Sommario

1 Avvertenze 4

1.1 Avvertenze generali di sicurezza 4
1.2 Scopo dell'apparecchio 7
1.3 Responsabilità del produttore 8
1.4 Questo manuale d'uso 8
1.5 Targhetta di identificazione 8
1.6 Smaltimento 8
1.7 Come leggere il manuale d'uso 9

2 Descrizione 10

2.1 Descrizione generale 10
2.2 Pannello comandi 11
2.3 Accessori 11
2.4 Altre parti 13
2.5 Vantaggi della cottura umidificata 13

3 Uso 14

3.1 Avvertenze 14
3.2 Primo utilizzo 14
3.3 Uso degli accessori 15
3.4 Uso del forno 15
3.5 Consigli per la cottura 34
3.6 Funzioni speciali 35
3.7 Programmi 42
3.8 Programmi personali 50
3.9 Impostazioni 55

4 Pulizia e manutenzione 62

4.1 Avvertenze 62
4.2 Pulizia delle superfici 62
4.3 Pulizia della porta 63
4.4 Pulizia del vano cottura 65
4.5 Pulizia del circuito di umidificazione 69
4.6 Manutenzione straordinaria 76

5 Installazione 78

5.1 Collegamento elettrico 78
5.2 Sostituzione del cavo 78
5.3 Posizionamento 79

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.

- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.
- NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche). Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- 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.

- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di 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 forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

Installazione e manutenzione

- QUESTO APPARECCHIO **NON DEVE ESSERE INSTALLATO** SU BARCHE O SU ROULOTTE.
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.

- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- 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.

Per questo apparecchio

- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

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

Per smaltire l'apparecchio:

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

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

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

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

Imballi di plastica
Pericolo di soffocamento

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze

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

Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso

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

Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione

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

Avvertenza di sicurezza

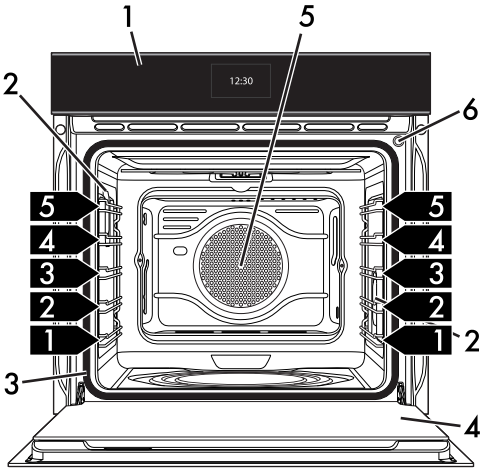
Informazione

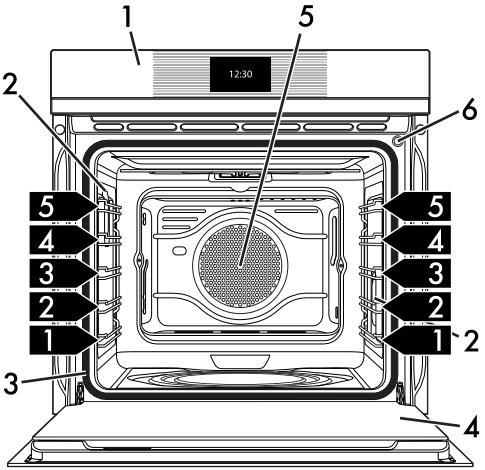
Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.
- Istruzione d'uso singola.

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale





1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

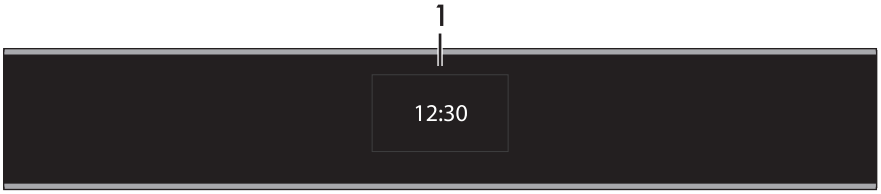
4 Porta

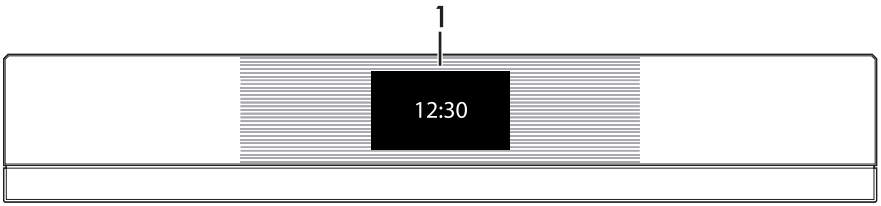
5 Ventola

6 Tubo per carico e scarico liquidi

1,2,3... Ripiano del telaio

2.2 Pannello comandi





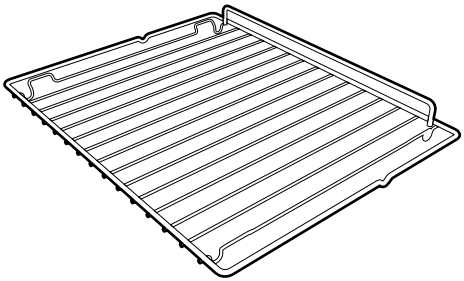
1 Display

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

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

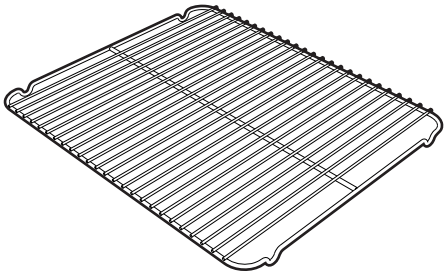
2.3 Accessori

Griglia



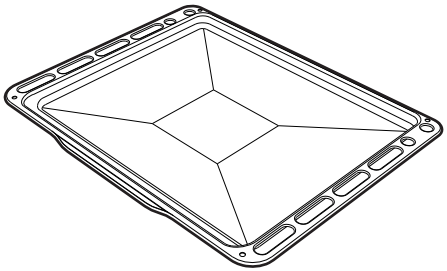
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



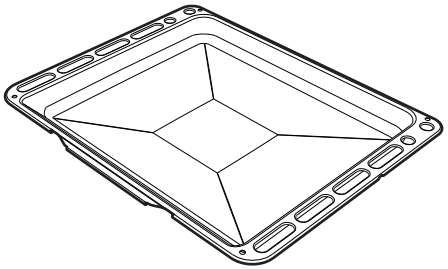
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia



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

Teglia profonda



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

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.

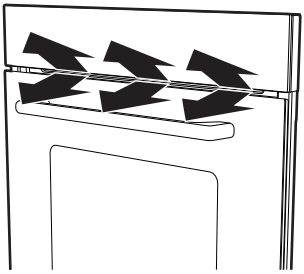
Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

2.4 Altre parti

Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento



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

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

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

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

Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

2.5 Vantaggi della cottura a vapore assistito

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

- Brasare e stufare
- Cottura di salse
- Gratinare
- Arrostire
- Cotture a bassa temperatura
- Rigenerazione
- Cotture multi modalità

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

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

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

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

3 Uso

3.1 Avvertenze

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

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

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

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

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici smaltate

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

3.2 Primo utilizzo

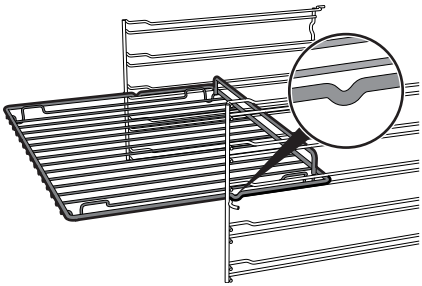
1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).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

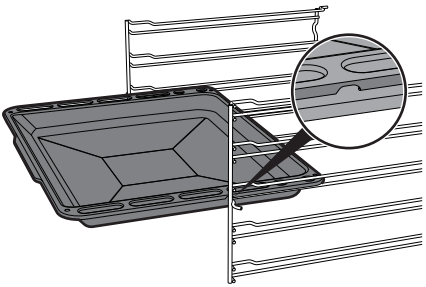
3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

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

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



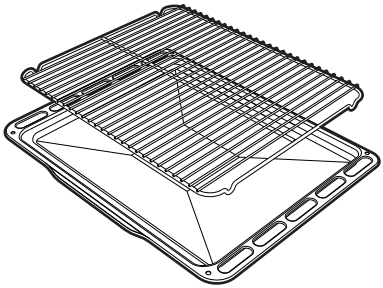


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel forno fino al loro arresto.

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

Griglia per teglia

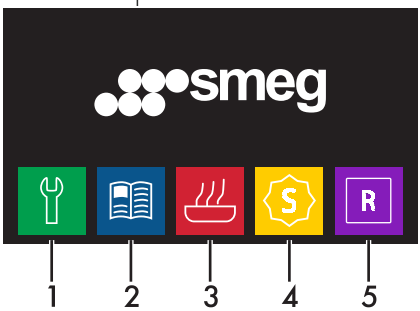
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



3.4 Uso del forno

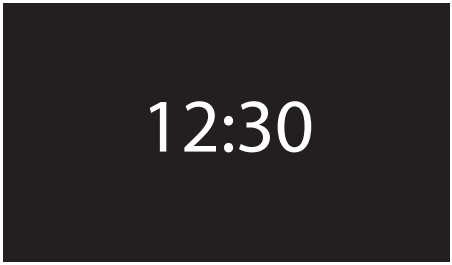
Home screen

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



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

Primo utilizzo



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

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

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

Nella "**home screen**" selezionare l'icona **impostazioni** .

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

2. Digitare l'ora corrente.

3. Premere il simbolo per confermare.

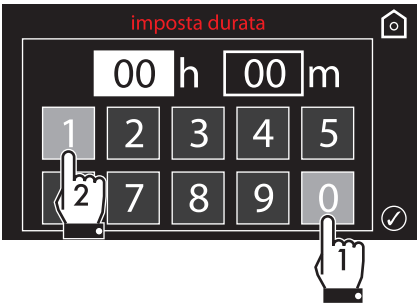
Funzioni di cottura a vapore assistito

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

1. Premere il display sull'ora visualizzata per attivare l'apparecchio.
2. Nella "**home screen**" selezionare l'icona **funzioni cottura**.

