

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Responsabilità del produttore	5
1.3 Scopo dell'apparecchio	5
1.4 Smaltimento	5
1.5 Targhetta di identificazione	6
1.6 Questo manuale d'uso	6
1.7 Come leggere il manuale d'uso	6
2 Descrizione	7
2.1 Descrizione generale	7
2.2 Pannello comandi	8
2.3 Altre parti	8
2.4 Accessori disponibili	9
3 Uso	10
3.1 Avvertenze	10
3.2 Primo utilizzo	10
3.3 Uso degli accessori	11
3.4 Uso del forno	11
3.5 Consigli per la cottura	17
3.6 Funzioni speciali	22
3.7 Programmi	30
3.8 Programmi personali	36
3.9 Impostazioni	41
4 Pulizia e manutenzione	47
4.1 Avvertenze	47
4.2 Pulizia dell'apparecchio	47
4.3 Smontaggio della porta	47
4.4 Pulizia dei vetri porta	48
4.5 Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	50
4.6 Pirolisi (solo su alcuni modelli)	53
4.7 Manutenzione straordinaria	56
5 Installazione	59
5.1 Collegamento elettrico	59
5.2 Sostituzione del cavo	59
5.3 Posizionamento	60

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- 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 sedersi sull'apparecchio.
- 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 lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.



Per questo apparecchio

- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.

1.2 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.

1.3 Scopo dell'apparecchio

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

1.4 Smaltimento



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

Per smaltire l'apparecchio:

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



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.



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.

1.5 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 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.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

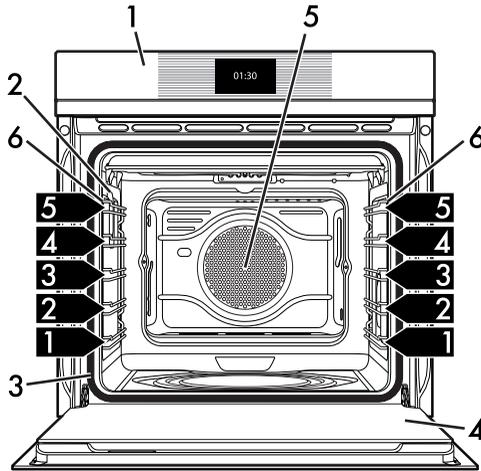
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

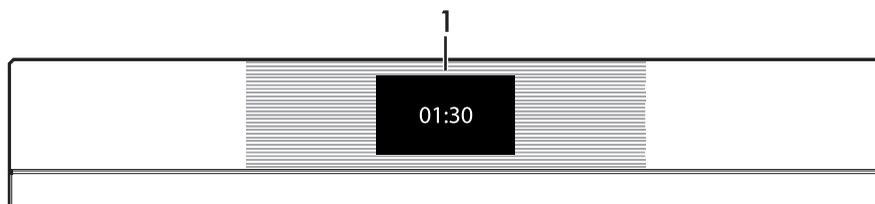
5 Ventola

6 Telai supporto griglie/teglia

1,2,3... Ripiano del telaio



2.2 Pannello comandi



1 Display

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

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

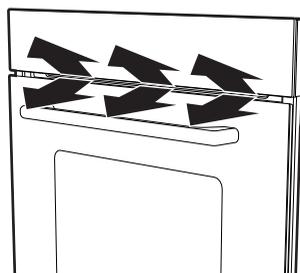


2.3 Altre parti

Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi 2.1 Descrizione generale).

Ventola di raffreddamento



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

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

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

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

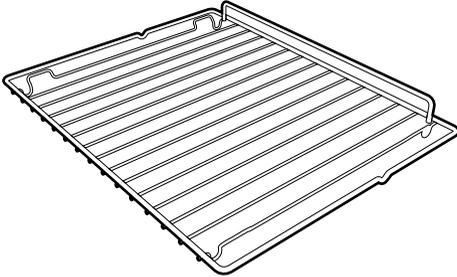


2.4 Accessori disponibili



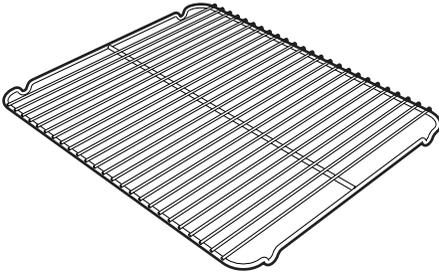
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia



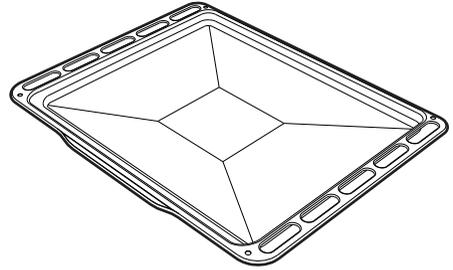
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



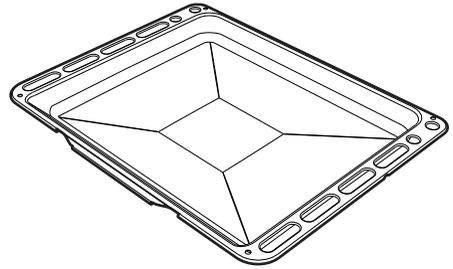
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono gocciolare.

Teglia forno



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

Teglia profonda



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



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



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



3 Uso

3.1 Avvertenze



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

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



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

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



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici smaltate

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

3.2 Primo utilizzo

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

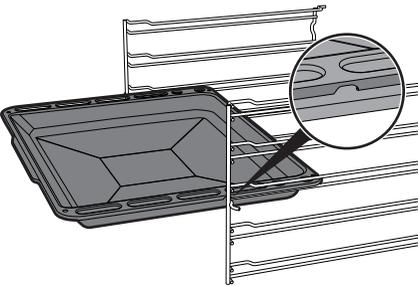
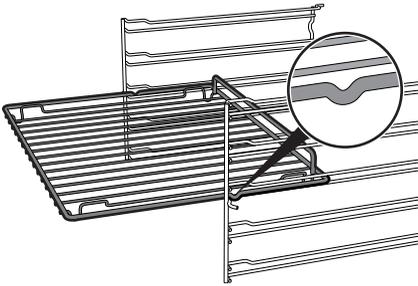


3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

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

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



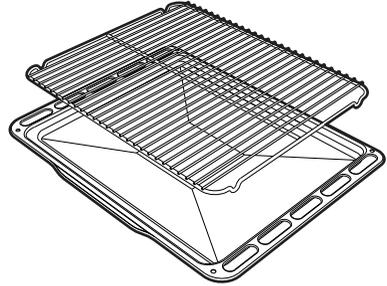
Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel forno fino al loro arresto.



