

Sommario

1 Avvertenze	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	10
1.3 Responsabilità del produttore	10
1.4 Questo manuale d'uso	10
1.5 Targhetta di identificazione	10
1.6 Smaltimento	11
1.7 Come leggere il manuale d'uso	12
1.8 Per risparmiare energia	12
2 Descrizione	13
2.1 Descrizione generale	13
2.2 Pannello comandi	14
2.3 Altre parti	15
2.4 Accessori	16
3 Uso	17
3.1 Materiali adatti alle microonde	18
3.2 Uso degli accessori	19
3.3 Uso del forno	21
3.4 Consigli per la cottura	36
3.5 Smart Cooking	38
3.6 Cronologia	40
3.7 Le mie ricette	49
3.8 Altre funzioni	54
3.9 Impostazioni	61
4 Pulizia e manutenzione	67
4.1 Pulizia delle superfici	67
4.2 Pulizia della porta	68
4.3 Pulizia del vano cottura	68
5 Installazione	74
5.1 Collegamento elettrico	74
5.2 Posizionamento	75

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



Avvertenze

1 Avvertenze

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, l'apparecchio non deve essere utilizzato fino a che non è stato riparato da personale competente.
- **ATTENZIONE:** È 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 poiché potrebbero esplodere.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.



Avvertenze



USO 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 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.
- Non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere, potrebbero esplodere anche dopo l'operazione di riscaldamento.
- Non riscaldare alimenti contenuti in confezioni alimentari.



- 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.
- Prima di procedere alla cottura di alimenti con pelle o buccia dura (ad esempio: patate, mele ecc) è necessario forare la buccia.
- 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).
- 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.
- 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).

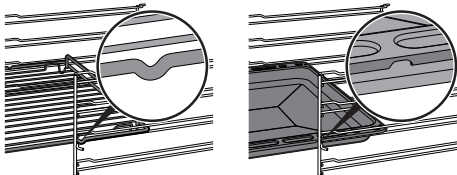


DANNI ALL'APPARECCHIO

- 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.



Avvertenze

- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
 - Non sedersi sull'apparecchio.
 - Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
 - Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.
- 
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
 - Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
 - (solo su alcuni modelli) Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
 - Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
 - Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
 - **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
 - Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
 - Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
 - Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
 - Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
 - Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.



- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

Installazione e manutenzione

- **QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE INSTALLATO SU BARCHE O SU ROULOTTE.**
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.



Avvertenze

- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

1.2 Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:

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

1.3 Responsabilità del produttore

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

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

1.4 Questo manuale d'uso

- Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Le spiegazioni in questo manuale includono immagini che descrivono ciò che compare abitualmente sul display. Occorre tenere presente, tuttavia, che l'apparecchio potrebbe disporre di una versione aggiornata del sistema, pertanto ciò che si visualizza sul display potrebbe essere diverso da quanto mostrato nel manuale.

1.5 Targhetta di identificazione

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



1.6 Smaltimento



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

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

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

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



Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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



Avvertenze

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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



Avvertenze

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



Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.



Uso

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



Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



Installazione

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



Avvertenza di sicurezza



Informazione/Suggerimento

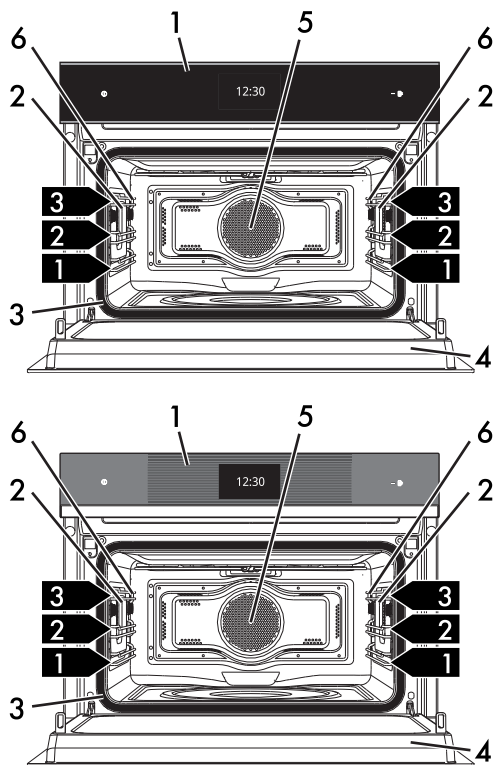
1.8 Per risparmiare energia

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



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

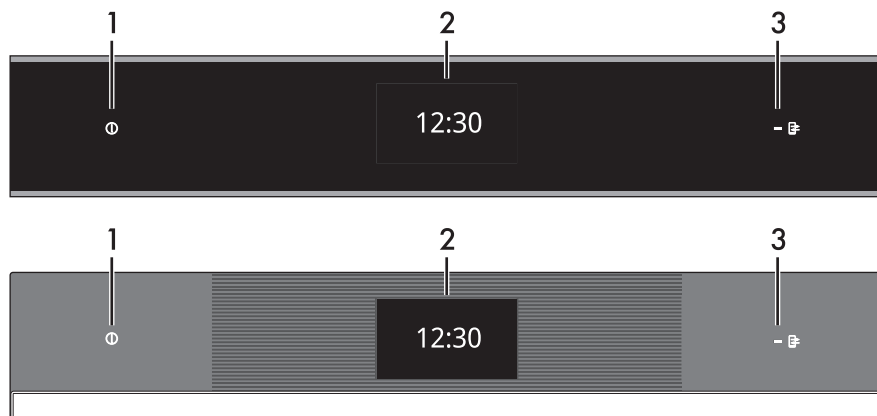
6 Telai supporto griglie/teglia

1,2,3... Ripiano del telaio



Descrizione

2.2 Pannello comandi



1 Tasto ON-OFF

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

2 Display

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

3 Spia controllo remoto (solo su alcuni modelli)

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

SmegConnect (solo su alcuni modelli)

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

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

www.smeg.com



2.3 Altre parti


Ripiani di posizionamento

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

Illuminazione del vano cottura

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

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

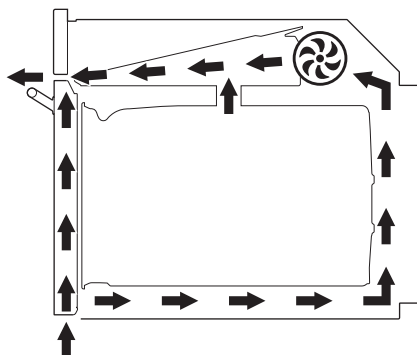
lampada  per attivare o per disattivare manualmente l'illuminazione del vano cottura, ad esclusione della

funzione **VAPOR CLEAN**



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

Ventola di raffreddamento



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

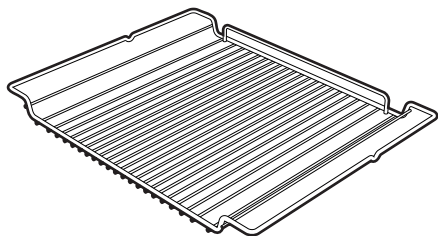
Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.



Descrizione

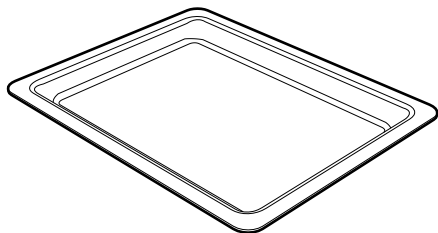
2.4 Accessori

Griglia



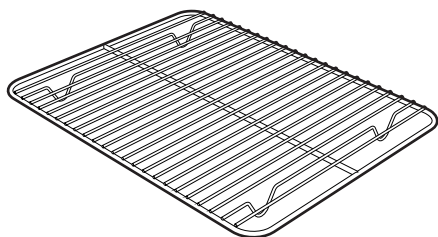
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

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 forno, 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.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



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



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



3 Uso

Avvertenze



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

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



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici smaltate

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



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

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

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.