3. Selezionare una funzione di cottura a vapore assistito.

4. Digitare la durata desiderata (ad esempio 1 ora: toccare in successione i numeri 0 e 1).



5. Premere il simbolo per confermare.

Anche impostando un tempo più lungo, l'apparecchio imposterà la durata di cottura sul valore massimo consentito (13 ore).

Il display mostra la schermata per impostare i parametri della cottura a vapore assistito selezionata.

Modifica del livello di vapore:

6. Premere il simbolo per modificare il livello di vapore per la cottura.

7. Utilizzare i simboli e per impostare il livello di vapore desiderato.

NB: il livello di vapore selezionabile dipende dalla durata di cottura impostata:
Livello 1: sempre disponibile;
Livello 2: da 30 minuti in poi;
Livello 3: da 45 minuti in poi.

8. Premere il simbolo per confermare il livello di vapore impostato (ad esempio 3).

Indicazioni generali livello vapore:

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

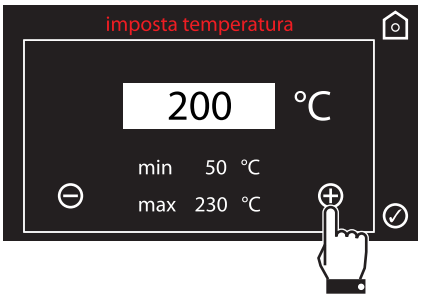
Livello 2: consigliato per pollo arrosto, petto di tacchino, filone di maiale, pesci di medie dimensioni, patate arrosto, cotture a bassa temperatura di grandi arrosti semi magri, pastorizzazione, pasta all'uovo...

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

Modifica della temperatura:

9. Premere il valore della temperatura per modificarlo.

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



La temperatura minima impostabile è di 140°C. Ad ogni pressione dei simboli ⊕ e ⊖, il valore varia di 5°C per volta.

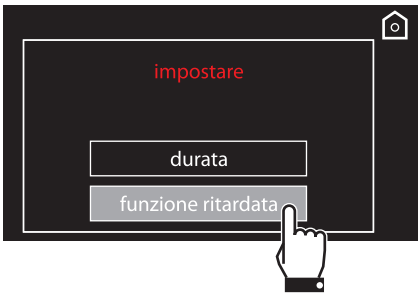
11. Premere il simbolo ✓ per confermare la temperatura di cottura impostata (ad esempio 200°C).

Impostare una cottura ritardata:

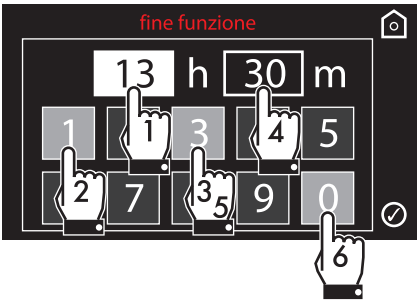
Per cottura ritardata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

12. Se si vuole impostare un orario di fine cottura, premere il simbolo ⏱.

13. e selezionare "funzione ritardata".



14. Digitare l'orario di fine cottura desiderato (ad esempio alle 13.30: toccare per prima la casella delle ore, successivamente i numeri 1 e 3; toccare la casella dei minuti e successivamente i numeri 3 e 0).



15. Premere il simbolo ✓ per confermare l'orario di fine cottura (ad esempio alle ore 13:30).

Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.

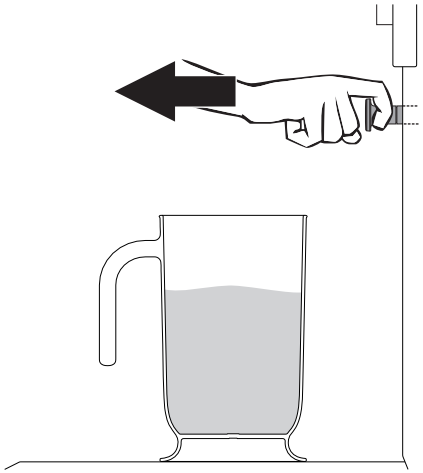
Riempimento del serbatoio

- Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.
- Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

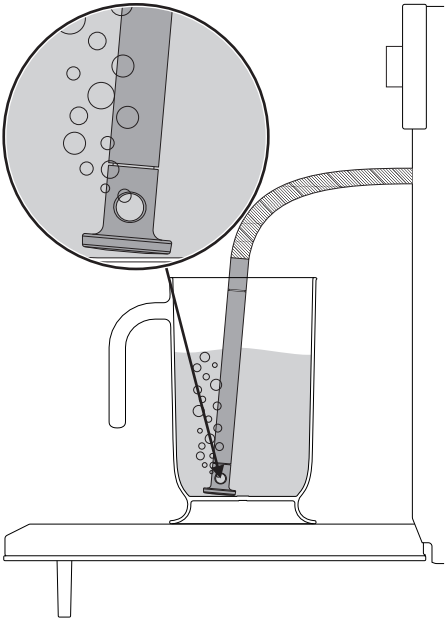
16. Riempire una caraffa con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata della cottura.
17. Aprire la porta dell'apparecchio.
18. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.

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

19. Estrarre il tubo dalla propria sede.



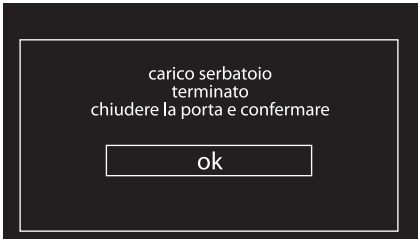
20. Immergere l'estremità del tubo sul fondo della caraffa.



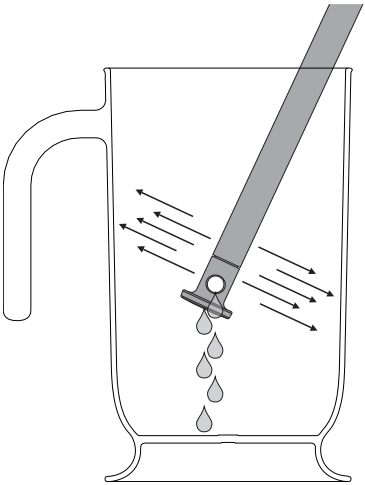
21. Premere il simbolo per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.

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

22. Al termine, premere "ok" per confermare la fine del carico del serbatoio.



23. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



24. Riporre il tubo nella propria sede e rimuovere la caraffa.

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

25. Chiudere la porta. L'apparecchio avvia automaticamente la funzione con i parametri impostati (in caso di cottura ritardata, rimane in attesa dell'orario di partenza).

Fase di preriscaldamento

Nelle funzioni di cottura a vapore assistito, la cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura impostata.

Questa fase viene eseguita senza l'impiego di vapore ed è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura.

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

Un segnale acustico interviene per indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.

- Premere poi il simbolo per avviare la cottura.

Cottura a vapore assistito

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

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

Termine della cottura a vapore assistito

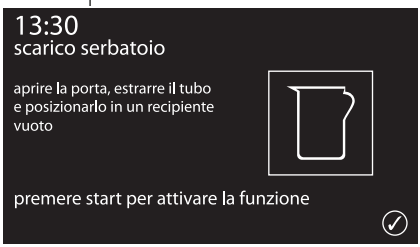
Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.

Rimozione dell'acqua residua

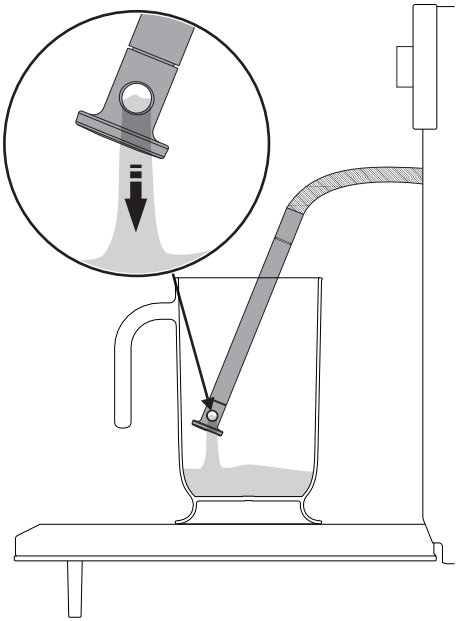
Al termine della cottura a vapore, è possibile procedere con lo scarico dell'acqua dal serbatoio.

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

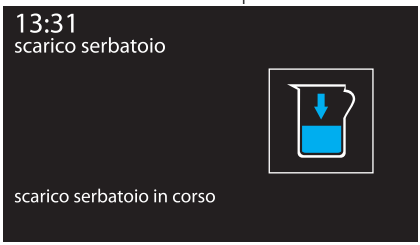
26. Al termine di una cottura a vapore assistito, premere il simbolo di ritorno : l'apparecchio propone lo scarico dell'acqua dal serbatoio.



27. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.
28. Aprire completamente la porta ed estrarre la pietanza dal vano cottura con molta cautela.
29. Appoggiare una caraffa sulla porta aperta.
30. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa.



31. Premere il simbolo ✓ per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa.

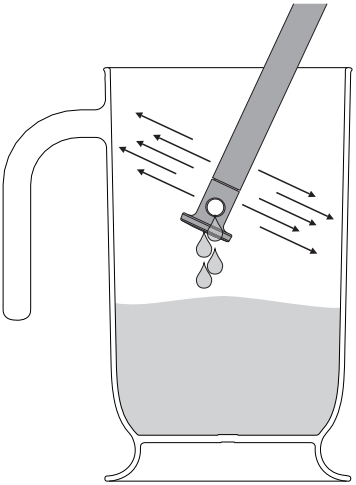


Lo scarico dell'acqua è possibile solo con la porta aperta. Assicurarsi sempre di aver estratto il tubo dalla propria sede e di averlo introdotto nella caraffa prima di premere il simbolo ✓ per iniziare lo scarico.

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

32. Premere "ok" per confermare.

33. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



34. Riporre il tubo nella propria sede e rimuovere la caraffa.

35. Con l'ausilio di una spugna, rimuovere la condensa sul fondo del vano cottura, sulle pareti e sul vetro della porta.

Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.

