

AVVERTENZE	1	Usò del forno	14
Avvertenze generali di sicurezza	1	Usò della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)	18
Per questo apparecchio	5	Consigli per la cottura	27
Scopo dell'apparecchio	5	Smart Cooking	31
Questo manuale d'uso	6	Cottura Multistep	32
Responsabilità del produttore	6	Cronologia	33
Targhetta di identificazione	6	Mini guida agli accessori	34
Smaltimento	6	Scopri le ricette	34
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	6	Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza	34
Dati tecnici di efficienza energetica	6	Le mie ricette	34
Per risparmiare energia	7	Altre funzioni	36
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	7	In caso di blackout	42
Sorgenti luminose	7	Impostazioni	42
Come leggere il manuale d'uso	7	PULIZIA E MANUTENZIONE	46
DESCRIZIONE	8	Pulizia dell'apparecchio	46
Descrizione generale	8	Pulizia della porta	47
Pannello comandi	8	Pulizia del vano cottura	48
Altre parti	9	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	50
Accessori	9	Decalcificazione	51
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	10	Pulizia manuale del serbatoio e del circuito idraulico	53
Vantaggi della cottura a vapore e umidificate	11	Calibrazione del serbatoio	55
USO	11	Manutenzione straordinaria	56
Operazioni preliminari	11	INSTALLAZIONE	56
Usò degli accessori	12	Collegamento elettrico	56
Display	12	Posizionamento	57
Primo utilizzo	13		

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

AVVERTENZE

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- **ATTENZIONE:** 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

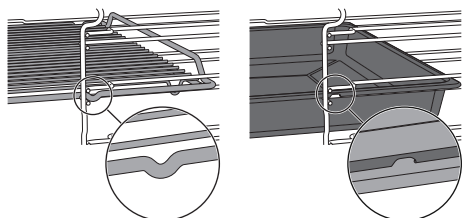
oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.

- 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 aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- 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.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Se necessario, è possibile utilizzare la griglia per teglia (in dotazione o venduta separatamente a seconda dei modelli) posizionandola sul fondo come supporto per la cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria

calda all'interno del vano cottura.

- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

Installazione e manutenzione

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

previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- 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.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione

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

- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- (solo su alcuni modelli) Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.

Sonda di temperatura (ove presente)

- Non toccare l'asta o la punta della sonda di temperatura dopo averla utilizzata.
- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda di temperatura.
- Non rigare o danneggiare le superfici smaltate o cromate con la punta o la spina a jack della sonda di temperatura.
- Non inserire la sonda di temperatura nelle aperture e

nelle asole dell'apparecchio.

- Quando non si utilizza la sonda di temperatura, assicurarsi che il tappo metallico di protezione sia chiuso.
- Non tirare il cavo per rimuovere la sonda di temperatura dalla presa o dall'alimento.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non rimangano incastrati nella porta.
- Fare attenzione che la sonda di temperatura o il suo cavo non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Qualunque parte della sonda di temperatura non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura, con gli elementi riscaldanti, con le griglie o le teglie quando questi sono ancora caldi.
- La sonda di temperatura non va conservata all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare la sonda di temperatura durante la pirolisi.

Scopo dell'apparecchio

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

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici

e in altri ambienti lavorativi.

- in fattorie/agriturismi.
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- nei bed and breakfast.

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.

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.

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.

Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita. Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali

direttive europee.



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.
- 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.

Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei

Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

Conventional heating mode

Per l'esecuzione della funzione STATICO è necessario saltare la fase di preriscaldamento (vedi paragrafo "Fase di preriscaldamento" del capitolo USO).

Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto.

Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web in corrispondenza della

pagina dedicata al prodotto in oggetto.

Per risparmiare energia

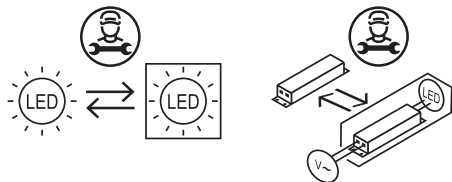
- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta. La fase di preriscaldamento è escludibile in tutte le funzioni (vedi capitolo "Fase di preriscaldamento") ad esclusione della funzione PIZZA (preriscaldamento non escludibile) ed ECO (preriscaldamento non presente).
- In tutte le funzioni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

Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose non sostituibili dall'utente, la sostituzione dev'essere effettuata solamente dal servizio di assistenza tecnica.



- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "E".