3.1 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:

MATERIALI DA UTILIZZARE:

- Vetro (rimuovere sempre i coperchi) *

- Pirofile
- Bicchieri
- Barattoli

- Porcellana

- Terracotta

- Plastica (se idonei alle microonde) *

- Contenitori
- Pellicole in plastica (non devono entrare in contatto con gli alimenti)

* solo se termoresistente.

MATERIALI DA NON UTILIZZARE:

- Metallo (possono generare archi o scintille)

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

- Legno

- Bicchieri in cristallo

- Carta (pericolo di incendio)

- Contenitori in polistirolo (pericolo di contaminazione degli alimenti)



Le stoviglie devono essere prive di decorazioni metalliche.



Non utilizzare teglie accessorie in metallo nelle funzioni microonde o microonde combinato.



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 forno.
2. Posizionare la stoviglia da testare sulla griglia inserita nel primo ripiano.
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.

Operazioni preliminari

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

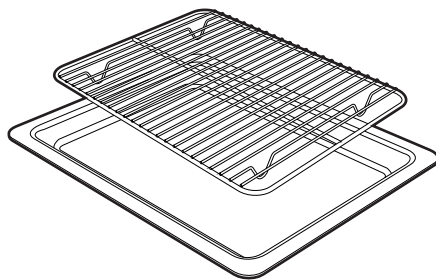


Per il primo riscaldamento utilizzare una funzione tradizionale e non una funzione microonde.

3.2 Uso degli accessori

Griglia per teglia

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

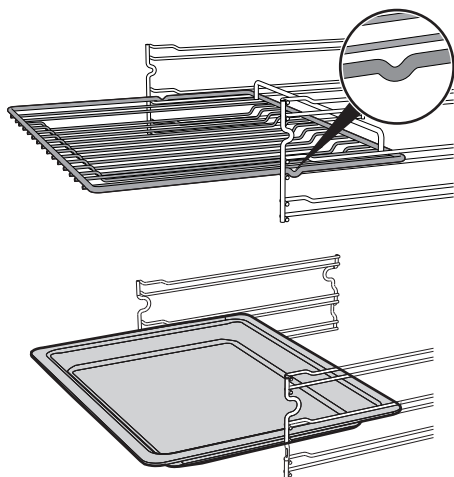




Griglie e teglie

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

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



**Temperatura elevata.
Pericolo di ustioni**

- L'accessorio può diventare molto calda. Utilizzare sempre 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.

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.



**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**

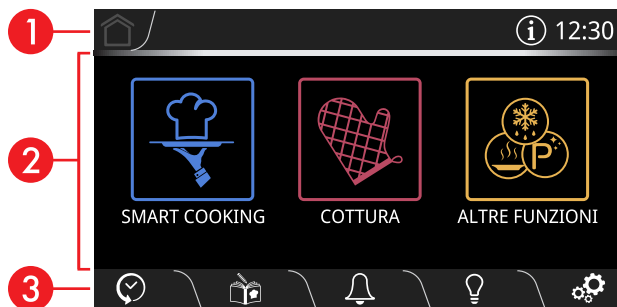
- Utilizzare l'asta di bollitura solamente nelle funzioni Microonde. L'asta non dev'essere usata nelle funzioni combinate o tradizionali.



3.3 Uso del forno

Display

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



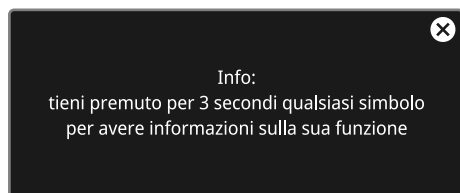
(nell'immagine è rappresentata la schermata del menù principale)

1 Area informazioni

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

In quest'area sono inoltre presenti:

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



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

2 Area principale

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

3 Area inferiore

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

 **CRONOLOGIA**

 **LE MIE RICETTE**

 **TIMER**

 **LAMPADA**

 **IMPOSTAZIONI**



Uso

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



RITORNO



CONFERMA



AVVIA



REPLAY



STOP



SALVA



CESTINO





BLOCCO PORTA



PRE-RISCALDAMENTO RAPIDO



Mantenere premuto il tasto
HOME  oppure il tasto **ON-**

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

Connettività (solo su alcuni modelli)

Requisiti per la connettività:

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

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

Primo utilizzo



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

Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Sul display comparirà per qualche secondo il logo del costruttore




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

Successivamente comparirà la schermata dell'ora corrente con la simbologia

00:00 lampeggiante.

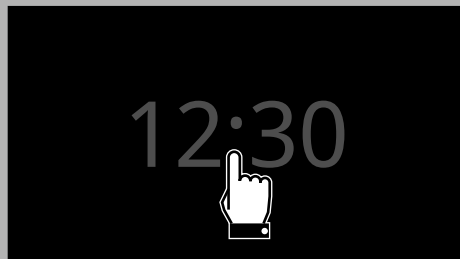
Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente.





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



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



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

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

Disattivazione del display



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

Per disattivare manualmente il display:

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


Riattivazione del display



Per attivare il display quando è spento:

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

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



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

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



Uso

Avvertenza

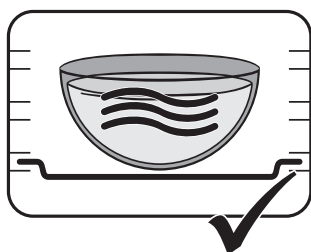
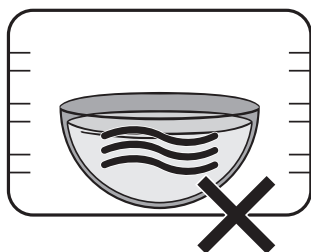


Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

Durante l'utilizzo delle microonde, le pietanze devono essere poste in un contenitore idoneo appoggiato sulla griglia inserita nel primo ripiano.

NON UTILIZZARE CONTENITORI/ACCESSORI (teglie, teglie in vetro ecc), APPOGGIATI DIRETTAMENTE 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.

Selezione di una funzione cottura con microonde



MICROONDE

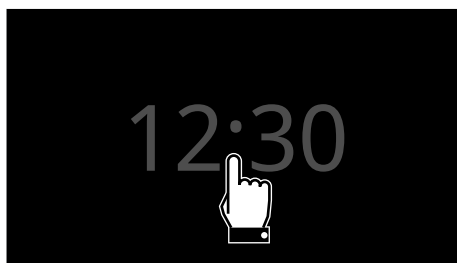
Penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza.

1. Introdurre la pietanza nel vano cottura.



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.

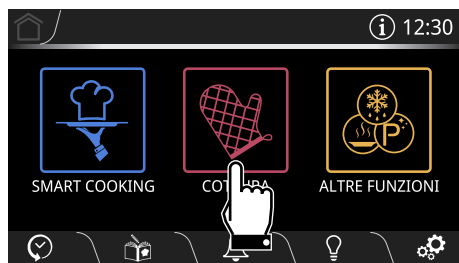
2. Sul display, toccare l'orario visualizzato.