Elenco funzioni di cottura a vapore assistito

Statico ventilato con vapore assistito

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

Circolare ventilata con vapore assistito

La combinazione tra la ventola, la resistenza circolare ed il vapore è adatta soprattutto alla preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

Suola ventilata con vapore assistito

La cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per sformati, quiche e pizza.

Grill ventilato con vapore assistito

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

Turbo con vapore assistito

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

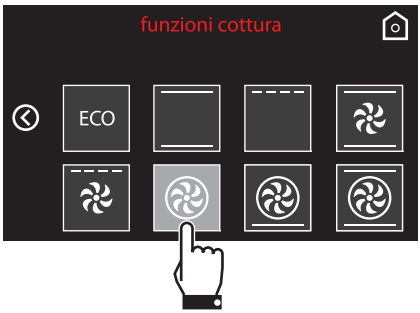
Per ottenere un effetto rosticceria, impostare la temperatura al massimo. Quando l'apparecchio raggiunge la massima temperatura, riportare l'apparecchio alla normale temperatura. Questa procedura permette di sigillare tutti i liquidi della carne al suo interno e ne riduce il suo restringimento.

Funzioni tradizionali

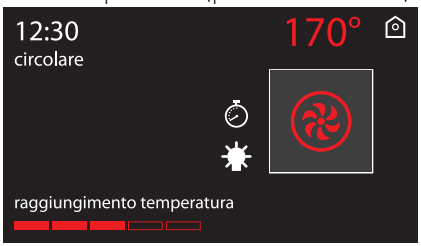
1. Nella "**home screen**" selezionare l'icona **funzioni cottura** .

2. Premere il simbolo per accedere al menù delle funzioni tradizionali.

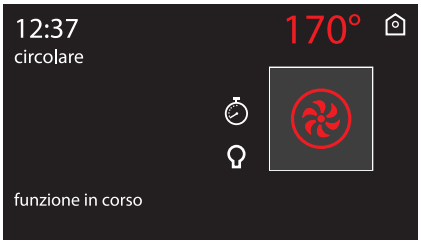
3. Selezionare la funzione desiderata.



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



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



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

Nelle cotture tradizionali, le pietanze possono essere introdotte nel vano cottura fin da subito oppure dopo la fase di preriscaldamento, a discrezione dell'utente.

Elenco delle funzioni di cottura

ECO

Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici.

Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

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

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

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

Statico

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

Grill

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

Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.

Grill ventilato

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per alimenti di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale).

Circolare

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

Suola ventilata

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

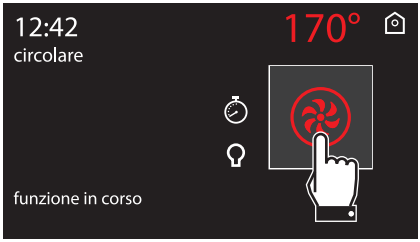
Turbo

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

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

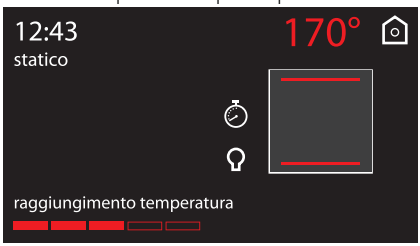
Modifica di una funzione durante la cottura

1. Premere il simbolo della funzione per modificarla.



2. Premere il simbolo della nuova funzione desiderata.

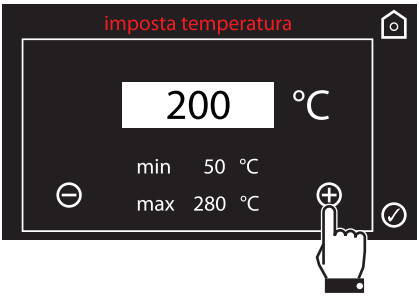
3. Sul display verrà visualizzata la nuova funzione scelta, la temperatura preimpostata, l'ora corrente e l'avanzamento del raggiungimento della nuova temperatura preimpostata.



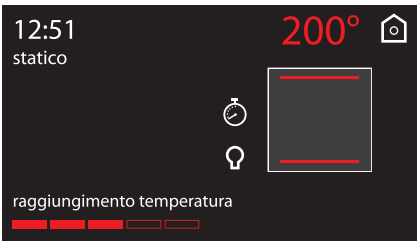
Modifica della temperatura preimpostata

1. Premere il valore della temperatura per modificarlo.

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



3. Premere il simbolo ✓ per confermare.



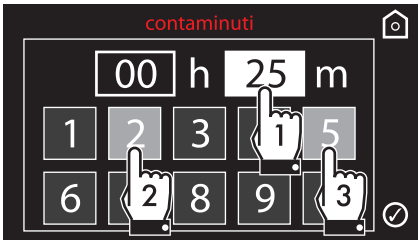
Contaminuti durante funzione

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

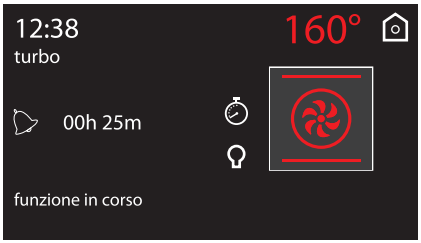
1. Premere il simbolo durante una funzione di cottura.
2. Premere sulla scritta **contaminuti**.

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

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



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



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

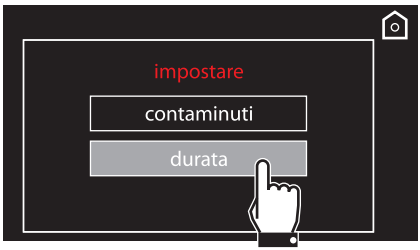
Premere il simbolo oppure per disattivare il segnale acustico. Per selezionare un ulteriore contaminuti, premere nuovamente il simbolo .

Cottura temporizzata

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

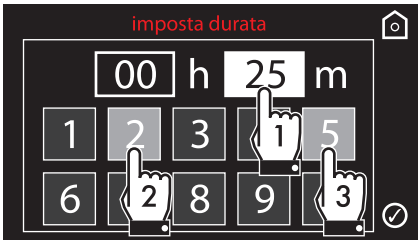
L'attivazione di una cottura temporizzata annulla un eventuale timer contaminuti impostato in precedenza.

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

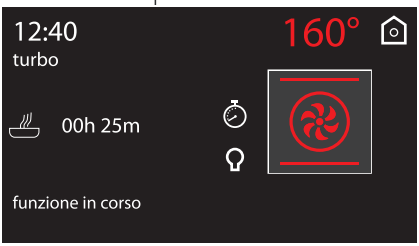


La durata del contaminuti va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

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



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



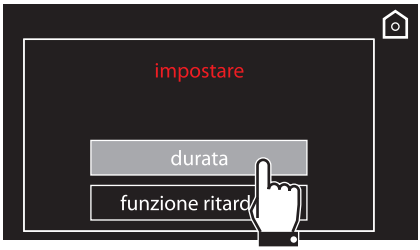
6. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.

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

Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

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

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

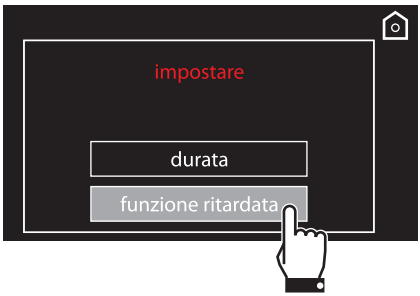


3. Digitare la nuova durata desiderata e premere il simbolo per confermare.

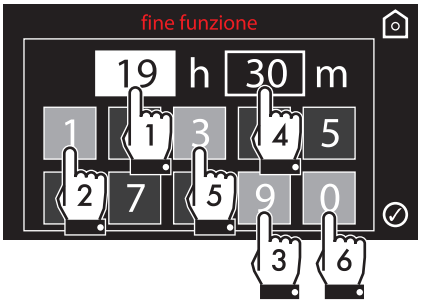
Cottura ritardata

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

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



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



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

6. In base ai valori impostati, l'apparecchio inizierà la funzione selezionata per terminarla all'orario prestabilito (aggiungerà automaticamente un tempo di 10 minuti per il preriscaldamento).

7. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione di uno delle zone modificabili sul display (**temperatura**, **funzione**, e) o tramite l'apertura della porta.

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

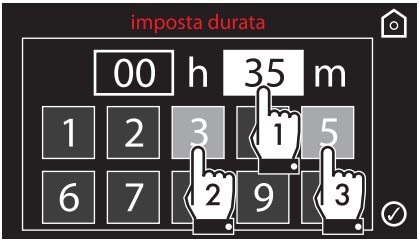
Per ragioni di sicurezza, non è possibile impostare soltanto l'orario di fine cottura senza aver programmato la sua durata.

Modifica dei dati impostati nella cottura ritardata

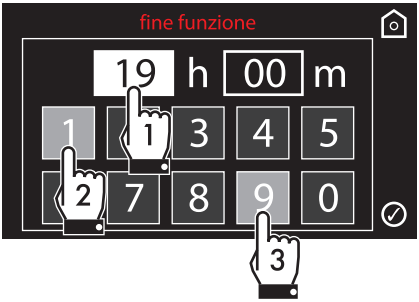
Dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'ora di fine cottura.

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

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



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



3.5 Consigli per la cottura

Consigli generali

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

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

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

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per scongelamento e lievitazione

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

Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.
- (Ove presente) Se non utilizzata, rimuovere la piastra pizza e inserire il coperchio nell'apposito alloggio.

3.6 Funzioni speciali

Nel menu delle funzioni speciali sono raccolte alcune funzionalità come il contaminuti da forno spento, funzioni di scongelamento o pulizia...
Nella "home screen" selezionare l'icona **funzioni speciali** .

Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

Elenco funzioni speciali

Contaminuti
Questa funzione aziona una suoneria al termine dei minuti impostati.

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

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

Scaldapiatti
Per scaldare o mantenere i piatti caldi.

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

ECO P

Pirolisi ECO

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

P

Pirolisi

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

Decalcificazione

Questa funzione permette di decalcificare manualmente la caldaia.

Risciacquo

Questa funzione permette di effettuare un risciacquo manuale della caldaia.