Come leggere il manuale d'uso

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



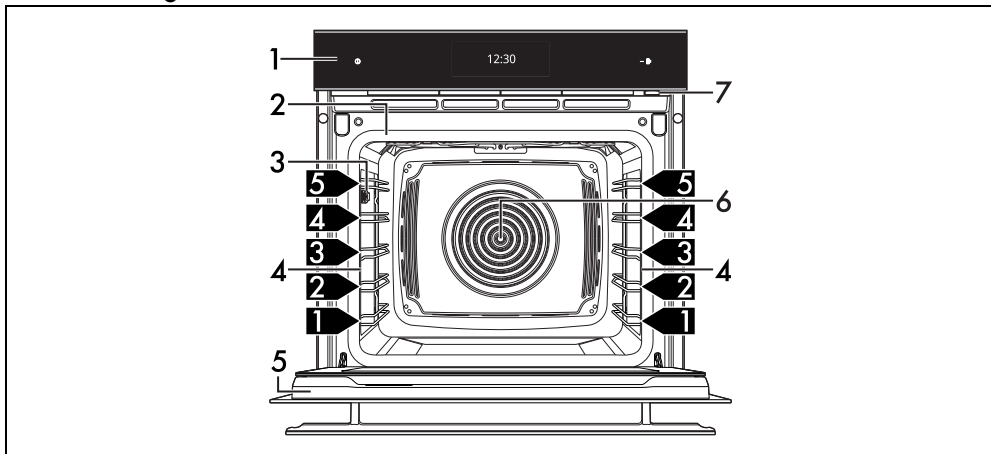
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

DESCRIZIONE

Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Guarnizione

3 Presa per sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)

4 Lampada

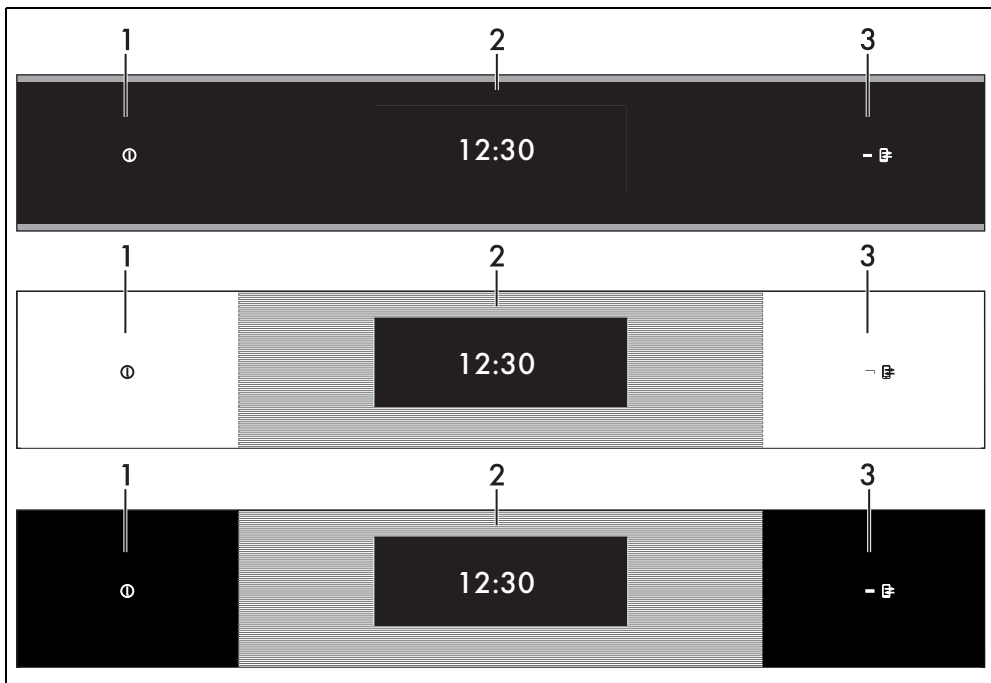
5 Porta

6 Ventola

7 Lancia di carico

1,2,3... Ripiano del telaio

Pannello comandi



1 Tasto ON/OFF

Il tasto ON/OFF consente di accendere o di

spegnere l'apparecchio.

2 Display

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

3 Spia controllo remoto (solo su alcuni modelli)

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

SmegConnect (solo su alcuni modelli)

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

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

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.


Ventola di raffreddamento

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

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

Illuminazione del vano cottura

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- durante una funzione, toccare il simbolo lampada  per attivare o per disattivare manualmente l'illuminazione del vano

cottura, ad esclusione delle funzioni

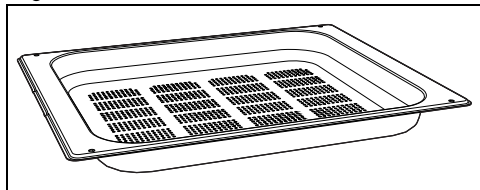


Per risparmiare energia la lampada si spegne dopo circa un minuto ad ogni inizio cottura o ad ogni apertura della porta (questa funzione è disattivabile tramite menù secondario).