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

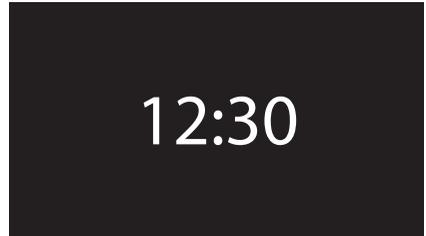
Griglia per teglia

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



3.4 Uso del forno

Primo utilizzo



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

Toccare il display per entrare nel menù impostazioni.



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



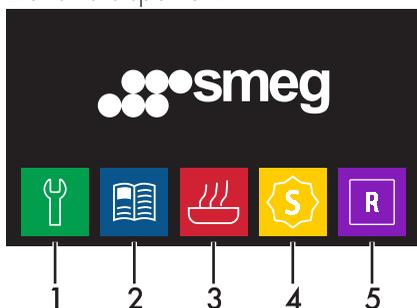
Uso



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

Home screen

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

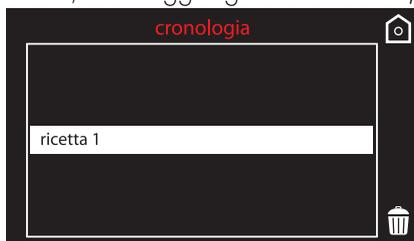


- 1 Impostazioni
- 2 Programmi
- 3 Funzioni cottura
- 4 Funzioni speciali
- 5 Programmi personali

Cronologia

Nella "home screen" premere la scritta  per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate

(nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**, vedi "Aggiungere una ricetta").



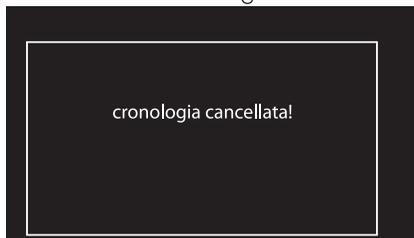
Cancellare la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nella "home screen" premere la scritta  per visualizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.
2. Premere sul simbolo .



3. Selezionare la scritta **si** se si intende cancellare la cronologia.





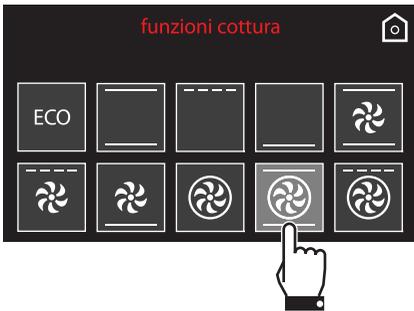
Funzioni di cottura

1. Nella "home screen" selezionare l'icona

funzioni cottura



2. Selezionare la funzione desiderata.



3. 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).



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



Si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.

Interruzione di una funzione

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

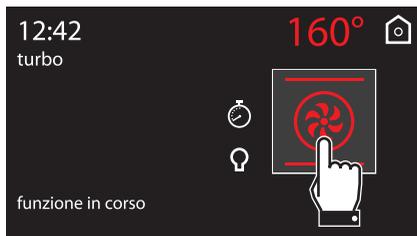


Mantenere premuto il simbolo di ritorno  per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.



Modifica di una funzione durante la cottura

1. Premere il simbolo della funzione per modificarla.



2. Premere il simbolo della nuova funzione desiderata.



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



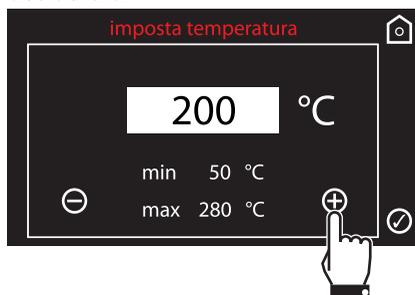
Per evitare l'uscita accidentale dalla funzione in corso o dalla schermata visualizzata, il simbolo  deve essere premuto per un tempo più prolungato rispetto al solito. La pressione del simbolo di 3 secondi comporta sempre l'uscita dalla schermata in corso e dal funzionamento.

Modifica della temperatura preimpostata

1. Premere il valore della temperatura per modificarlo.



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





3. Premere il simbolo  per confermare.



Elenco delle funzioni di cottura

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 arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene, è comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca e anatra.

Grill

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

Suola

Il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.



Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano).



Grill ventilato

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per alimenti di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco 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 cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Circolare

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



Turbo

La combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia alimenti diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per alimenti di grandi volumi che richiedono cotture intense. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano).



Circolare + Grill ventilato

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



3.5 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

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

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del forno.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno un contenitore contenente acqua.



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.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza e inserire il coperchio nell'apposito alloggiamento.