3. Nel "menù principale" toccare il tasto

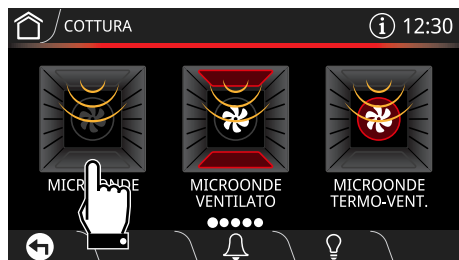
COTTURA



4. Selezionare la funzione "MICROONDE



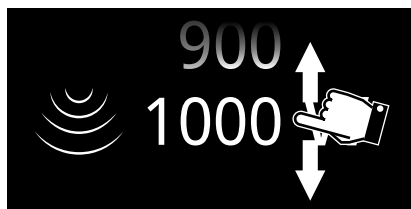
").



5. Toccare il tasto MICROONDE  o il relativo valore.




6. Scorrere i valori fino a selezionare l'intensità delle microonde desiderata (ad esempio "900 W").



L'intensità delle microonde va da 100 W a 1000 W.

7. Toccare il tasto CONFERMA 

(posizionato nell'area inferiore 3 a destra) per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.

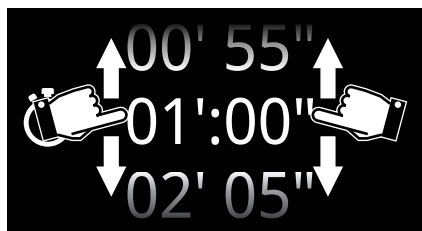
8. Toccare il tasto DURATA COTTURA  o il relativo valore).





Uso

9. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "5 minuti").



Termine della cottura microonde


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

Funzione terminata

Potenze microonde

Di seguito riportate le potenze selezionabili:

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


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

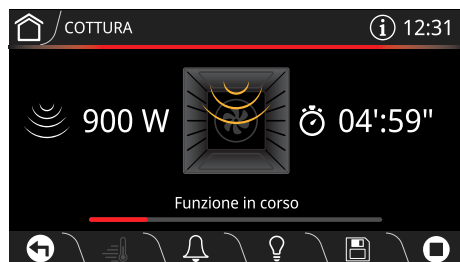


I valori di minuti e secondi sono selezionabili separatamente.



La durata della cottura microonde va da un minimo di 5 secondi fino ad un massimo di 29 minuti e 55 secondi.

11. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura microonde.

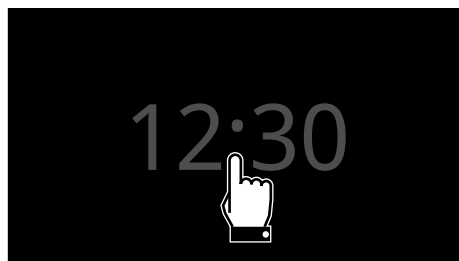


Ad ogni apertura della porta, la funzione in corso si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere la porta e confermare.



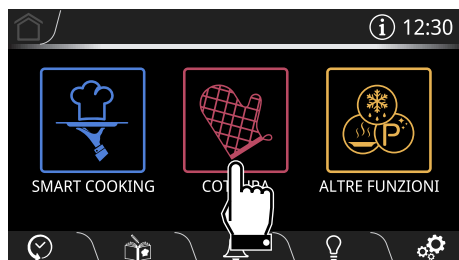
Selezione di una funzione cottura combinata

1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.



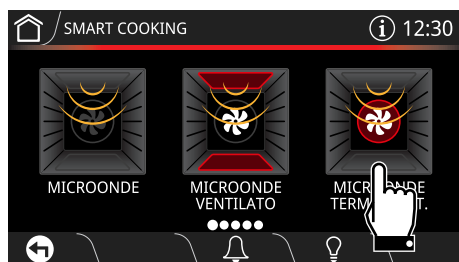
2. Nel "menù principale" toccare il tasto


COTTURA



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

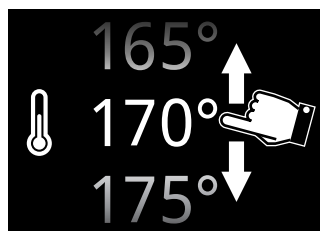
TERMO-VENT.




4. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.



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



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

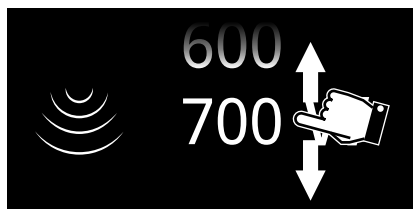
7. Toccare il tasto MICROONDE  o il relativo valore.






Uso

8. Scorrere i valori fino a selezionare l'intensità delle microonde desiderata (ad esempio "500 W").



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



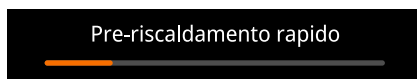
I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

13. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura microonde combinata.

Pre-riscaldamento


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



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



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

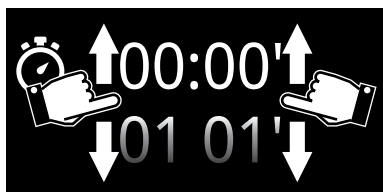


Per escludere il pre-riscaldamento toccare il relativo tasto .

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

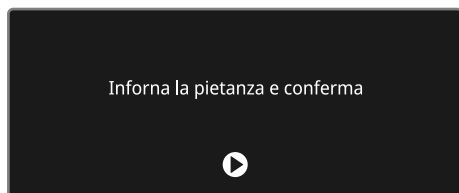



11. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata (ad esempio "1 ora").





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

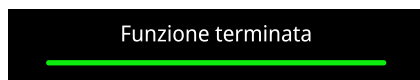


14. Aprire la porta.
15. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
16. Chiudere la porta.
17. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.



Termine della cottura combinata

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



Elenco delle funzioni di cottura combinate



MICROONDE VENTILATO

L'aggiunta di microonde permette di velocizzare la cottura tradizionale. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.



MICROONDE TERMO-VENTILATO

L'aggiunta di microonde permette di velocizzare la cottura tradizionale. Adatta per tutte le pietanze, consente di cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



MICROONDE + GRILL

Le microonde consentono di cuocere i cibi più velocemente e il grill crea una perfetta doratura sulla superficie.



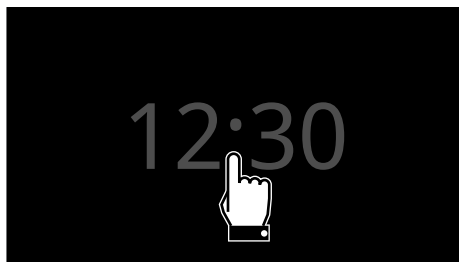
MICROONDE + BASE TERMO-VENTILATO

Il calore intenso viene rafforzato dalle microonde, che velocizzano la cottura mantenendo le pietanze morbide e succose.



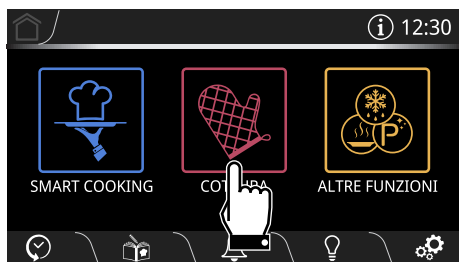
Selezione di una funzione cottura tradizionale

1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.