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

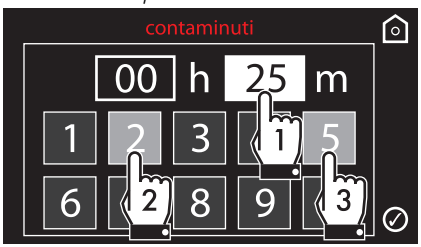
Contaminuti

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

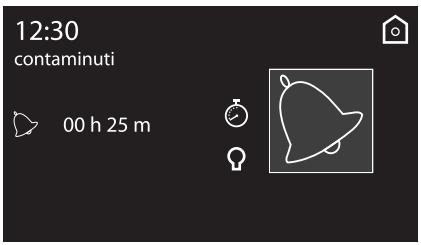
Questa funzione non interrompe la cottura, ma aziona soltanto la suoneria.

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

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



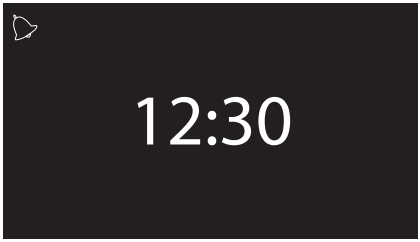
3. Premere il simbolo ✓ per confermare.
4. Il conto alla rovescia ha inizio.



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

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

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



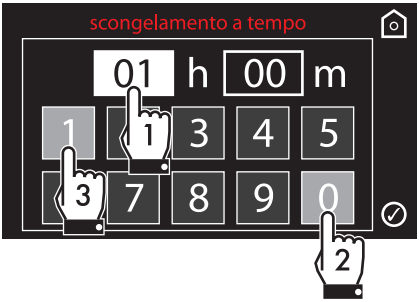
Per rimuovere il contaminuti speciale è necessario riportare a zero il conteggio.

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

Scongelamento a tempo

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

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



4. Premere il simbolo per confermare.

5. Premere nuovamente il simbolo per avviare la funzione. Lo scongelamento a tempo ha inizio.

6. Mentre la funzione è in corso, è possibile modificare ulteriormente la durata dello scongelamento (vedi "Cottura temporizzata"). Premere il simbolo per apportare le modifiche desiderate.
7. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del simbolo .

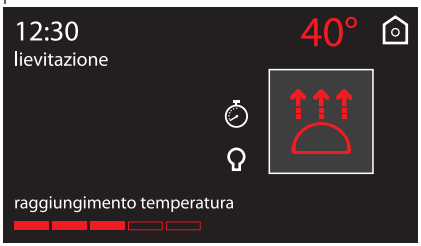
La durata dello scongelamento a tempo va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 13 ore.

Lievitazione

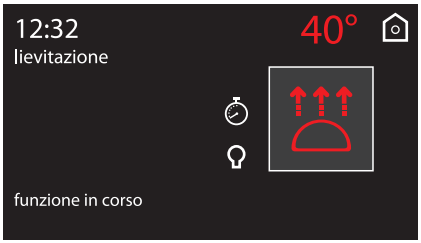
Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del forno un contenitore contenente acqua.

1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Selezionare **lievitazione** dal menu "funzioni speciali".

3. Premere il simbolo per avviare la lievitazione.
4. L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento...



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

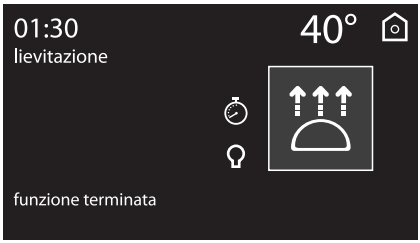


6. Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare un contaminuti per un massimo di 4 ore (vedi "Contaminuti durante funzione"), una durata di lievitazione (vedi "Cottura temporizzata") o una lievitazione ritardata (vedi "Cottura ritardata"). Premere il simbolo per apportare le modifiche desiderate.

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

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

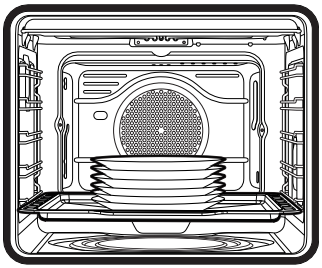
7. Al termine sul display viene visualizzata la dicitura "funzione terminata" ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione del simbolo .



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

Scaldapiatti

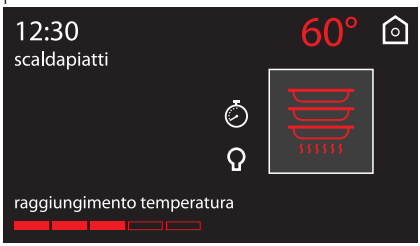
1. Posizionare la teglia sul primo ripiano e al centro di essa riporre i piatti da scaldare.



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

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

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



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

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

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

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

Sabbath

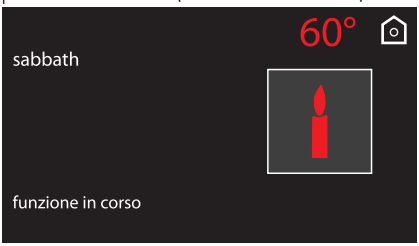
L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

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

Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.
Ogni azione non produrrà nessun effetto; resterà attivo il simbolo di ritorno per poter tornare al menù principale.

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

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



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

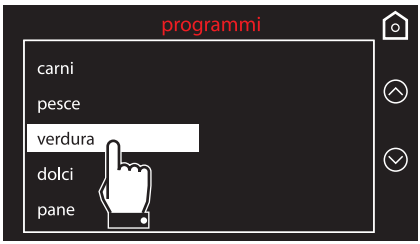
3.7 Programmi

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

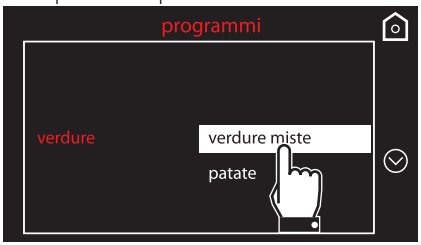
Nella "home screen" selezionare l'icona **programmi** .

Avvio di un programma

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

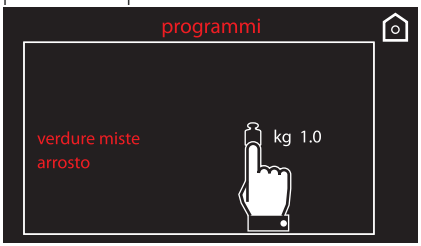


2. Selezionare il sottotipo di pietanza da cucinare e premere il nome della sottopietanza per confermare.



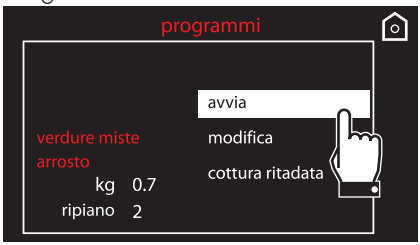
3. Selezionare il tipo di trattamento (ove possibile a seconda della pietanza scelta) e premere il nome del trattamento per confermare.

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



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

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



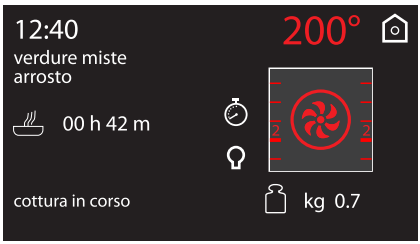
9. Se si sceglie l'opzione **avvia**, la cottura avrà inizio con le impostazioni predefinite del programma, il display visualizzerà tutti i parametri impostati.

Il tempo indicato non prevede il tempo di raggiungimento temperatura.

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

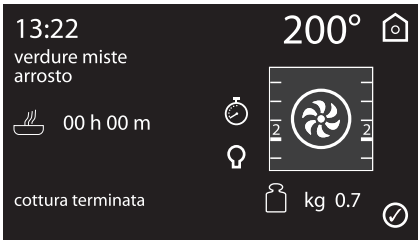
10. Un segnale acustico ed un apposito messaggio indicherà il momento di infornare la pietanza e dare il consenso all'inizio della cottura.

11. Premere il simbolo ✓ per cominciare la cottura.



Termine di un programma

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



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

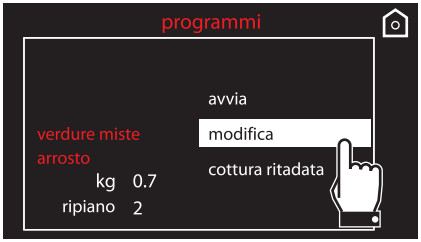
La cottura in sequenza risulta utile per cucinare più pietanze dello stesso tipo. Ad esempio per la cottura di più pizze in successione.

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

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

Modifica permanente di un programma

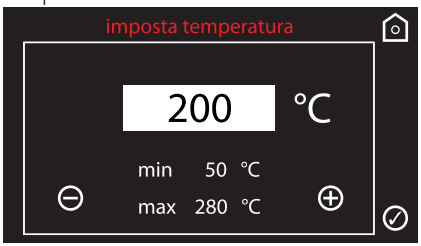
1. All'interno del programma selezionato, selezionare **modifica** dal menu della pietanza selezionata.



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

2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura

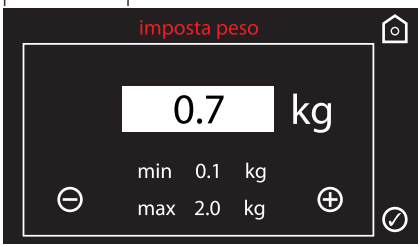


- funzione cottura

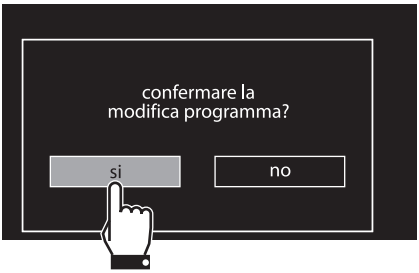
- durata di cottura

- ripiano del telaio

- peso della pietanza



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



Se non si conferma la modifica il programma rimane invariato.