Contaminuti durante funzione

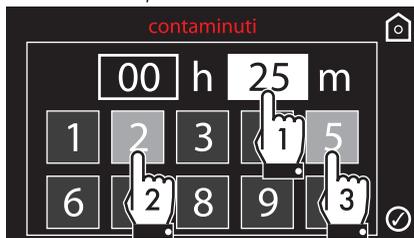
i Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

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



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

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



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



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



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

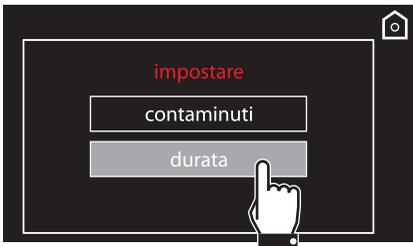


Cottura temporizzata

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

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

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



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

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



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



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



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



Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

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

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



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

Cottura ritardata

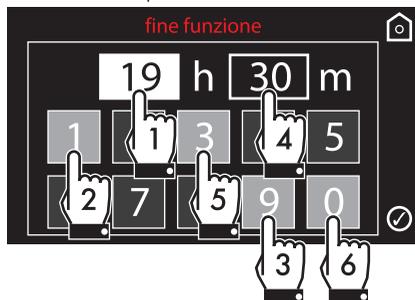
i

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

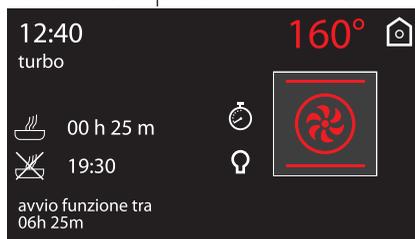
1. Dopo aver impostato una durata di cottura, premere il simbolo .
2. Premere sulla scritta **funzione ritardata**.



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



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



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





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



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



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



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

Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



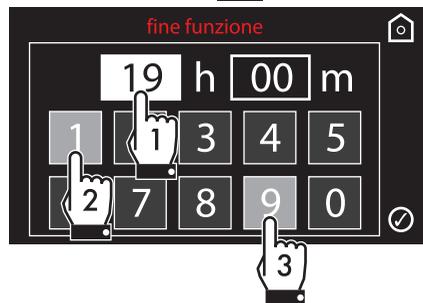
Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

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

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



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



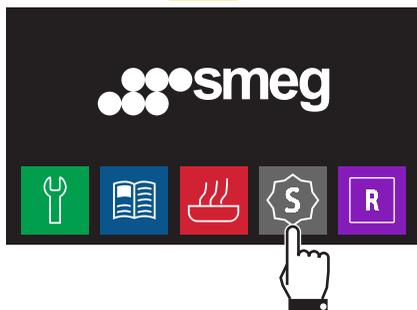


3.6 Funzioni speciali

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

Nella "home screen" selezionare l'icona

funzioni speciali



Lievitazione

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



Scaldapiatti

Per scaldare o mantenere i piatti caldi.



Sabbath

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



Vapor Clean (solo su alcuni modelli)

Questa funzione facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore generato da una piccola dose d'acqua versata sull'apposita imbutitura posta sul fondo.



Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

Elenco funzioni speciali



Contaminuti

Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.



Scongellamento a peso

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



Scongellamento a tempo

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



ECO P Pirolisi ECO (solo su alcuni modelli)

Impostando questa funzione il forno esegue una pirolisi a 500°C per un tempo prestabilito. Da utilizzare per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

P Pirolisi (solo su alcuni modelli)

Impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.



Di seguito verranno illustrate le funzioni speciali di maggior complessità d'uso. Per le funzioni come Vapor Clean, Pirolisi, Pirolisi ECO vedi "4 Pulizia e manutenzione".

Contaminuti

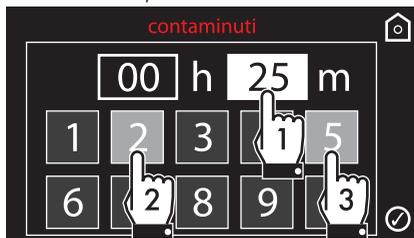


La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 4 ore.

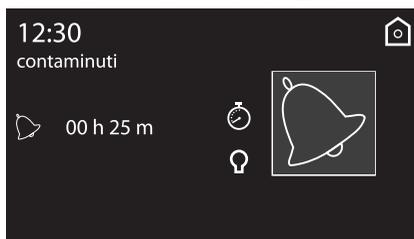
1. Selezionare **contaminuti** dal menu "funzioni speciali".



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



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



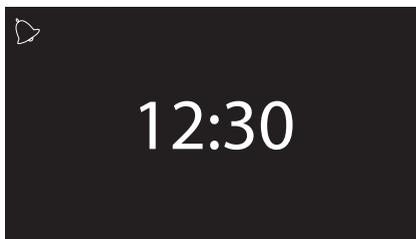
5. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. Il simbolo  lampeggia.



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



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



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



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



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

Scongelo a peso

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



3. Selezionare la tipologia di alimento da scongelare.



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



5. Premere il simbolo  per confermare.



6. Selezionare **avvia** per iniziare lo scongelamento oppure selezionare **modifica** per modificare ulteriormente i parametri impostati.



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



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



Parametri preimpostati:

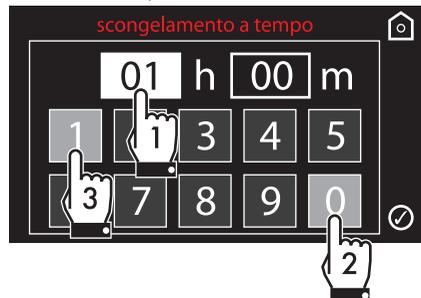
Tipologia	Peso (kg)	Tempo
Carni	0.5	01h 45m
Pesce	0.4	00h 40m
Frutta	0.3	00h 45m
Pane	0.3	00h 20m

Scongelamento a tempo

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



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



4. Premere il simbolo  per confermare.



5. Premere nuovamente il simbolo  per avviare lo scongelamento a tempo.

6. Lo scongelamento a tempo ha inizio.



7. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento (vedi "Cottura temporizzata"). Premere il simbolo  per apportare le modifiche desiderate.

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



Lievitazione

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

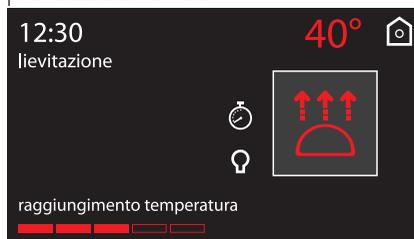
1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.

2. Selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".

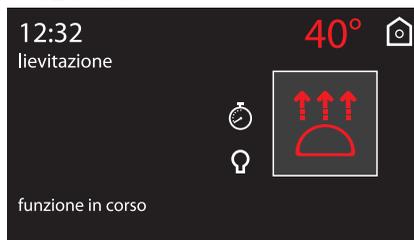


3. Premere il simbolo  per avviare la lievitazione.

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



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



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

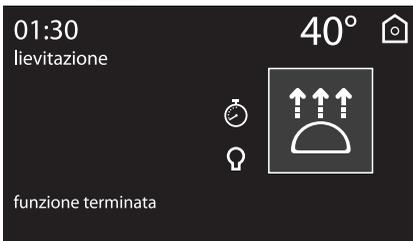


6. Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante funzione"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura ritardata"). Premere il simbolo  per apportare le modifiche desiderate.

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

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

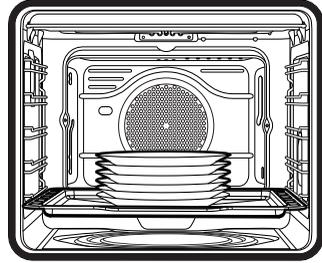
7. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del simbolo .



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

Scaldapiatti

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



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

2. Selezionare **scaldapiatti** dal menu "funzioni speciali".





Uso

3. Premere il simbolo  per avviare la funzione scaldapiatti oppure premere il valore della temperatura preimpostata per modificarlo (da 40° a 80°).
4. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



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



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

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

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





Sabbath



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

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



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

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

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



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



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

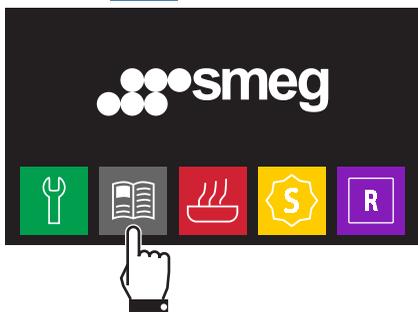


3.7 Programmi

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.

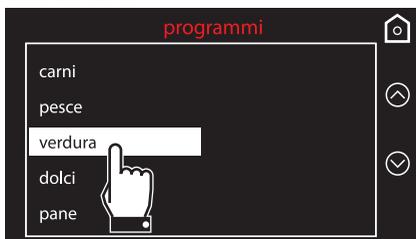
Nella "home screen" selezionare l'icona

programmi 

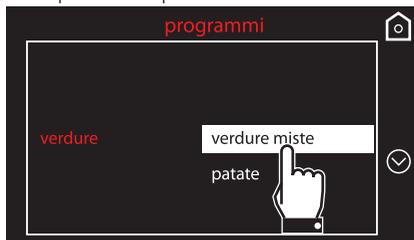


Avvio di un programma

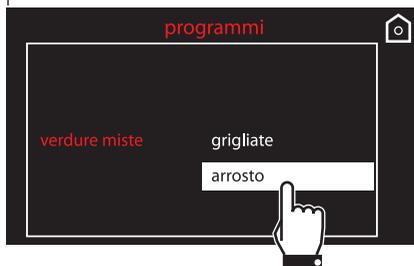
1. Premere i simboli  e  fino a selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu "programmi". Successivamente premere il nome della pietanza per confermare.



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



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



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





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



6. Premere il simbolo  per confermare.
7. Premere nuovamente il simbolo  per passare alla schermata successiva.
8. A questo punto è possibile avviare il programma selezionato, modificare le impostazioni in modo permanente o eseguire una cottura ritardata.



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



 Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.

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

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



11. Premere il simbolo  per cominciare la cottura.





Termine di un programma

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



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

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

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

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

Modifica permanente di un programma

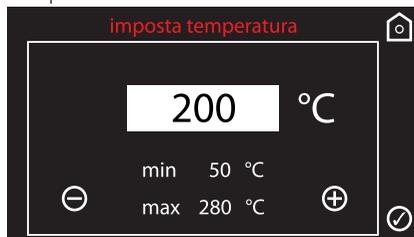
1. All'interno del programma selezionato, selezionare **modifica** dal menu della pietanza selezionata.



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



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:
 - temperatura di cottura





- funzione cottura



- durata di cottura



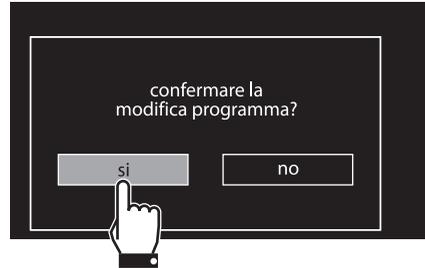
- ripiano del telaio



- peso della pietanza



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



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

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

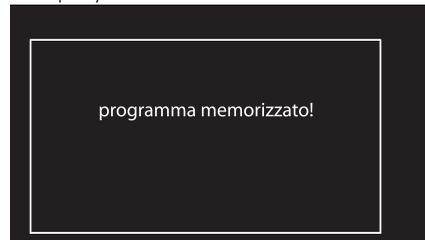




Tabelle programmi predefiniti

CARNI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Roastbeef	al sangue	1	Circolare	2	200	35
	medio	1	Circolare	2	200	40
	ben cotto	1	Circolare	2	200	45
Arista di maiale	-	1	Turbo	2	190	75
Agnello	medio	1	Turbo	2	190	100
	ben cotto	1	Turbo	2	190	110
Vitello	-	1	Statico ventilato	2	190	65
Costine di maiale	-	1	Grill ventilato	4	250	16
Braciola di maiale	-	1	Grill ventilato	4	280	15
Salsiccia di maiale	-	1	Grill ventilato	4	280	12
Pancetta di maiale	-	0,5	Grill ventilato	4	250	7
Tacchino	arrosto	3	Statico ventilato	1	190	110
Pollo	arrosto	1	Turbo	2	200	64
Coniglio	arrosto	1,5	Circolare	2	190	80

PESCE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pesce fresco	-	0,5	Statico ventilato	2	160	35
Pesce congelato	-	0,5	Circolare	2	160	45
Branzino	-	1	Circolare	2	160	45
Coda di rospo	-	0,8	Circolare	2	160	60
Dentice	-	1	Circolare	2	180	30
Rombo	-	1	Circolare	2	160	35

