nello stato stand-by

attiva orologio digitale?

si

no

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

12:30



3 Pulizia e manutenzione

3.1 Avvertenze



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

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



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

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



Utilizzo improprio.
Pericolo di esplosione/ustione

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



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

3.2 Pulizia delle superfici

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

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.



Pulizia e manutenzione

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.

Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

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

3.3 Pulizia dei vetri porta

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



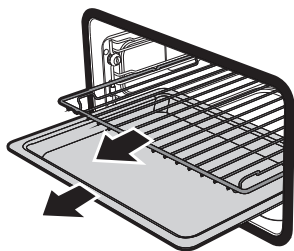
Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

3.4 Pulizia del vano cottura

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

Estrarre tutte le parti rimovibili.

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



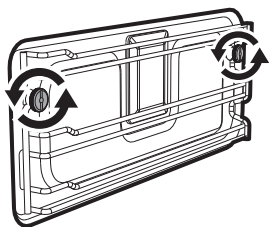
Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.

Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

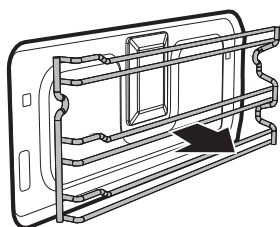
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai guida:

1. Svitare i perni di fissaggio del telaio:



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

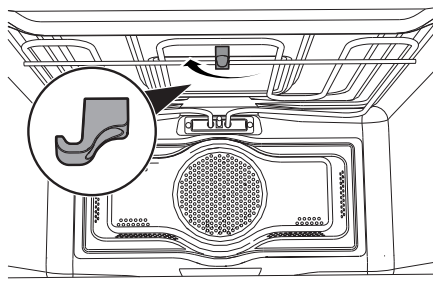


3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai guida.

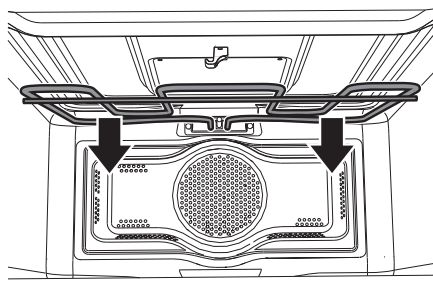
Pulizia della parte superiore

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

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



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.
3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare il fermo per agganciarla.



Pulizia e manutenzione

3.5 Vapor Clean



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



Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

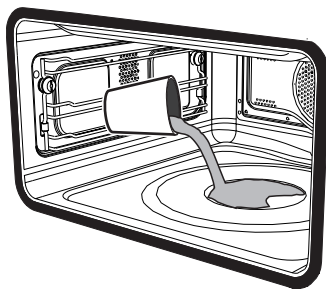
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

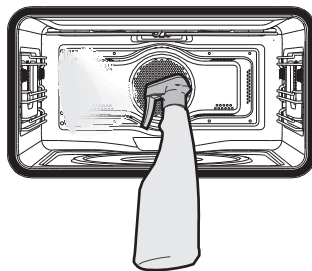
Prima di avviare il Vapor Clean:

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

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



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



- Chiudere la porta.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

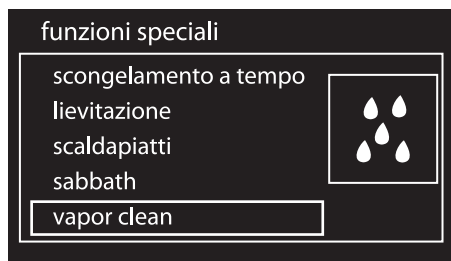


Impostazione del Vapor Clean

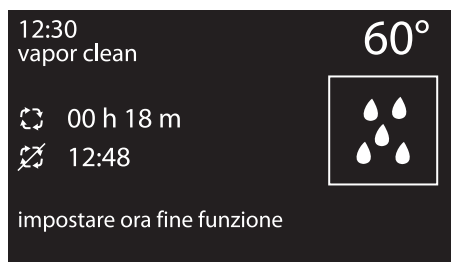


Se la temperatura interna è superiore a quella prevista per il ciclo di pulizia Vapor clean, il ciclo viene immediatamente arrestato e il display visualizzerà la dicitura "Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento". Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione di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

1. Ruotare la manopola comando a destra o sinistra fino a selezionare la funzione **vapor clean** dal menu "funzioni speciali". Successivamente premere per confermare.