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

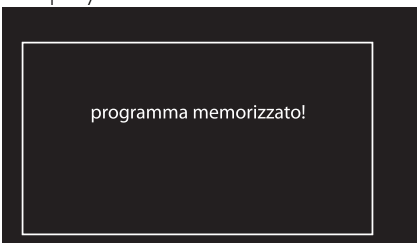


Tabelle programmi predefiniti

CARNI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Roastbeef	al sangue	1		-	2	200	35
	medio	1		-	2	200	40
	ben cotto	1		-	2	200	45
Arista di maiale	-	2		2	4	180	80
Agnello	medio	2		3	3	190	90
	ben cotto	2		3	3	190	100
Arrosto di vitello	-	1		-	2	190	65
Costine di maiale	unite	0,6		1	4	270	35
	singole	0,5		1	4	280	23
Braciole di maiale	-	0,2		1	4	250	13
Salsiccia di maiale	-	1		-	4	280	12
Pancetta di maiale	a fette	1		1	3	280	8
Tacchino	-	1		3	4	170	65
Pollo arrosto	arrosto	1		-	2	200	64
Coniglio arrosto	arrosto	1,5		1	4	195	60
	stufato	21,5		3	3	165	70

PESCE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pesce	fresco	0,5		-	2	160	35
	congelato	0,5		-	2	160	45
Branzino	intero	0,5		1	2	210	15
Salmone	a tranci	0,1		1	2	160	15
Coda di rospo	-	0,5		1	4	220	15
Dentice	-	1		-	2	180	30
Rombo	-	1		-	2	160	35

VERDURE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Verdure miste	grigliate(1)	0,5		-	4	250	15+10 (1)
	arrosto	1		1	3	270	9+7 (1)
Patate	arrosto	0,5		1	4	235	35
	fritte congelate	0,5		-	2	220	13
	gratinate	0,5		1	3	200	60

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

DOLCI

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Ciambella	-	1		-	2	160	60
Biscotti	-	0,2		1	2	170	16
Muffin	-	0,5		-	2	160	18
Bignè	-	0,5		-	2	180	70
Meringa	-	0,3		-	2	120	90
Pan di spagna	-	1		1	2	160	55
Strudel	-	1		1	2	185	40
Crostata	-	0,8		-	2	170	40
Pain briochè	-	1		-	2	180	40
Croissant	-	0,6		-	2	160	30

PANE

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pane lievitato	-	0,4		1	2	180	30
Focaccia	-	1		-	2	180	25
Pizza in teglia	-	1		-	1	280	7

PIZZA

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pizza su pietra	fresca	0,5		-	1 [2]	280	4
	congelata	0,3		-	1 [2]	280	6

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

PASTA/RISO

Sottotipo	Trattamento	Peso (Kg)	Funzione	Livello Vapore	Ripiano	Temp. (°C)	Tempo (minuti)
Pasta al forno	-	1		2	1	200	40
Lasagne	-	2		3	4	200	45
Paella	-	0,5		-	2	190	25
Quiche lorraine	-	1		1	4	175	45
Soufflè	-	0,5		-	2	180	25

COTTURE BASSA TEMP

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

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

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

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

3.8 Programmi personali

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

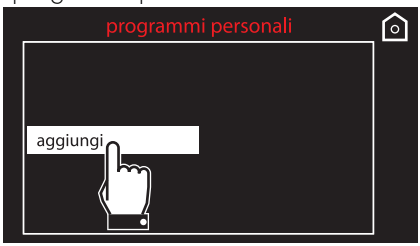
Nella "home screen" selezionare l'icona

programmi personali R.

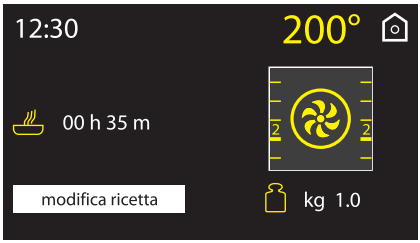
È possibile memorizzare fino ad un massimo di circa 10 ricette personali.

Aggiungere una ricetta

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

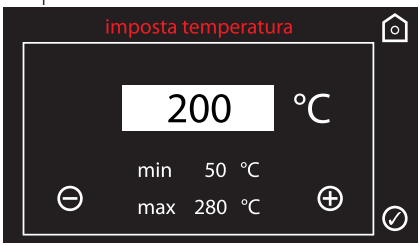


Nella schermata principale, tutti i parametri modificabili vengono evidenziati in colore giallo.



2. Premere sul parametro che si vuole modificare:

- temperatura di cottura

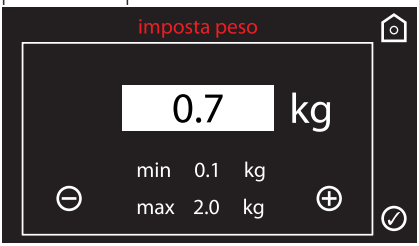


- funzione cottura

- durata di cottura

- ripiano del telaio

- peso della pietanza



3. Apportare le modifiche desiderate.

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

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

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

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

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

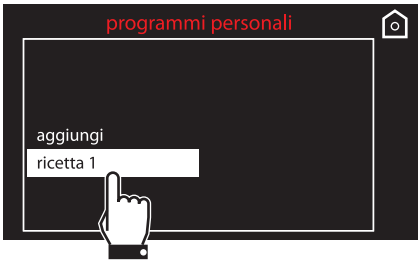
7. Verrà richiesta una conferma delle modifiche appena selezionate. Selezionare la scritta **sì** se si vuol memorizzare la ricetta.

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

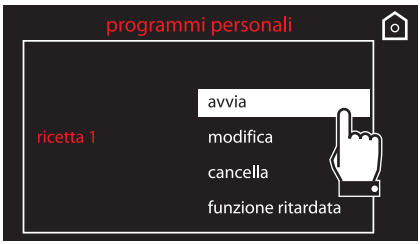
8. Nel caso venga confermato il salvataggio della ricetta, il display visualizzerà una conferma.

Avvio di una ricetta personale

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



2. Selezionare la voce **avvia**.

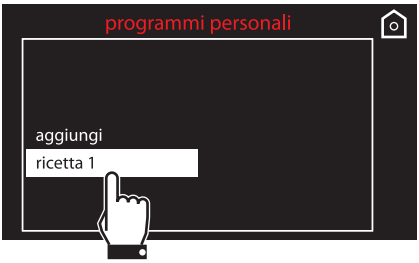


3. La cottura partirà con i parametri precedentemente impostati per la ricetta.

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

Modifica di una ricetta personale

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

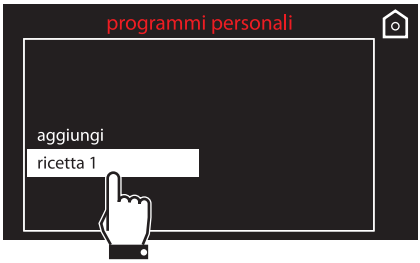


2. Selezionare la voce **modifica**.

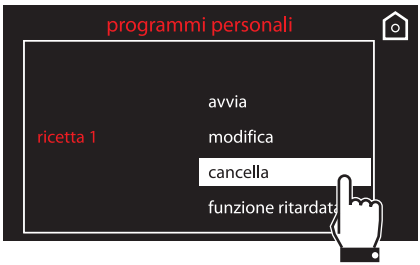
3. Ripetere gli stessi passi partendo dal punto 2 del capitolo "Aggiungere una ricetta".

Cancellazione di una ricetta personale

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

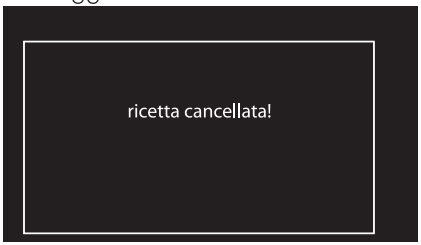


2. Selezionare la voce **cancella**.



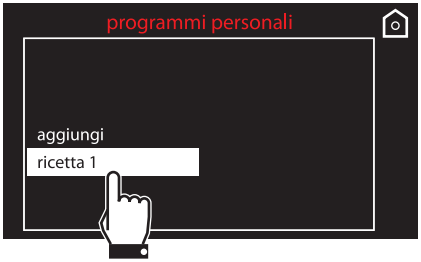
3. Confermare l'eliminazione. Selezionare la scritta **sì** per eliminare definitivamente la ricetta.

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

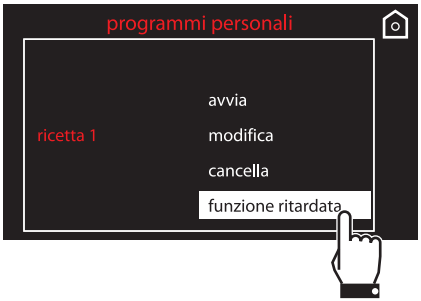


Cottura ritardata

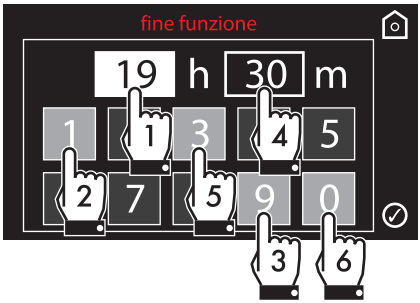
1. Selezionare una **ricetta personale** precedentemente memorizzata dal menu "programmi personali" (nell'esempio è stata memorizzata la ricetta, **ricetta 1**).



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



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



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

3.9 Impostazioni

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

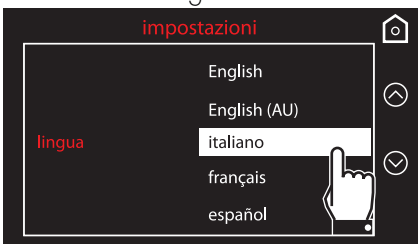
In caso di interruzione temporanea di corrente, tutte le impostazioni personalizzate rimangono attive.

Lingua

Permette di selezionare la lingua desiderata fra quelle disponibili.

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

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



3. Confermare la lingua selezionata.

Orologio

Permette di modificare l'ora visualizzata.

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

2. Digitare l'ora corrente.

3. Premere il simbolo per confermare.

Blocco comandi

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

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

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

Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

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

Modalità demo (solo per espositori)

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

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

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

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

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

Eco-Logic

Permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata. Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.

Nel caso venga abilitata questa opzione sul display apparirà il simbolo a fianco della funzione.

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

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

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

Toni

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

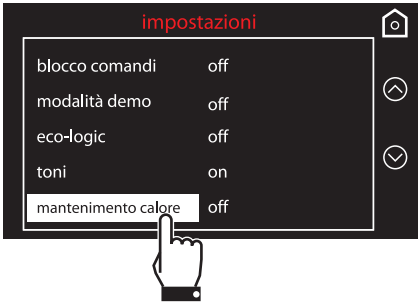
1. Premere i simboli o e selezionare **toni** dal menu "impostazioni".