VERDURE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Verdure miste	grigliate	0,5	Grill	4	250	25
	arrosto	1	Circolare	2	200	45
Patate	arrosto	1	Turbo	2	220	40
	fritte congelate	0,5	Statico ventilato	2	220	13



DOLCI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Ciambella	-	1	Statico ventilato	2	160	60
Biscotti	-	0,6	Turbo	2	160	18
Muffin	-	0,5	Circolare	2	160	18
Bignè	-	0,5	Turbo	2	180	70
Meringa	-	0,3	Turbo	2	120	90
Pan di spagna	-	1	Circolare	2	160	60
Strudel	-	1	Statico	2	170	40
Crostata	-	0,8	Statico	2	170	40
Pan brioché	-	1	Statico ventilato	2	180	40
Croissant	-	0,6	Circolare	2	160	30

PANE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pane lievitato	-	1	Circolare	2	200	30
Focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza in teglia	-	1	Statico ventilato	1	280	7
Pizza su pietra	fresca	0,5	Statico ventilato	1	280	4
	congelata	0,3	Statico ventilato	1	230	6

PASTA/RISO

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pasta al forno	-	2	Statico	1	220	40
Lasagne	-	2	Statico	1	230	35
Paella	-	0,5	Statico ventilato	2	190	25
Quiche lorraine	-	0,5	Statico	1	200	30
Soufflè	-	0,5	Circolare	2	180	25



COTTURE BASSA TEMPERATURA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Vitello	-	1	Turbo	2	90	360
Manzo	al sangue	1	Statico	2	90	105
	ben cotto	1	Statico	2	90	380
Lonza di maiale	-	1	Turbo	2	90	330
Agnello	-	1	Turbo	2	90	360



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



Le tabelle riportano i dati impostati di fabbrica. Se si vuol ripristinare un programma predefinito con le impostazioni originali dopo un eventuale modifica permanente, è necessario inserire i dati riportati in tabella.



Se è stata attivata la modalità ECO logic (vedi 3.9 Impostazioni) i tempi di raggiungimento di temperatura o cottura possono variare.

3.8 Programmi personali

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

Nella "home screen" selezionare l'icona

programmi personali

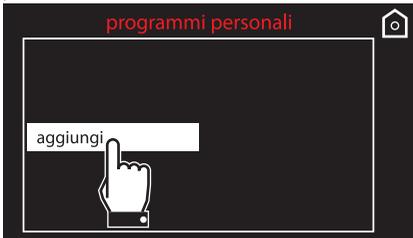


È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 10 ricette personali.



Aggiungere una ricetta

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



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



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura



- funzione cottura



- durata di cottura



- ripiano del telaio



- peso della pietanza



3. Apportare le modifiche desiderate.



4. Per memorizzare il programma, premere il simbolo . Verrà richiesto l'inserimento del nome per la ricetta appena creata.



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



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



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

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

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



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

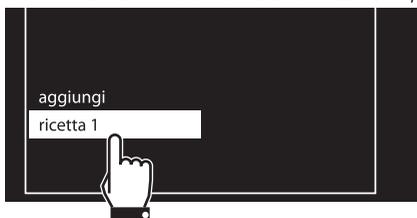
8. Nel caso venga confermato il salvataggio della ricetta, il display visualizzerà una conferma.





Avvio di una ricetta personale

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



2. Selezionare la voce **avvia**.



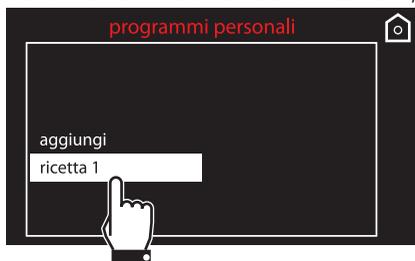
3. La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.



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

Modifica di una ricetta personale

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



2. Selezionare la voce **modifica**.



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

Cancellazione di una ricetta personale

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





2. Selezionare la voce **cancella**.



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



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



Cottura ritardata

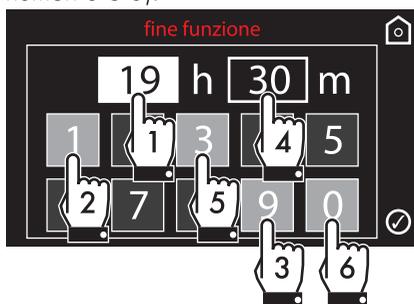
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "ricette personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta **ricetta 1**).



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



3. Digitare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 19:30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 9; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).





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



3.9 Impostazioni

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

impostazioni 



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

Lingua

 Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

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



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



3. Confermare la lingua selezionata.



Orologio

i Permette di modificare l'ora visualizzata.

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



2. Digitare l'ora corrente.



3. Premere il simbolo  per confermare.

Blocco comandi

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

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



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



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

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



Modalità demo (solo per espositori)

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

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



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



i 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

i Permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata. Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente. Nel caso venga abilitata questa opzione sul display apparirà il simbolo  a fianco della funzione.

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



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



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



Toni

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

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



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



Mantenimento calore

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

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



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





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



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



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

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

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

Eco-Light

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

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





Orologio digitale



Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.

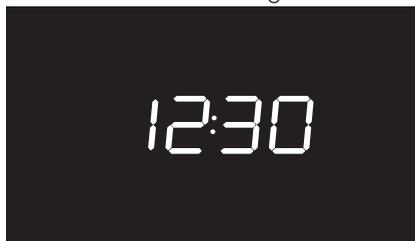
1. Premere i simboli  o  e selezionare **orologio digitale** dal menu "impostazioni".



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



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



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



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Usò non corretto
Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

4.2 Pulizia dell'apparecchio



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

Consigli per la pulizia del vano cottura

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

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

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

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

- la porta
- i telai supporto griglie/teglie
- la guarnizione (escluso modelli pirolitici).