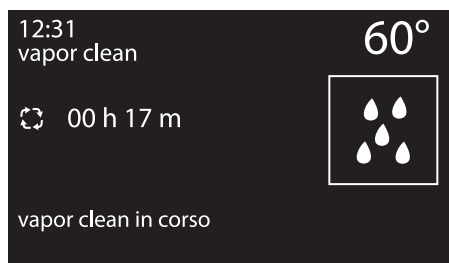


2. Sul display apparirà la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

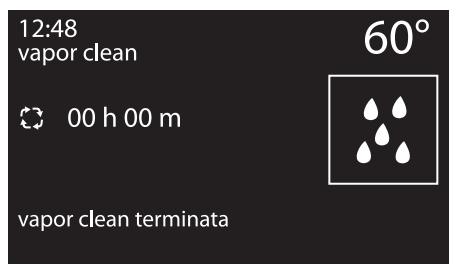


I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.

3. Premere 2 volte la manopola comando per avviare il ciclo di pulizia.



4. Al termine del ciclo di pulizia vapor clean viene emessa una segnalazione acustica.





Pulizia e manutenzione

Impostazione della vapor clean programmata

L'ora di inizio della vapor clean può essere programmata come le altre funzioni di cottura.

1. Dopo aver scelto la funzione speciale vapor clean, premere la manopola comando. Sul display appare l'ora corrente e si accende il simbolo .
2. Ruotare la manopola comando per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la vapor clean.
3. Dopo qualche secondo, i simboli  e  rimangono fissi e l'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare il ciclo di pulizia.

Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

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

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



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



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



Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

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

L'apparecchio non scalda:

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

I comandi non rispondono:

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

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

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

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



4 Installazione

4.1 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

Informazioni generali

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

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

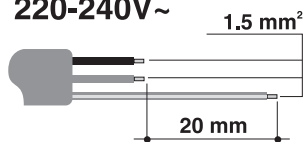
La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

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

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

220-240V~



Collegamento fisso

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

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



4.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da
schiacciamento

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



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

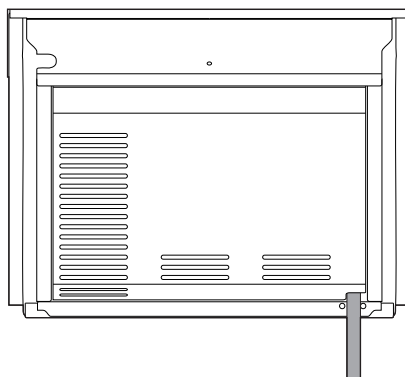
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

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

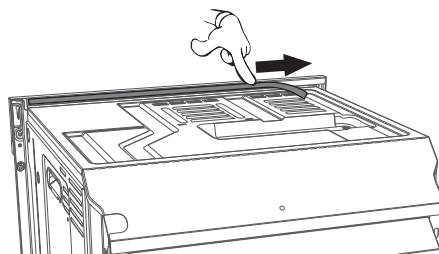
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

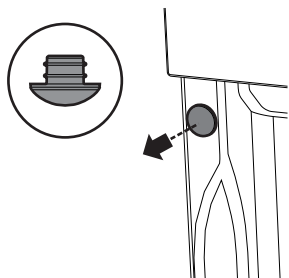




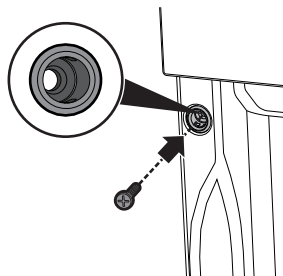
Installazione

Boccole di fissaggio

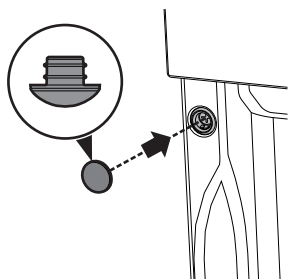
Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata del vano cottura.