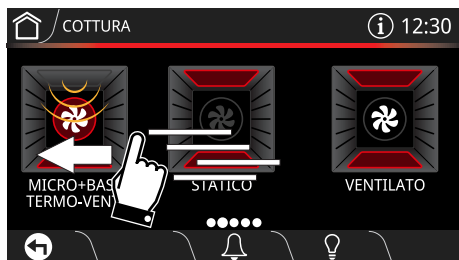



2. Nel "menù principale" toccare il tasto

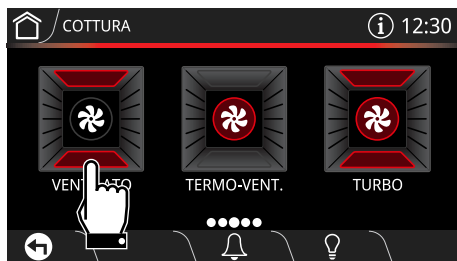
COTTURA



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



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



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



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

Pre-riscaldamento


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

Pre-riscaldamento rapido

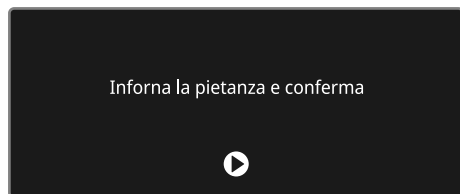



Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.



Per escludere il pre-riscaldamento toccare il relativo tasto .


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



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




A cottura avviata è possibile impostare una cottura temporizzata:

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

Modifica della temperatura di cottura

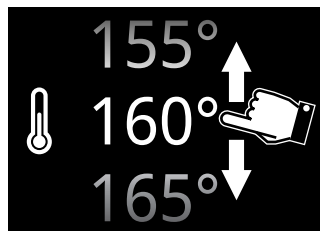



La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi fase della cottura.

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



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



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




Uso

Cottura temporizzata

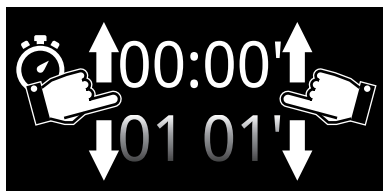



Per cottura temporizzata s'intende quella funzione che permette di iniziare una cottura e terminarla dopo un certo periodo impostato dall'utente.

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



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



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



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.




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

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



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



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


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



Cottura ritardata

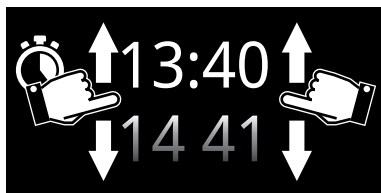


Per cottura ritardata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.


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



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



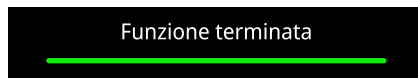
I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.


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



Termine della cottura

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



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



Elenco delle funzioni di cottura tradizionale



STATICO

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



VENTILATO

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



TERMO-VENTILATO

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



TURBO

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



GRILL

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



GRILL VENTILATO

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



BASE

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



BASE TERMO-VENTILATA

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



PIZZA

Funzione specifica per la cottura della pizza.



ECO

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

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

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



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



Nella funzione ECO i tempi di cottura sono più lunghi.



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

Timer contaminuti

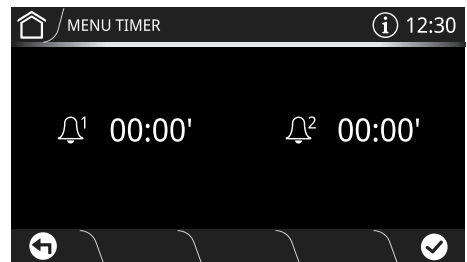


Questa funzione non interrompe la funzione in corso, ma aziona soltanto la suoneria.



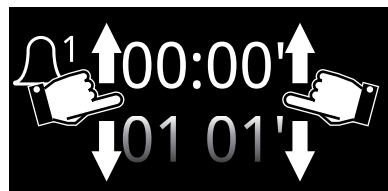
La durata dei Timer va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

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



È possibile impostare fino a 2 Timer contaminuti:



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






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




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

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




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

- Nella schermata successiva, il tasto **TIMER**  acceso, indica che uno o più Timer contaminuti sono stati attivati.
7. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato.



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



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

3.4 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrosti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.
- Per carne e patate, si consiglia di tanto in tanto di girare e/o mescolare l'alimento per ottenere una rosolatura uniforme su tutti i lati.
- Per le cotture a bassa temperatura, rosolare la carne in padella per qualche minuto su tutti i lati prima di effettuare la cottura nel forno.
- La cottura con microonde è consigliata per le carni senza strati di grasso o tessuto nervoso in superficie.
- Per gli arrosti di carne in funzioni microonde combinate si consiglia di girare l'alimento in modo da cuocere e rosolare in modo uniforme



Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

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

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per scongelamento e lievitazione

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

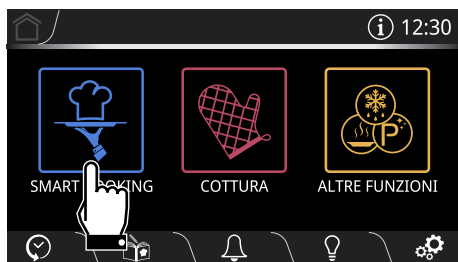


3.5 Smart Cooking

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

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

SMART COOKING



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



").


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

GRIGLIATE



").

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

" 0.7 Kg").



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



A questo punto sarà possibile salvare i valori impostati come ricetta personale (vedi capitolo "3.7 Le mie ricette")



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

La cottura ha inizio con le impostazioni predefinite del programma.



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

Pre-riscaldamento

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

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

Pre-riscaldamento rapido



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

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


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

Inforna la pietanza e conferma

Si consiglia di posizionare la pietanza sul quarto ripiano dal basso



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


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



Termine della cottura

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

Cottura terminata

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

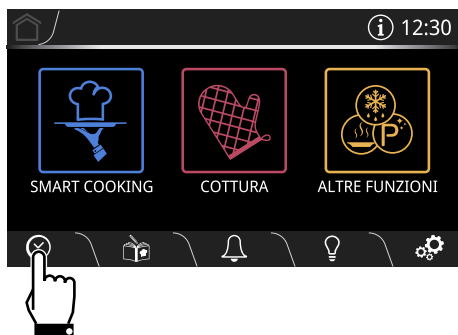


3.6 Cronologia

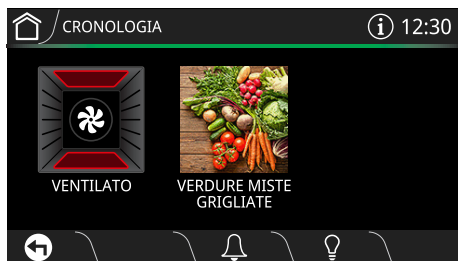
Questo menù è particolarmente utile per visualizzare e riutilizzare gli ultimi programmi o ricette personali utilizzate.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

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




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

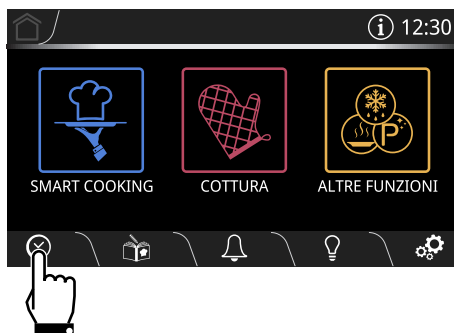



Cancellare la cronologia



In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

CRONOLOGIA .