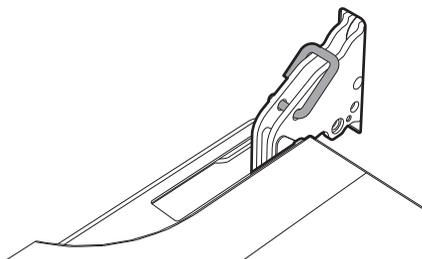
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

4.3 Smontaggio della porta

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

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

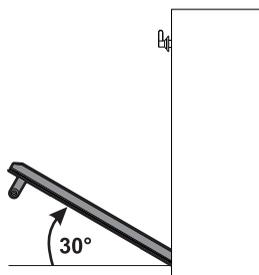
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



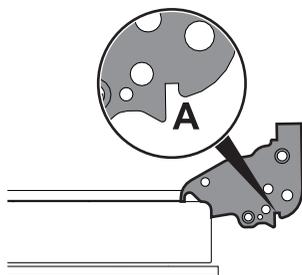


Pulizia e manutenzione

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



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



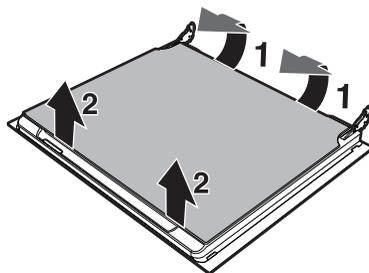
4.4 Pulizia dei vetri porta

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

Smontaggio dei vetri interni

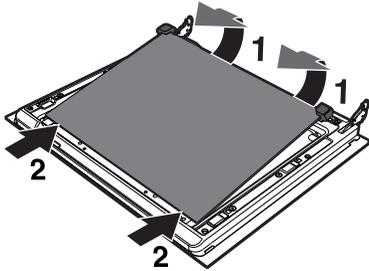
Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

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

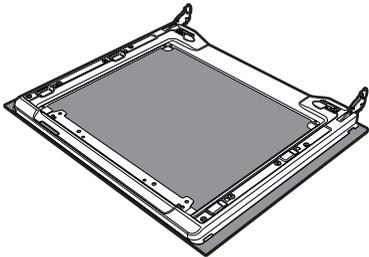




3. Su alcuni modelli è presente un vetro intermedio. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.

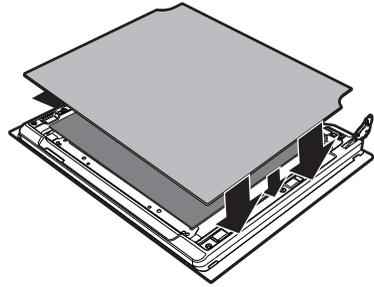


4. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



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

6. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.

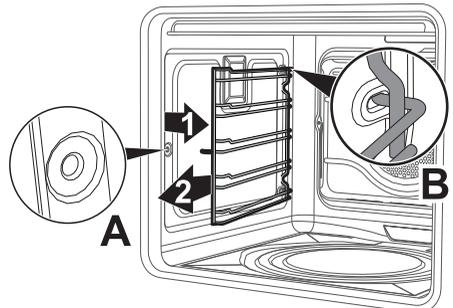


Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

1. Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro **A**.
2. Successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.
3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.





Pulizia e manutenzione

Pulizia della parte superiore (escluso modelli pirolitici)



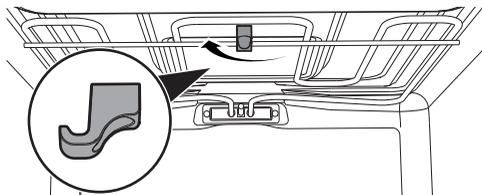
Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso

Pericolo di ustioni

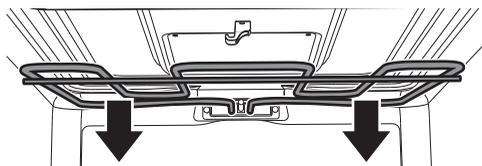
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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

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



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Usò non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

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

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

4.5 Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



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



Usò non corretto

Rischio di danni alle superfici

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

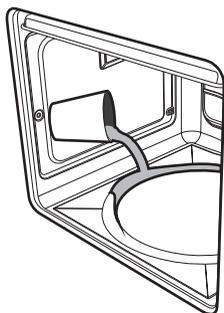
Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

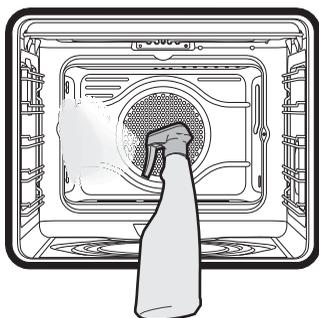
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno. La protezione superiore può rimanere all'interno del forno.



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



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



- Chiudere la porta.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

Impostazione del Vapor Clean



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

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



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



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



Pulizia e manutenzione

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



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



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



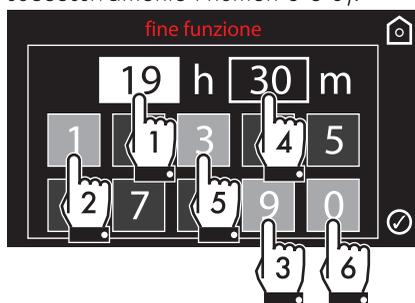
Impostazione della Vapor Clean programmata

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

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



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



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



Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

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

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



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



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

4.6 Pirolisi (solo su alcuni modelli)



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



Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Asportare dall'interno del forno residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra il forno.

Operazioni preliminari

Prima di avviare la pirolisi:

- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del forno.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
- Rimuovere la protezione superiore (se presente).
- Chiudere la porta.