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

Mantenimento calore

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

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



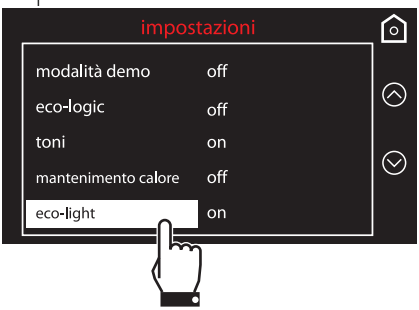
2. Per confermare l'attivazione del mantenimento calore selezionare la scritta **si**.

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

Eco-Light

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

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



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

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

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

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

Orologio digitale

Permette di visualizzare l'ora in formato digitale.

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

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

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

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

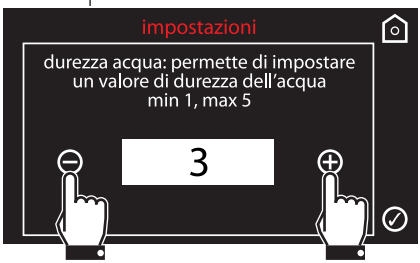
Durezza dell'acqua

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

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

1. Premere i simboli o e selezionare durezza acqua dal menu "impostazioni".

2. Utilizzare i simboli e per impostare il valore di durezza dell'acqua.



3. Premere il simbolo per confermare.

Se l'acqua della rete idrica risulta troppo calcarea, si consiglia l'utilizzo di acqua addolcita.

Richiedere le informazioni relative al grado di durezza dell'acqua all'azienda idrica erogatrice.

A seconda del valore di durezza dell'acqua impostata, sul display apparirà la richiesta per eseguire la procedura di decalcificazione dopo un determinato numero di ore di utilizzo della funzione vapore.

In base al tipo di impiego dell'apparecchio, il numero di ore indicativo è il seguente:

Valore durezza dell'acqua	°dH	°dF	Ore
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

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

Uso non corretto
Rischio di danni all'apparecchio

- Non rimuovere la guarnizione posta sulla facciata del vano cottura.

4.2 Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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

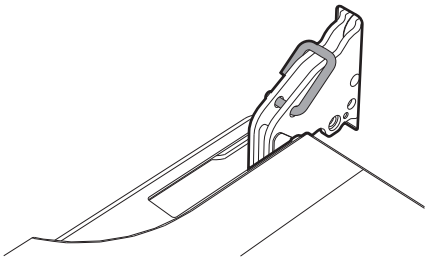
4.3 Pulizia della porta

Smontaggio della porta

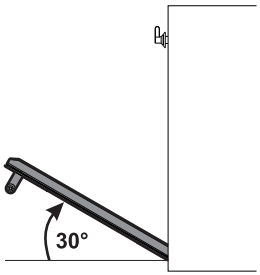
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

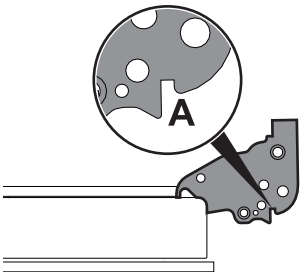
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



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



Pulizia dei vetri porta

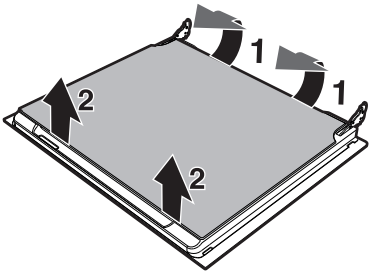
Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

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

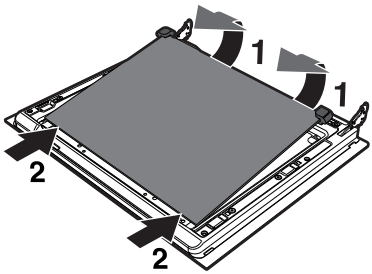
Smontaggio dei vetri interni

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

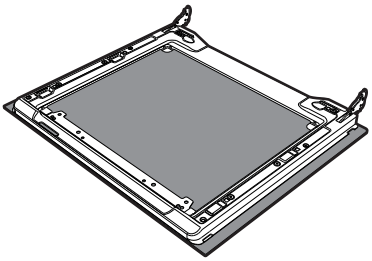
1. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (**1**).
2. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (**2**). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi sulla porta.



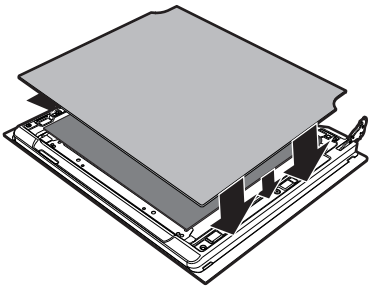
3. Su alcuni modelli è presente un vetro intermedio. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



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



5. Reinserire i vetri nell'ordine inverso alla rimozione.
6. Riposizionare il vetro interno. Fare attenzione a centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.



4.4 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.

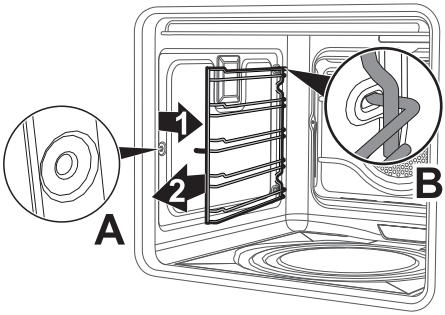
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

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

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



Pirolisi

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

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

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

Operazioni preliminari

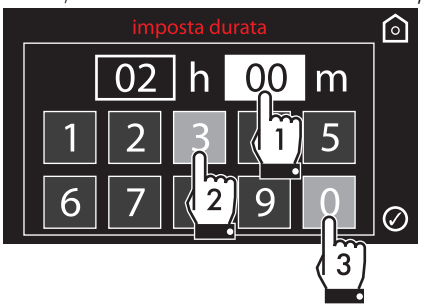
Prima di avviare la pirolisi:

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

Impostazione della pirolisi

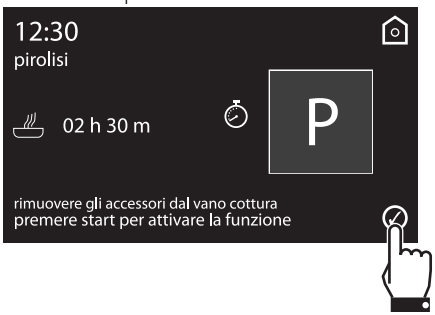
1. Selezionare **pirolisi eco** oppure **pirolisi** dal menu "funzioni speciali".

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



3. Premere il simbolo ✓ per confermare.

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

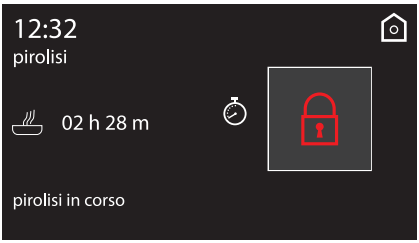


Durata consigliata della pirolisi:
- Poco sporco: 2 ore.
- Medio sporco: 2 ore e ½.
- Molto sporco: 3 ore.

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

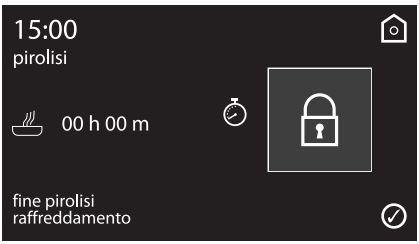
Pirolisi

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



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

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



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

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

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

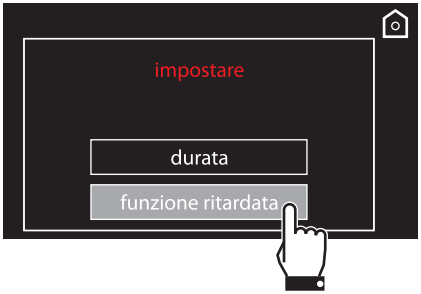
Durante la pirolisi, i ventilatori producono un rumore più intenso causato da una maggiore velocità di rotazione. Si tratta di un funzionamento del tutto normale ideato per favorire la dissipazione del calore. Al termine della pirolisi la ventilazione proseguirà automaticamente per un periodo sufficiente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

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

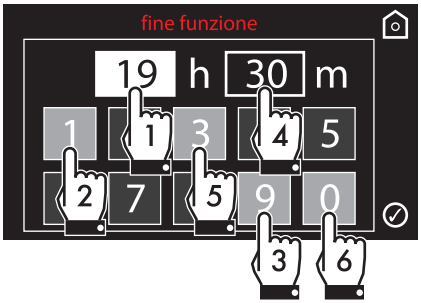
Impostazione della pirolisi programmata

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

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



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



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

4.5 Pulizia del circuito idraulico

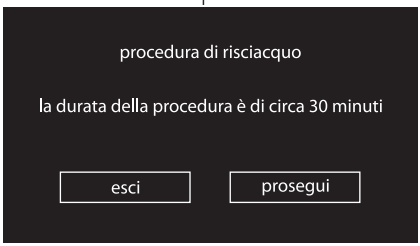
Risciacquo

In caso un periodo prolungato di inutilizzo dell'apparecchio, si consiglia di effettuare un risciacquo del circuito idraulico.

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

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

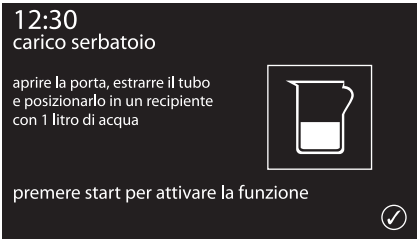
Sul display dell'apparecchio comparirà la seguente dicitura per effettuare la procedura di risciacquo:



2. Premere la scritta **prosegui** per iniziare la procedura di risciacquo.

NB: se si sceglie di proseguire, non sarà possibile annullare o interrompere la procedura di risciacquo.