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

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

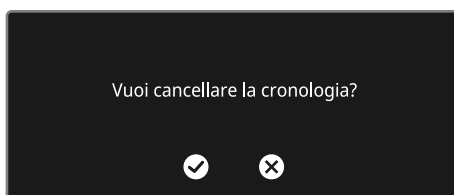












Tabelle programmi predefiniti


CARNI



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
ROASTBEEF (AL SANGUE)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	66
ROASTBEEF (MEDIO)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	72
ROASTBEEF (BEN COTTO)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	86
ARISTA DI MAIALE	 MICROONDE TERMO-VENT	1	0,7	190 + 300 W	32
AGNELLO (MEDIO)	 MICROONDE TERMO-VENT	1	1,2	190 + 300 W	55
AGNELLO (BEN COTTO)	 MICROONDE TERMO-VENT	1	1,2	190 + 300 W	60
VITELLO ARROSTO	 MICROONDE TERMO-VENT	1	1,0	190 + 300 W	70
COSTINE DI MAIALE (pezzo intero)	 VENTILATO	1	0,5	180	90



Uso

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
BRACIOLE DI MAIALE (circa 4 pezzi)	 VENTILATO	2	0,2	210	15
SALSICCIA DI MAIALE (circa 10-12 pezzi)	 GRILL VENTILATO	2	0,6	250	16
PANCETTA DI MAIALE (circa 6 fette spesse 5 mm)	 GRILL VENTILATO	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾
FESA DI TACCHINO ARROSTO	 MICROONDE VENTILATO	1	1,0	200 + 300 W	45
POLLO ARROSTO	 MICROONDE TERMO-VENT	1	1,2	190 + 400 W	47
SPEZZATINO IN UMIDO ⁽²⁾	 MICROONDE VENTILATO	1	0,3	170 + 300 W	85
BRASATO ⁽²⁾	 MICROONDE VENTILATO	1	1,2	180 + 500 W	60
CONIGLIO ARROSTO (in pezzi)	 MICROONDE TERMO-VENT	1	1,0	190 + 300 W	40

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




⁽²⁾ Si consiglia di ricoprire quasi completamente l'alimento con parte liquida (acqua, brodo, vino, passata di pomodoro...) e girarlo e/o mescolarlo più volte.



PESCE



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PESCE INTERO (FRESCO)	 MICROONDE TERMO-VENT	1	0,3	180 + 300 W	17
PESCE INTERO (CONGELATO)	 MICROONDE VENTILATO	1	0,4	180 + 400 W	20
BRANZINO	 MICROONDE TERMO-VENT	1	0,5	160 + 300 W	20
CODA DI ROSPO	 MICROONDE TERMO-VENT	1	0,5	160 + 300 W	35
DENTICE	 MICROONDE TERMO-VENT	1	1,0	160 + 300 W	40
ROMBO	 MICROONDE TERMO-VENT	1	0,5	160 + 300 W	30
ZUPPA DI PESCE ⁽²⁾	 MICROONDE TERMO-VENT	1	0,8	175 + 700 W	13
PESCE IN CROSTA DI SALE	 MICROONDE VENTILATO	1	0,3	170 + 400 W	15

⁽²⁾ Si consiglia di ricoprire quasi completamente l'alimento con parte liquida (acqua, brodo, vino, passata di pomodoro...) e girarlo e/o mescolarlo più volte.



Uso

VERDURE



Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
VERDURE MISTE GRIGLIATE	 GRILL	3	0,3	250	12+10 ⁽¹⁾
VERDURE ARROSTO	 MICROONDE + BASE TERMO-VENTILATA	1	0,5	210 + 400 W	20
PATATE ARROSTO	 VENTILATO	1	0,5	205	30
TIMBALLO DI PATATE ⁽²⁾	 MICROONDE VENTILATO	1	0,6	200 + 600 W	20
PATATE FRITTE SURGELATE	 VENTILATO	2	0,5	220	13

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









⁽²⁾ Si consiglia di ricoprire quasi completamente l'alimento con parte liquida (acqua, brodo, vino, passata di pomodoro...) e girarlo e/o mescolarlo più volte.



DOLCI



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
CIAMBELLA	 VENTILATO	1	0,5	160	50
TORTA AL CIOCCOLATO	 STATICO	1	0,5	170	50
BISCOTTI (20 - 22 pezzi da 25-27 gr. ciascuno)	 TURBO	1	0,2	160	19
MUFFIN (circa 50 gr. per ogni pirottino)	 TERMO-VENT.	1	0,3	160	24
BIGNÈ (medio-grandi)	 TURBO	1	0,2	200	40
MERINGA	 TURBO	1	0,2	110	90
PAN DI SPAGNA	 TERMO-VENT.	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MICROONDE + BASE TERMO-VENTILATA	1	0,2	200 + 100 W	23



Uso

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
CROSTATA	 STATICO	1	1,0	170	43
PAIN BRIOCHÉ	 TURBO	1	0,5	170	30
CROISSANT	 TURBO	1	0,5	170	40

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

PANE / PIZZA









Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PANE LIEVITATO (PAGNOTTA)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	20
FOCACCIA	 VENTILATO	1	0,5	190	20
PIZZA IN TEGLIA	 PIZZA	1	0,5	250	13



PASTA/RISO



IT

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
PASTA AL FORNO	 STATICO	1	1,4	200	45
RISO (RISOTTO) ⁽³⁾	 MICROONDE	1	0,2	1000 W	12
LASAGNE CONGELATE	 MICROONDE VENTILATO	1	0,7	210 + 200 W	30
LASAGNE	 STATICO	1	2,0	230	35
PAELLA ⁽³⁾	 MICROONDE + BASE TERMO-VENTILATA	1	0,3	185	15
RAGÙ DI CARNE	 MICROONDE VENTILATO	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE LORRAINE	 STATICO	1	1,2	200	44
SFORMATO DI VERDURE	 MICROONDE VENTILATO	1	0,5	180 + 600 W	25

⁽³⁾ Si consiglia di bagnare il riso con il brodo già precedentemente scaldato. A seconda della qualità del riso e la quantità del brodo utilizzata i tempi di cottura possono variare. Mescolare di tanto in tanto durante al cottura.



Uso



COTTURE BASSA TEMPERATURA

Sottotipo	Funzione	Ripiano	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
VITELLO	 VENTILATO	1	1,0	120	126
MANZO (AL SANGUE)	 TURBO	1	1,0	90	147
MANZO (BEN COTTO)	 TURBO	1	1,0	90	220
LONZA DI MAIALE	 VENTILATO	1	1,5	120	155
AGNELLO	 VENTILATO	1	1,0	120	135

Per le cotture a bassa temperatura è consigliata una pre-rosolatura in padella a fuoco vivace su tutti i lati per qualche minuto.




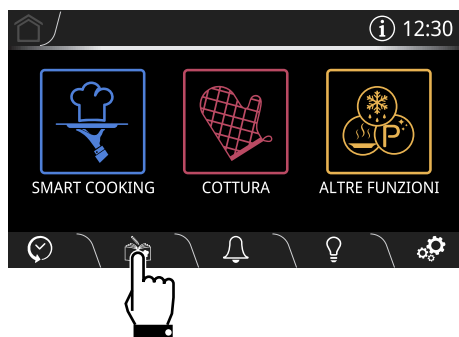
I tempi di cottura descritti nelle tabelle riferiti alla pietanza indicata nella ricetta, sono indicativi e possono variare a seconda del gusto personale.



3.7 Le mie ricette

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

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



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



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

Aggiungere una ricetta

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


(ad esempio "DOLCI" ).

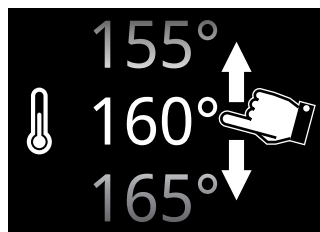
3. Toccare il tasto **NUOVA RICETTA**





4. Selezionare la funzione desiderata (ad esempio "TERMO-VENTILATO"



5. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (ad esempio "170°C").

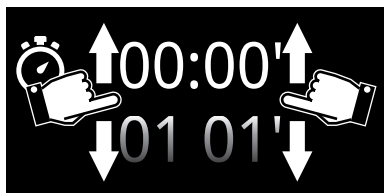


7. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la nuova temperatura di cottura selezionata.