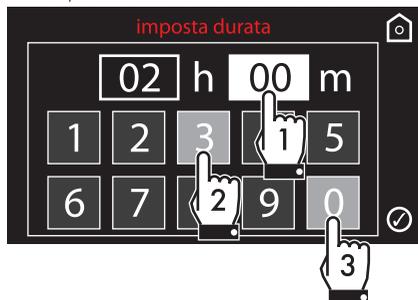
Pulizia e manutenzione

Impostazione della pirolisi

1. Selezionare **pirolisi eco** oppure **pirolisi** dal menu "funzioni speciali".

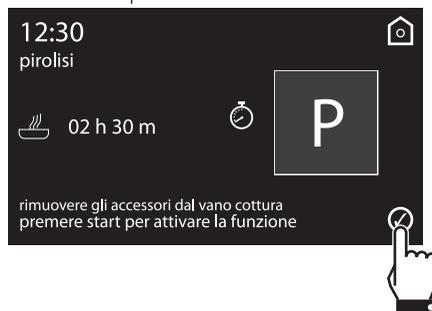


2. Digitare la durata del ciclo di pulizia desiderata (ad esempio 2 ore e 30 minuti: toccare per prima la casella dei minuti, successivamente i numeri 3 e 0).



3. Premere il simbolo  per confermare.

4. L'apparecchio è pronto per cominciare il ciclo di pulizia automatica. Un avviso ricorda di togliere gli accessori dal vano cottura. Premere il simbolo  per iniziare la pirolisi.



Durata consigliata della pirolisi:

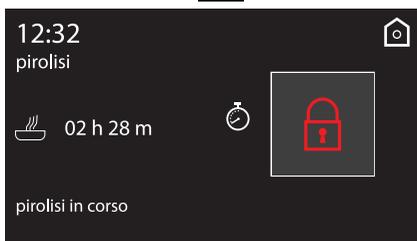
- Poco sporco: 2 ore.
- Medio sporco: 2 ore e ½.
- Molto sporco: 3 ore.

 Nella funzione **pirolisi eco**  la durata è fissata sul valore di 2 ore e non è modificabile).



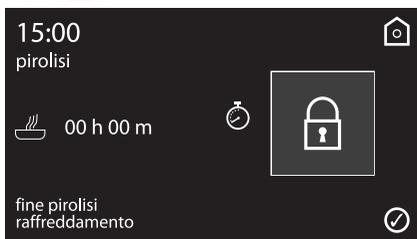
Pirolisi

Sul display appare la dicitura “pirolisi in corso” e il tempo restante ad indicare che l'apparecchio sta effettuando il ciclo di pulizia automatico. Dopo 2 minuti dall'inizio della pirolisi, la porta viene bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura (il display visualizza il simbolo ).



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

5. Alla fine della pirolisi, la porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del forno torna a livelli di sicurezza.



6. Dopo circa 20 secondi sul display compare un avviso che la procedura di raffreddamento del vano cottura è in corso.



7. Attendere che il forno si raffreddi e raccogliere i residui dall'interno con un panno umido in microfibra.

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

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

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



Pulizia e manutenzione

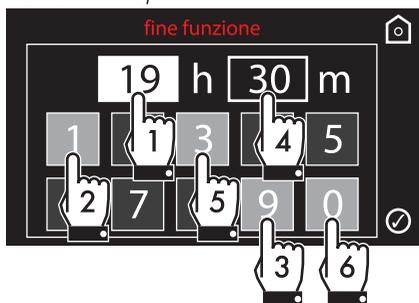
Impostazione della pirolisi programmata

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

1. Dopo aver scelto la durata della pirolisi ed aver premuto il simbolo  per confermare, premere il simbolo .
2. Premere sulla scritta **funzione ritardata**.



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



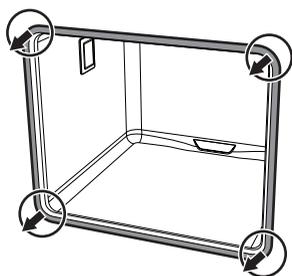
4. Premere il simbolo  per confermare.
5. L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare il ciclo di pulizia.

4.7 Manutenzione straordinaria

Smontaggio e montaggio della guarnizione (escluso modelli pirolitici)

Per smontare la guarnizione:

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



Per montare la guarnizione:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli della guarnizione.

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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



Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica del forno.



Sostituzione della lampada di illuminazione interna



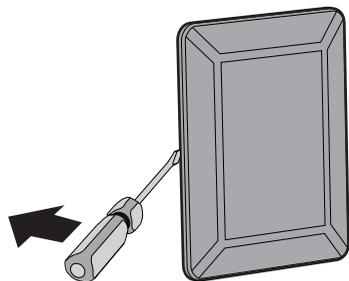
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

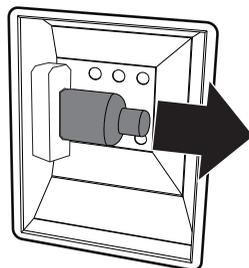
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

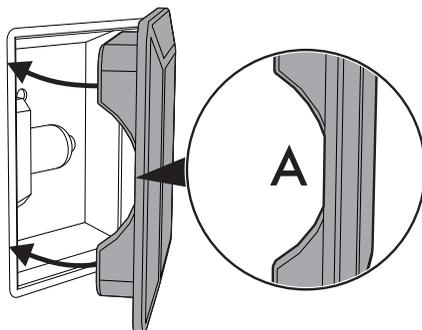


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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



Pulizia e manutenzione

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

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

L'apparecchio non scalda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "show room" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Impostazioni").

I comandi non rispondono:

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

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 "Impostazioni").

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

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

Il display visualizza la dicitura "Errore 4":

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

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

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



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



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



5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

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

Informazioni generali

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

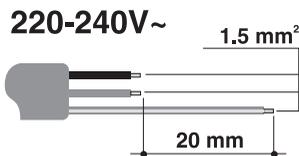
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

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

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



Collegamento fisso

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

Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

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 riscaldamento o bruciate.

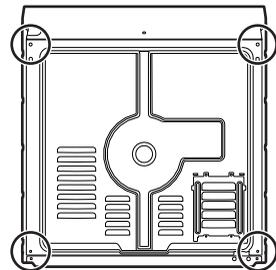
5.2 Sostituzione del cavo



**Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le viti del carter del retro e rimuovere il carter per accedere alla morsetteria.



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.