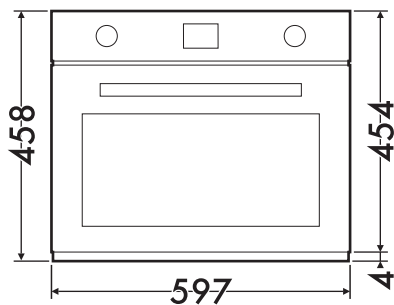
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



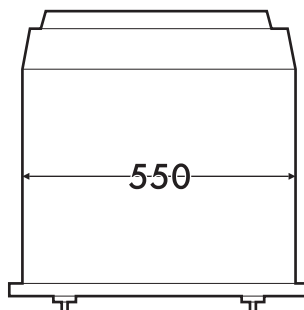
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



Ingombri dell'apparecchio (mm)



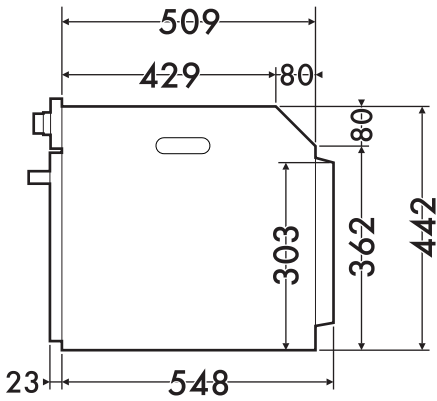
(vista frontale)



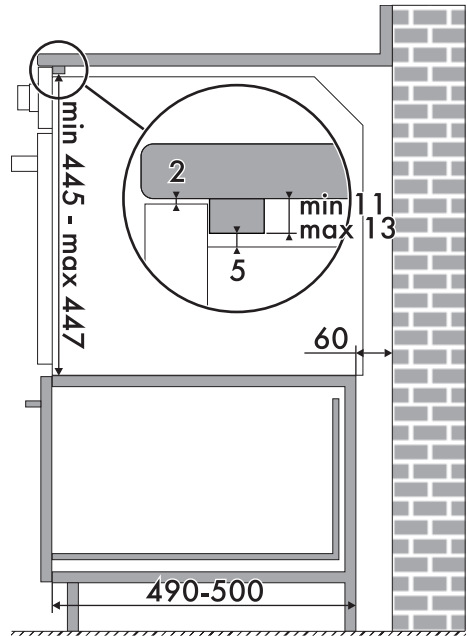
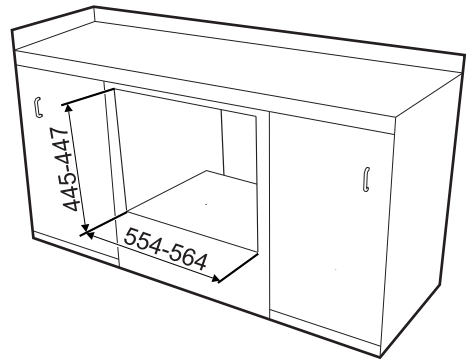
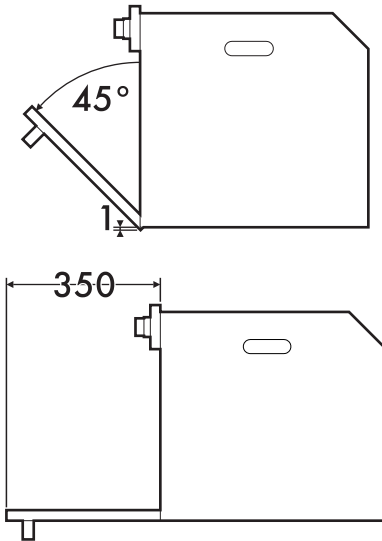
(vista superiore)



Incasso sotto piani di lavoro (mm)



(vista laterale)

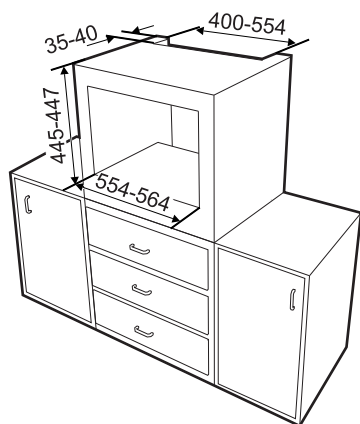


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasso a colonna (mm)



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