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



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



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





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




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

Salvare una ricetta

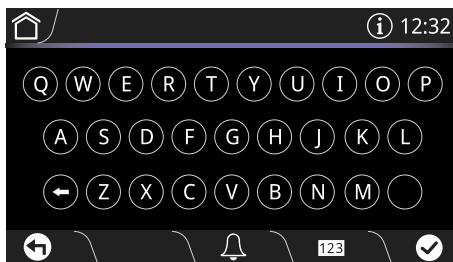
11. Toccare il tasto **SALVA** .
12. Scorrere i valori della voce **RIPIANO** (ad esempio 2).
13. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da cuocere (ad esempio "  1.0 Kg").

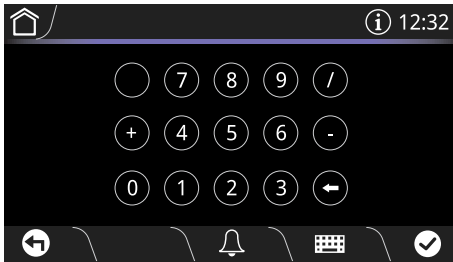



14. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.

A questo punto è necessario inserire un nome alla ricetta.

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





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



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

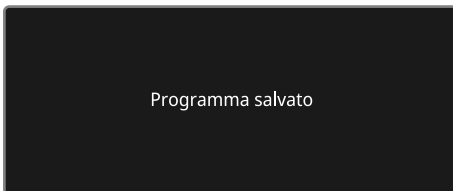


Per poter memorizzare la ricetta è necessario che il nome contenga almeno un carattere.



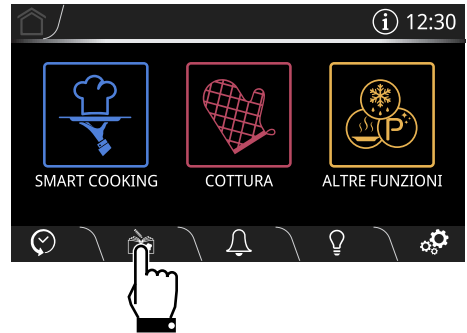
Il carattere  cancella la lettera precedente.

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



Avvio di una ricetta personale

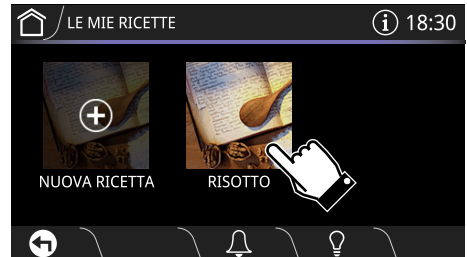
1. Nel "menù principale" toccare il tasto **LE MIE RICETTE** .



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

(ad esempio "DOLCI" )

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






Uso

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



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



Pre-riscaldamento

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

Pre-riscaldamento rapido

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

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

Inforna la pietanza e conferma


Si consiglia di posizionare la pietanza
sul secondo ripiano dal basso



Termine della cottura

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

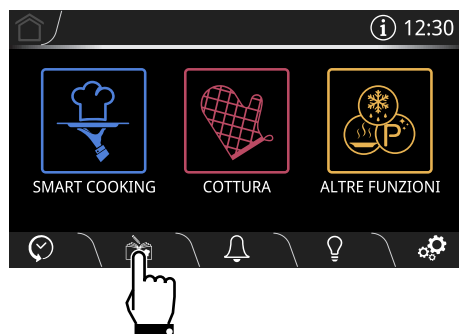
Cottura terminata

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



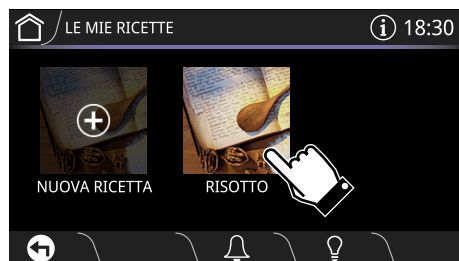
Cancellazione di una ricetta

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





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

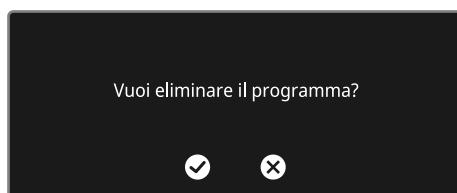
3. Selezionare la ricetta salvata in precedenza (ad esempio **RISOTTO**).



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



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



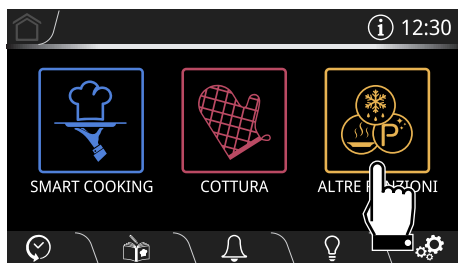


3.8 Altre funzioni

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

- Nel "menù principale" toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI



Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

Elenco delle altre funzioni



SCONGELAMENTO A PESO

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



SCONGELAMENTO A TEMPO

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



LIEVITAZIONE

Funzione specifica per favorire la lievitazione degli impasti.



SCALDA STOVIGLIE

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



RISCALDAMENTO MICROONDE

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



MANTENIMENTO

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



SABBATH

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



VAPOR CLEAN

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



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

VAPOR-CLEAN  vedi "4 Pulizia e manutenzione".

Scongelamento a peso



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



1. Dopo averla pesata, inserire la pietanza all'interno dell'apparecchio.
2. Selezionare **SCONGELAMENTO A**

PESO



3. Selezionare la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie **CARNI - PESCE - PANE - DOLCI**
4. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da scongelare.



5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare le impostazioni inserite.
6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare lo Scongelamento a peso.



Uso

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

Parametri preimpostati:

Tipologie	Peso (Kg)	Tempo
 CARNI	0,4	00h 23m
 PESCE	0,5	00h 10m
 PANE	0,3	00h 15m
 DOLCI	0,1	00h 02m

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

Scongelamento a tempo




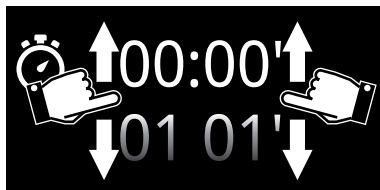
Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione viene immediatamente arrestata e il display visualizza la dicitura **"Temperatura interna troppo elevata attendere raffreddamento"**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

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

TEMPO




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




Nella funzione **Scongelamento a peso** non è possibile cambiare la potenza microonde di default (200 W).



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

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

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

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



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

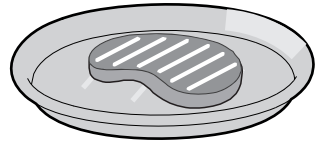


Nella funzione **Scongelamento a tempo** non è possibile cambiare la temperatura di default (**30°C**).

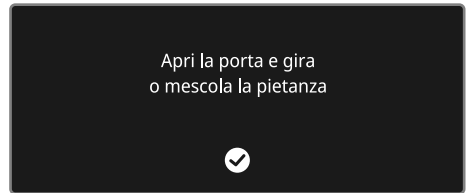
Procedura "Turn"

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

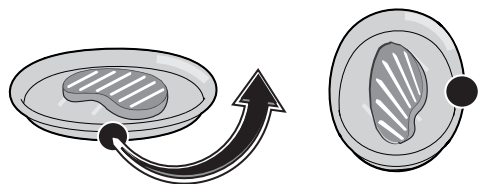
1. Inserire la pietanza all'interno del forno disponendola parallelamente alla porta.



2. Quando l'apparecchio visualizza sul display la dicitura "**Apri la porta e gira o mescola la pietanza**" è necessario ruotare la pietanza.