Installazione

5.3 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

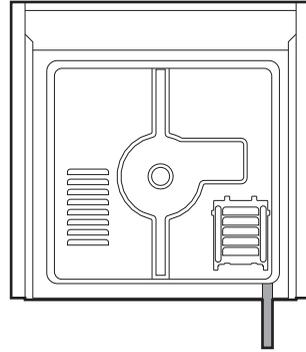
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

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

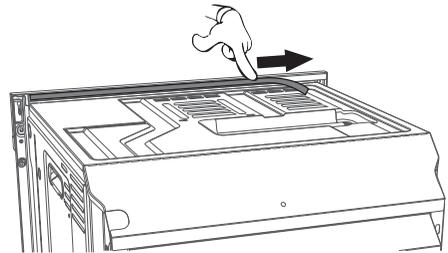
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

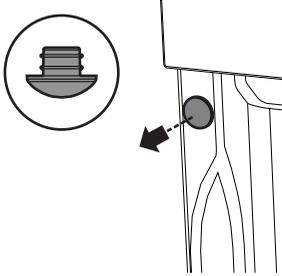
Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



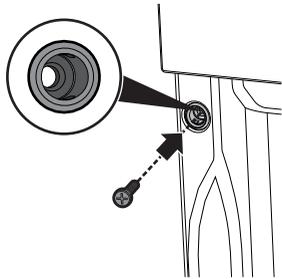


Boccole di fissaggio

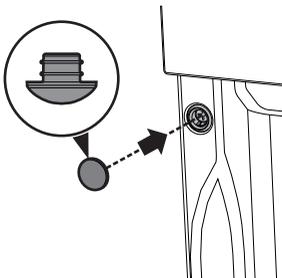
1. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata dell'apparecchio.



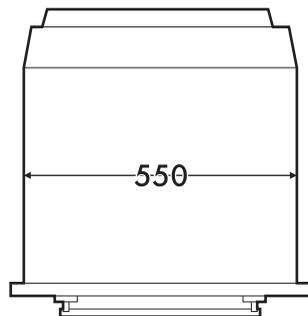
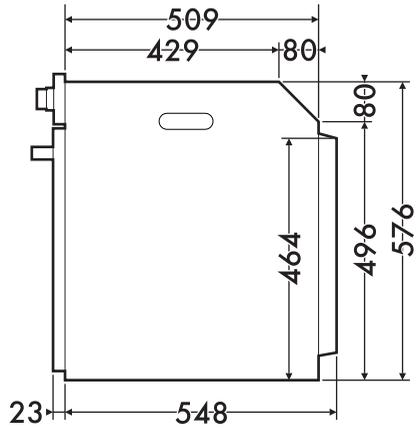
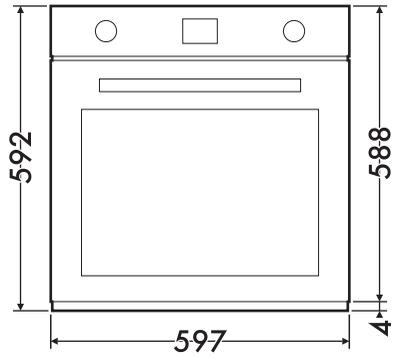
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



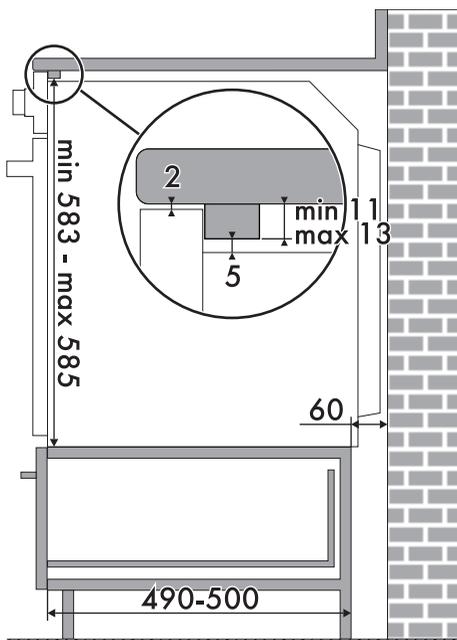
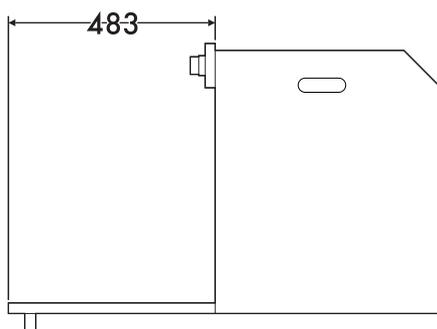
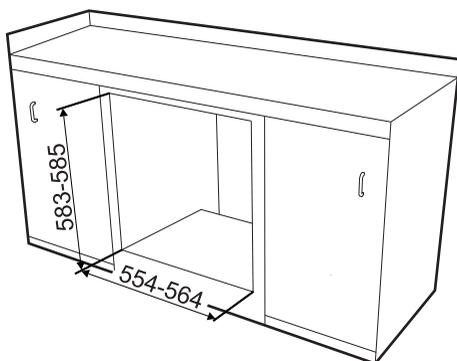
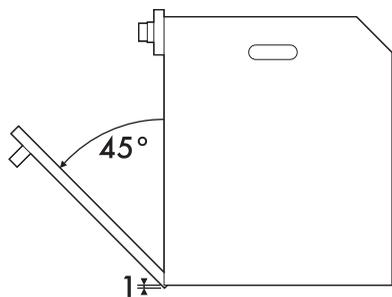
Ingombri dell'apparecchio (mm)





Installazione

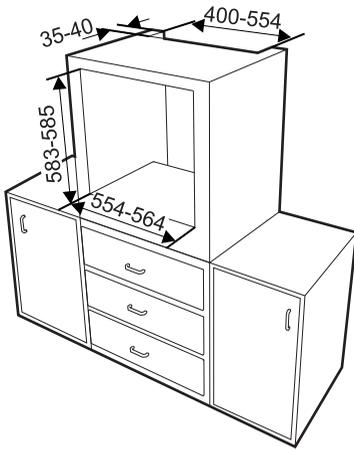
Incasto sotto piani di lavoro (mm)



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



Incasto a colonna (mm)



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