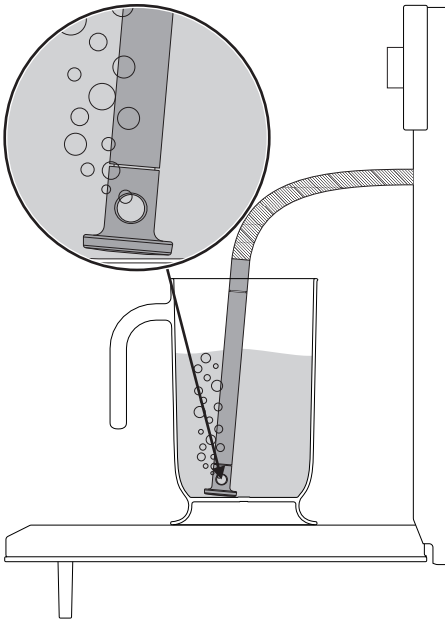
Il display mostra la richiesta di carico del serbatoio.



3. Riempire una caraffa con litro di acqua pulita.
4. Aprire la porta dell'apparecchio.
5. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.

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

6. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa.

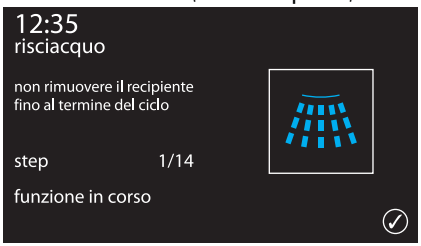


7. Premere il simbolo ✓ per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.

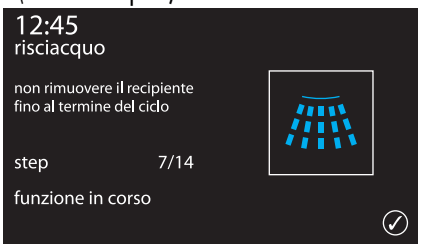
8. Al termine, preparare una caraffa vuota.

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

10. Premere il simbolo ✓ per iniziare la procedura di risciacquo. L'apparecchio inizia la prima fase di risciacquo del circuito idraulico (dallo **step 1**...)

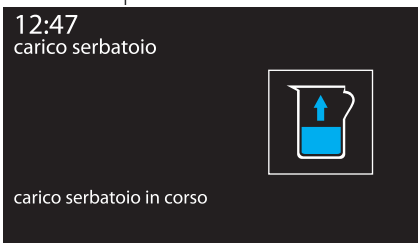


11. (... allo **step 7**).



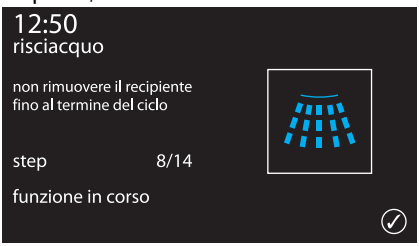
Al termine della prima fase, sul display compare la richiesta di carico del serbatoio.

12. Vuotare la caraffa contenente i residui della prima fase di risciacquo
13. Riempire la caraffa con litro di acqua pulita.
14. Aprire la porta dell'apparecchio.
15. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.
16. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa.
17. Premere il simbolo per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio per la seconda fase del risciacquo.

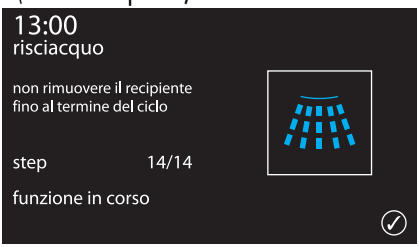


18. Al termine, preparare una caraffa vuota.
19. Appoggiare la caraffa vuota sulla porta aperta e e introdurre l'estremità del tubo nella caraffa.

20. Premere il simbolo per riprendere la procedura di risciacquo. L'apparecchio inizia la seconda fase di risciacquo del circuito idraulico (dallo step 8...)

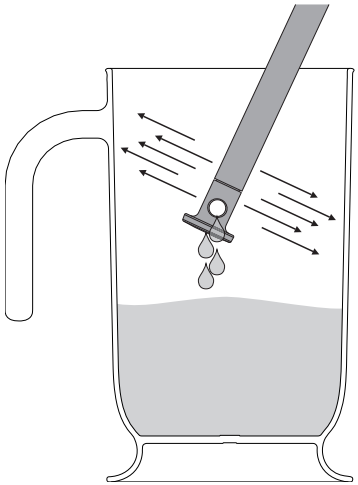


21. (... allo step 14).



La procedura di risciacquo del circuito idraulico è terminata.

22. Premere **ok** per uscire dalla funzione.
23. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.

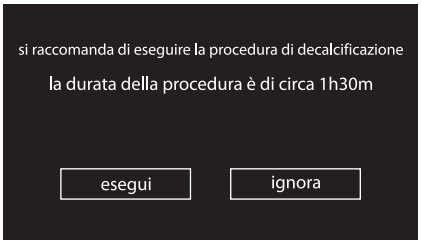


24. Riporre il tubo nella propria sede e rimuovere la caraffa.
25. Chiudere la porta

Decalcificazione

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

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



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

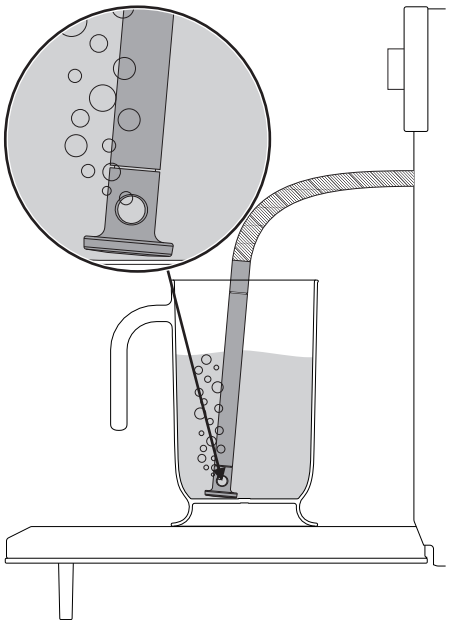
2. Riempire una caraffa con una soluzione decalcificante (ad es. acido citrico diluito).

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

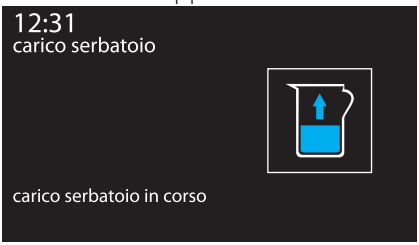
3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.

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

5. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa.



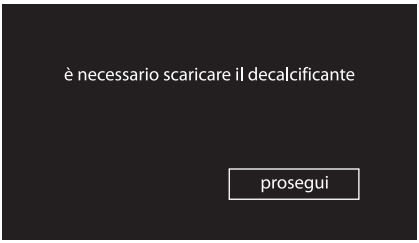
6. Premere il simbolo per iniziare il caricamento del decalcificante nel serbatoio dell'apparecchio.



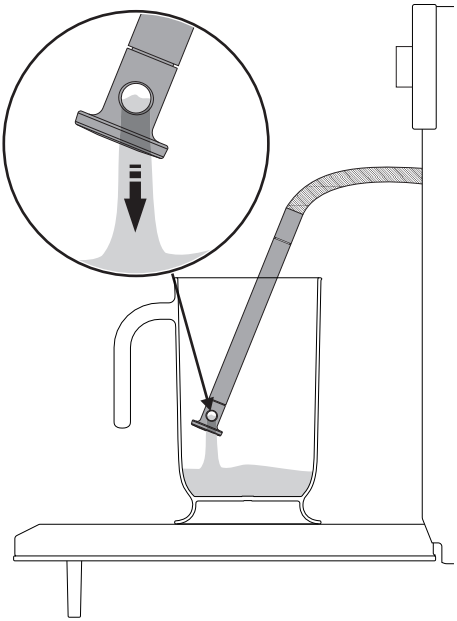
Al termine del carico del serbatoio, il display mostra il tempo necessario alla fine della procedura di decalcificazione.

7. Rimuovere la caraffa e chiudere la porta. La procedura di decalcificazione ha inizio.

Al termine della procedura, il display mostra la richiesta di scarico del decalcificante.

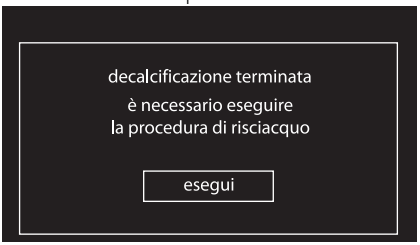


8. Aprire completamente la porta.
9. Appoggiare una caraffa sulla porta aperta.
10. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa.

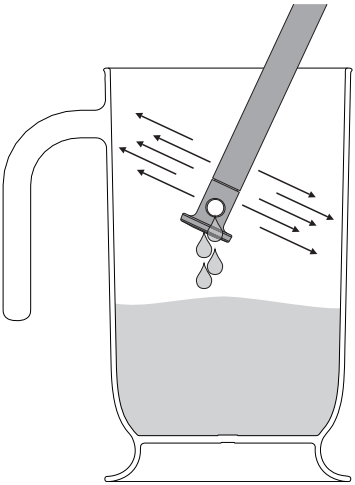


11. Premere il simbolo ✓ per iniziare lo scaricamento del decalcificante nella caraffa.

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



12. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di decalcificante.

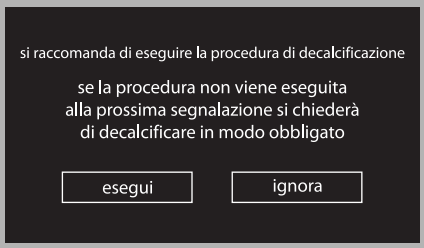


13. Preparare una caraffa contenente acqua per proseguire con la procedura di risciacquo.
14. Premere **esegui** per iniziare la procedura di risciacquo (vedi capitolo "Manutenzione straordinaria").

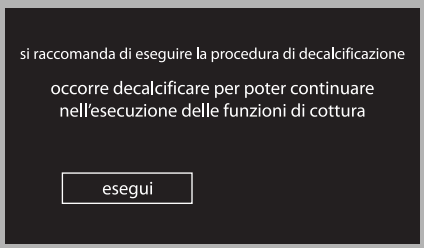
Al termine della procedura di decalcificazione e risciacquo, si consiglia di effettuare un nuovo ciclo di risciacquo.

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

NB: Il processo di decalcificazione può essere annullato per 3 volte consecutive.