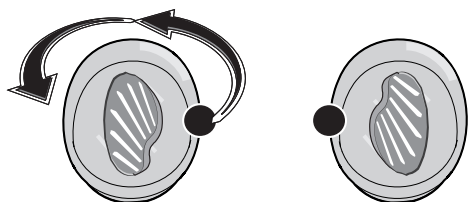
3. Aprire la porta e ruotare la pietanza di **90°**.




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



4. Chiudere la porta dell'apparecchio e toccare il tasto **CONFERMA**  per riprendere la funzione.
5. Se necessario l'apparecchio potrà chiedere nuovamente la rotazione della pietanza. Sul display verrà visualizzata la dicitura "Apri la porta e gira o mescola la pietanza".
6. Per la seconda rotazione è necessario aprire la porta e ruotare la pietanza di 180°.



7. Chiudere la porta e toccare il tasto **CONFERMA**  per riprendere la funzione.

Lievitazione



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




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

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


2. Selezionare **LIEVITAZIONE**



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

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




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



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

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

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

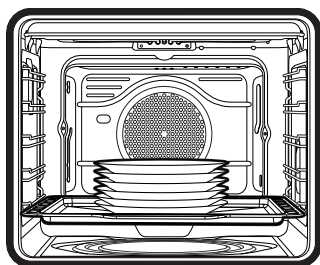
Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.



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

Scalda stoviglie

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



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

2. Selezionare **SCALDA STOVIGLIE**



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



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

Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare:

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

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




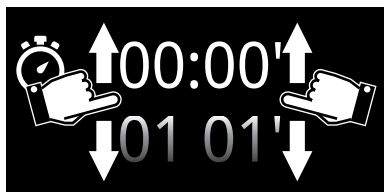
Riscaldamento microonde

1. Selezionare **RISCALDAMENTO**

MICROONDE



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



La durata del Riscaldamento microonde va da un minimo di **1 minuto** fino ad un massimo di **30 minuti e 59 secondi**.



Nella funzione Riscaldamento microonde non è possibile cambiare la potenza microonde di default (**500 W**).



4. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la funzione Riscaldamento microonde.

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

Mantenimento

1. Selezionare **MANTENIMENTO**



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

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

Sabbath




L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

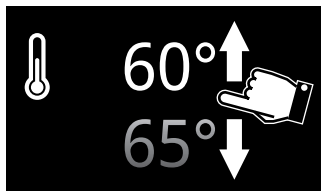
- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra **60°C** e **100°C**.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della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



1. Selezionare **SABBATH**



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



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

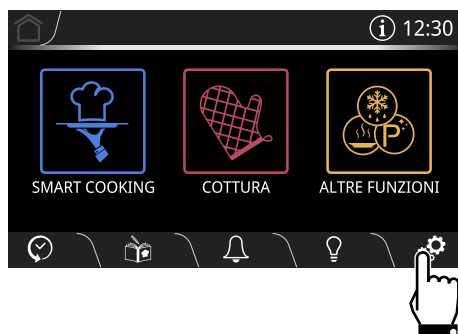
Per interrompere la funzione:

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

3.9 Impostazioni




Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

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



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



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





Uso

Lingua



Permette di selezionare la lingua del display.

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


Comandi bloccati



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

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



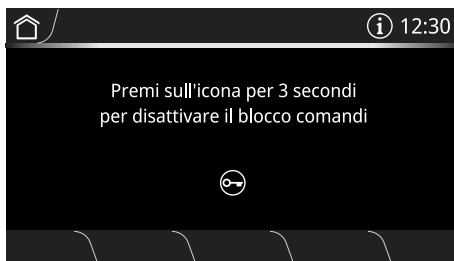
Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni


1.

Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura:

4. Toccare uno dei valori che si vogliono modificare.

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



5. Toccare per 3 secondi l'icona .




Show Room (solo per espositori)



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

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



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

1.



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



Toni



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

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



Mantenimento a caldo



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

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



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



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



Uso



Eco light



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

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





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



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



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




La funzione **Eco light** è impostata di fabbrica su **On**.



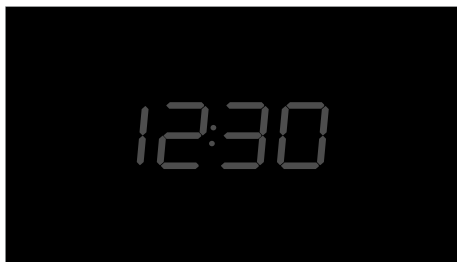
Orologio digitale



Permette di visualizzare l'orario corrente in formato digitale.

1. Selezionare  **Orologio digitale**.
2. Selezionare **On**.

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



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



DEMO
mode

Modalità Demo (solo per espositori)



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

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



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



Visualizza l'orario



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

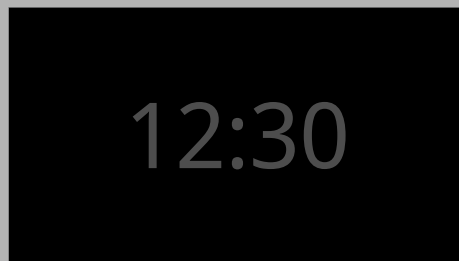
1. Selezionare  **Visualizza l'orario**.
2. Selezionare **On**.
3. Toccare il tasto **CONFERMA**  per attivare la visualizzazione dell'orologio.



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



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



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



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





Uso

Formato orario



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

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





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

Formato temperatura



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

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



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



Luminosità del display



Permette di scegliere il livello di luminosità del display.

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



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



Ripristina le impostazioni



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

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



4 Pulizia e manutenzione

Avvertenze



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.

4.1 Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.



Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'aiuto di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

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

4.2 Pulizia della porta

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.

4.3 Pulizia del vano cottura

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

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

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

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

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



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

Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

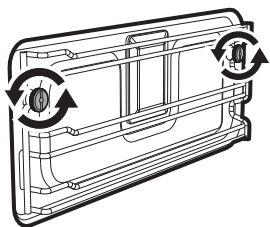
1. lasciar raffreddare l'apparecchio;
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;
3. asciugare il vano cottura con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

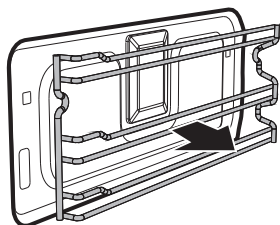
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

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. Prestare attenzione alle boccole distanziali da inserire all'interno della sagomatura del telaio.

Pulizia della parte superiore

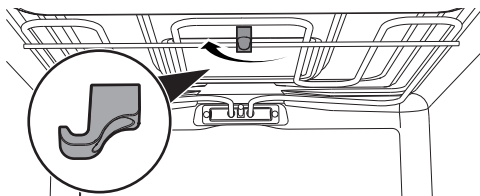


Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso
Pericolo di ustioni

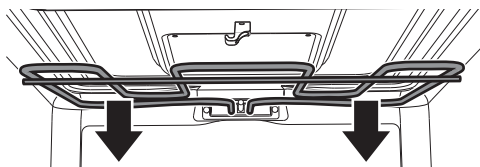
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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

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



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

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

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



Pulizia e manutenzione

Vapor Clean



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



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

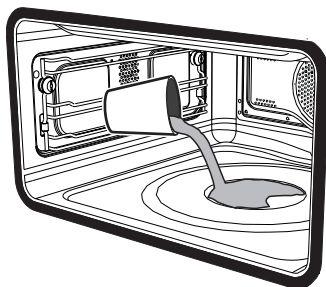
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

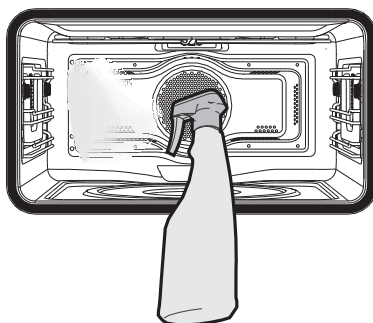
Prima di avviare il Vapor Clean:

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

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



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



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

4. Chiudere la porta.



Impostazione del Vapor Clean



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



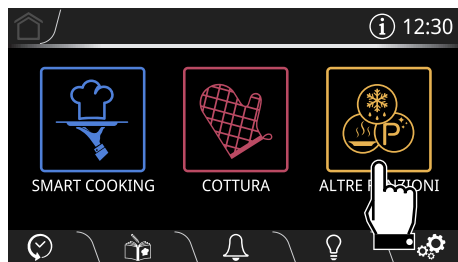
I parametri di durata e temperatura non sono modificabili da parte dell'utente.



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

5. Nel “menù principale” toccare il tasto

ALTRE FUNZIONI




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



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



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



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


Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

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

Funzione terminata



Pulizia e manutenzione

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

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



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



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

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

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

L'apparecchio non scalda:

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

I comandi non rispondono:

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

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

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



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

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



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



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

Allarmi connettività (solo su alcuni modelli)

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



5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

Informazioni generali

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

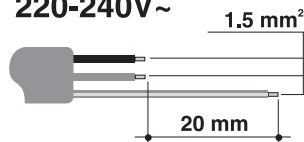
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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

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

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

220-240V~



Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

Collegamento fisso

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

Collaudo

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

Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



5.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da
schiacciamento

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



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

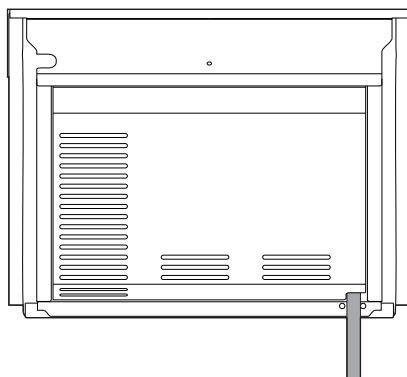
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

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

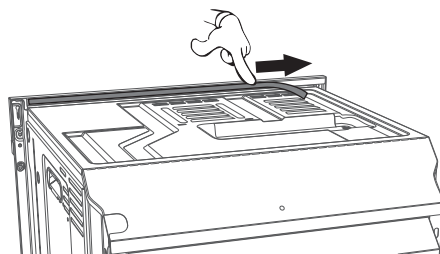
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

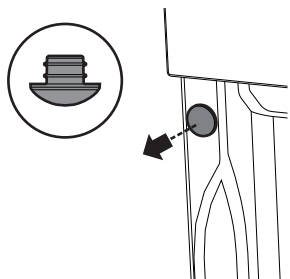




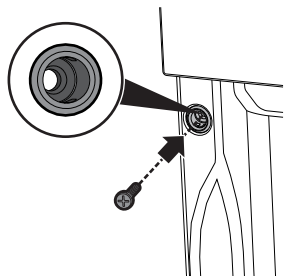
Installazione

Boccole di fissaggio

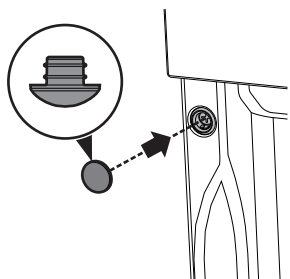
Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



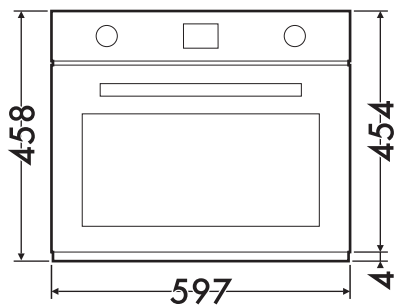
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



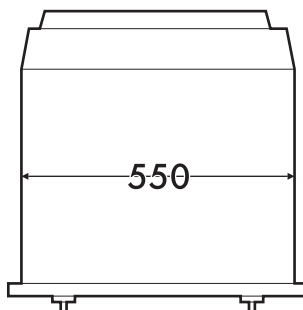
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



Ingombri dell'apparecchio (mm)



(vista frontale)

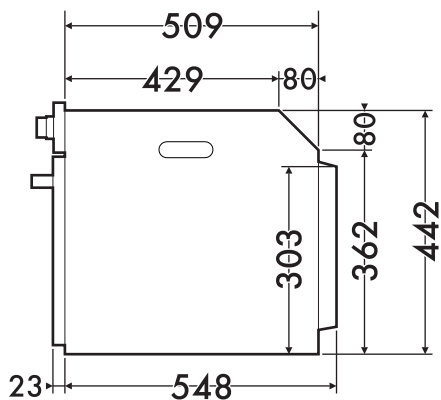


(vista superiore)

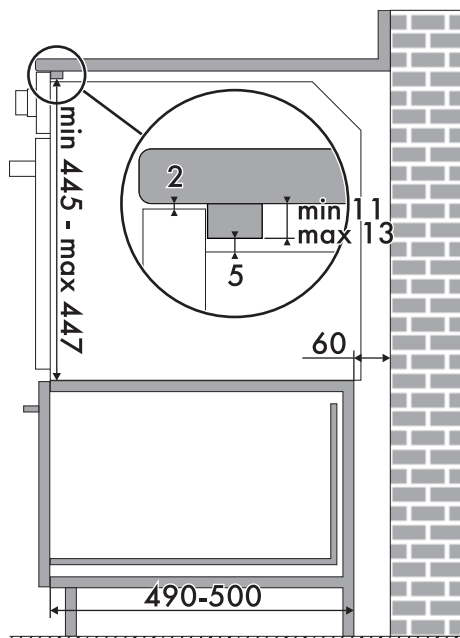
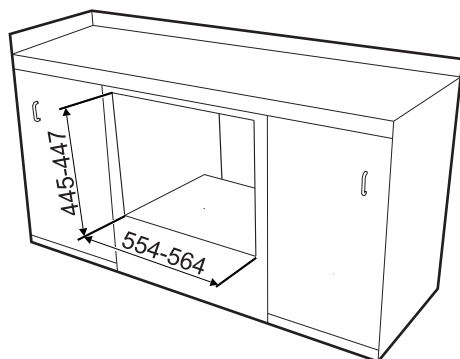
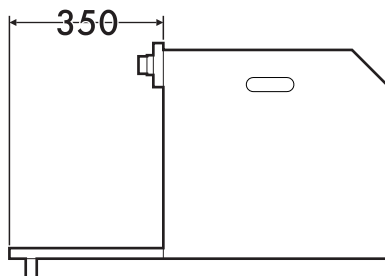
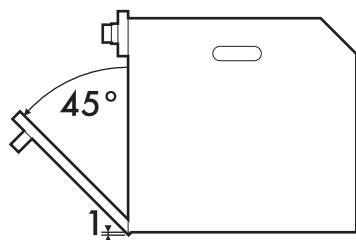


Incasso sotto piani di lavoro (mm)

IT



(vista laterale)

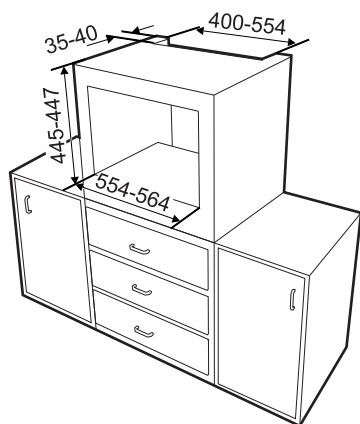


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasso a colonna (mm)



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