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

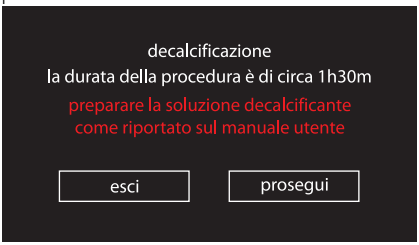


Decalcificazione manuale

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

1. Selezionare **decalcificazione manuale** dal menu "**funzioni speciali**".

2. Premere la scritta **prosegui** per iniziare la procedura di decalcificazione.



3. Procedere con la procedura illustrata nel capitolo "Decalcificazione" partendo dal punto 2.

4.6 Manutenzione straordinaria

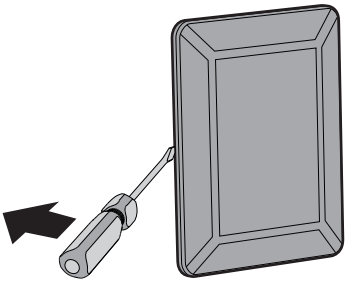
Sostituzione della lampada di illuminazione interna

Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

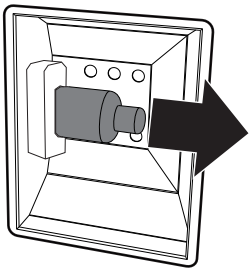
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

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

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

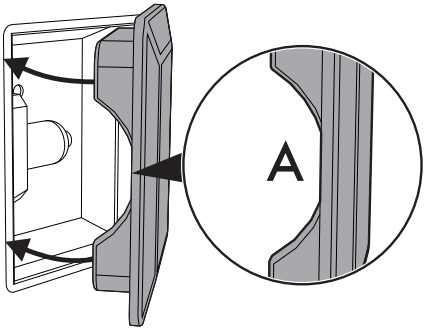


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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

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 "demo" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Impostazioni").

I comandi non rispondono:

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

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

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

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

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

Il display visualizza la dicitura "Errore 4":

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

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

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

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

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

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.

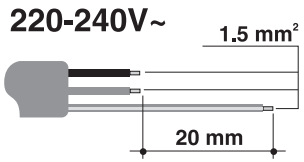
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm^2, in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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



Collegamento fisso

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

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

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

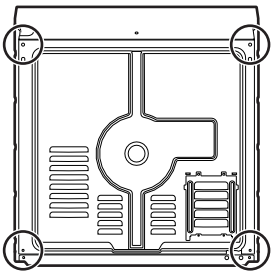
Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

5.2 Sostituzione del cavo

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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

5.3 Posizionamento

Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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

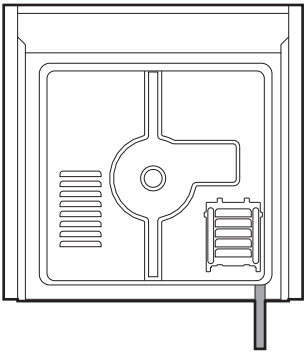
Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

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

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

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

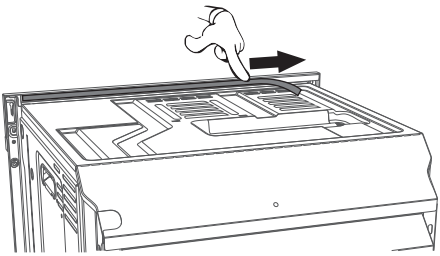
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

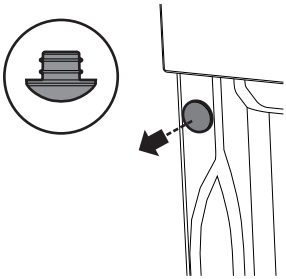
Guarnizione frontalino

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

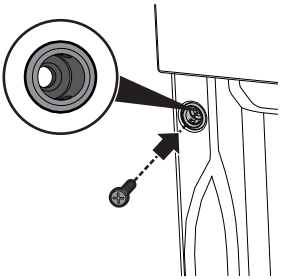


Boccole di fissaggio

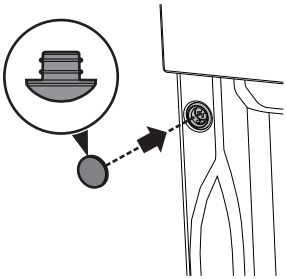
1. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata dell'apparecchio.



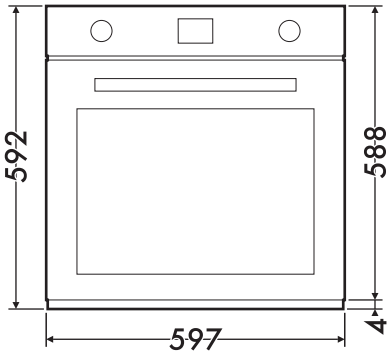
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.

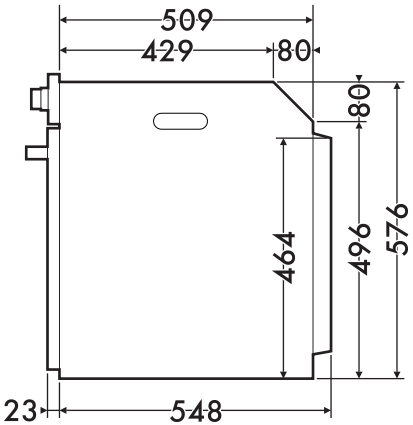


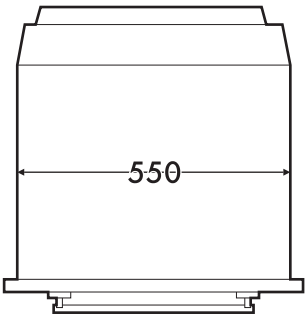
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

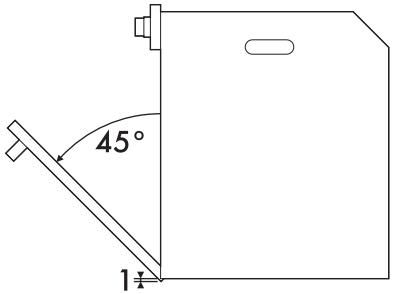


Ingombri dell'apparecchio (mm)

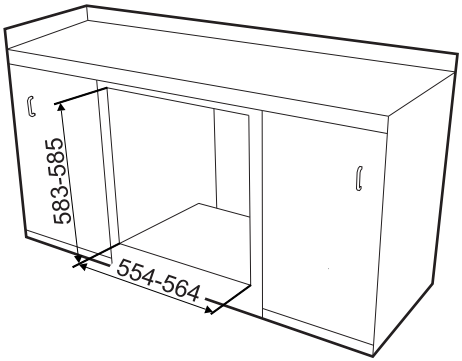


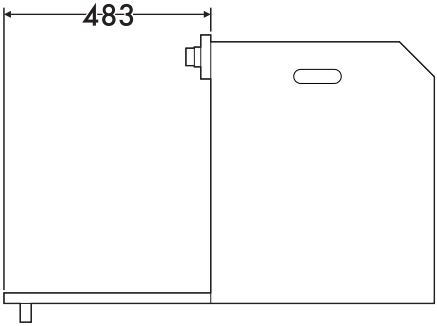


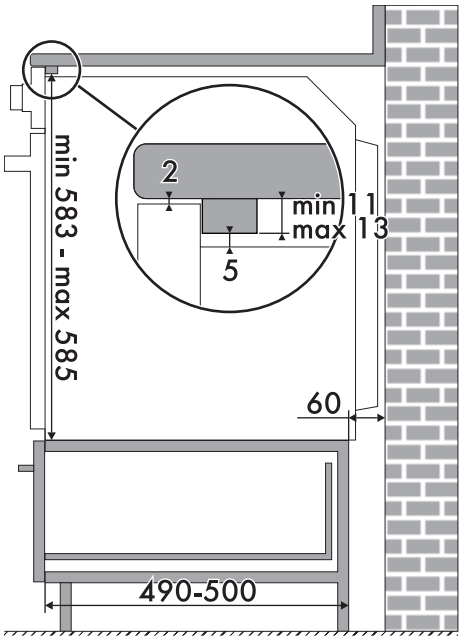




Incasso sotto piani di lavoro (mm)

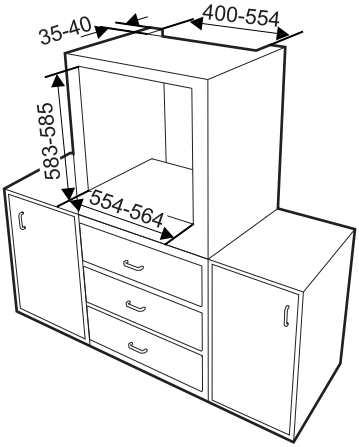
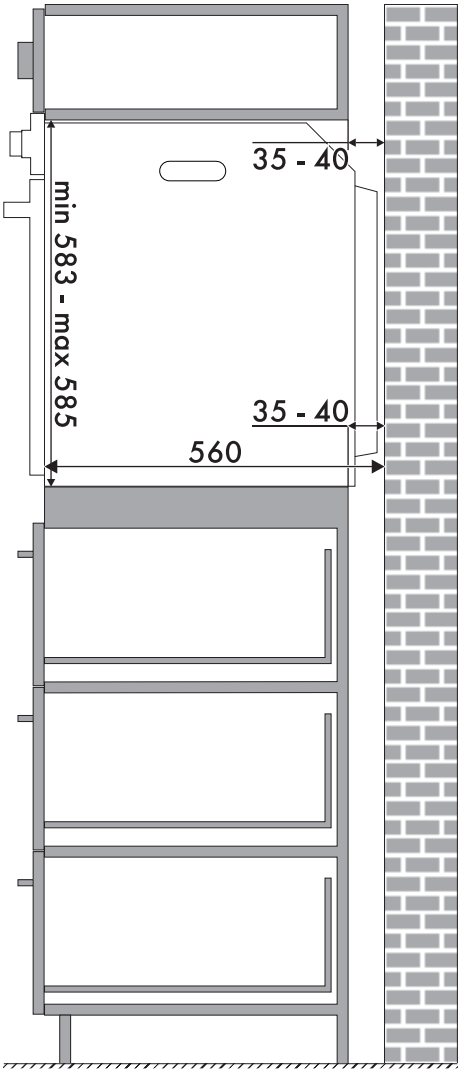






Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.

Incasso a colonna (mm)



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