Accessori

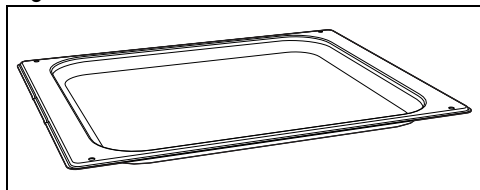
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

Teglia forata



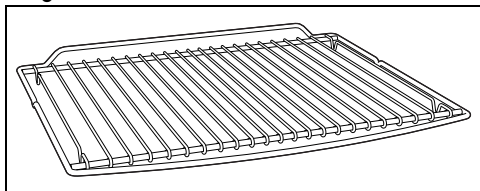
Utile per la cottura a vapore di pesce e verdure.

Teglia in acciaio



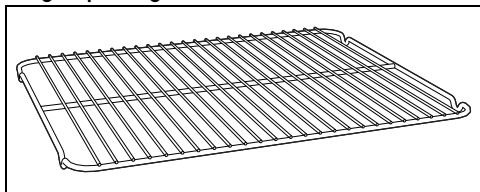
Utile per la cottura di dolci (con durate di cottura inferiori a 25 minuti o cotture senza vapore), riso, legumi e cereali. È inoltre indispensabile per la raccolta dei liquidi provenienti dalla cottura a vapore o dallo scongelamento degli alimenti contenuti nella teglia forata sovrastante.

Griglia



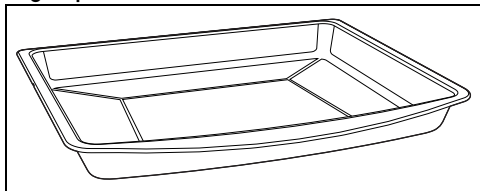
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia



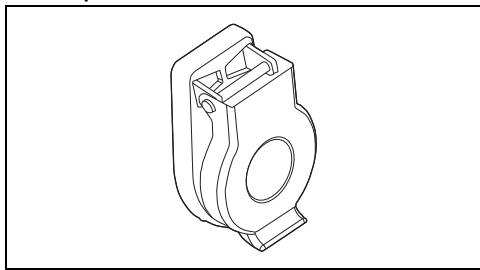
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia profonda



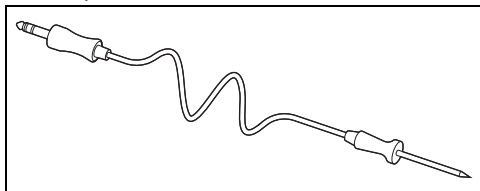
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...

Coperchio di protezione (solo su alcuni modelli)



Utile per chiudere e proteggere la presa della sonda di temperatura, quando quest'ultima non viene utilizzata.

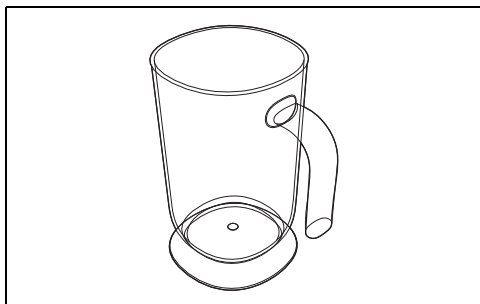
Sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



Con la sonda di temperatura è possibile eseguire una cottura in base alla temperatura da essa misurata al centro dell'alimento.

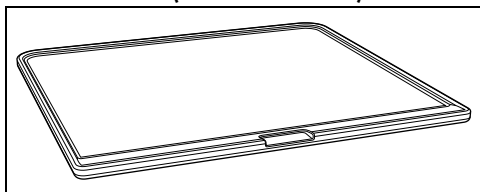
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

Caraffa



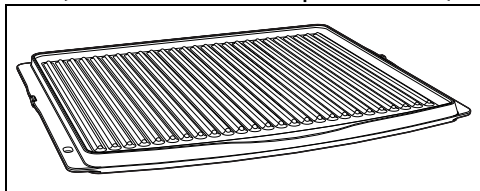
Utile per contenere i liquidi durante le operazioni di riempimento e svuotamento del serbatoio.

PPR2 o STONE (Pietra refrattaria)



Accessorio ideale per la cottura di alimenti da panificazione (pizza, pane, focacce...), ma è possibile utilizzarlo anche per preparazioni più delicate come i biscotti.

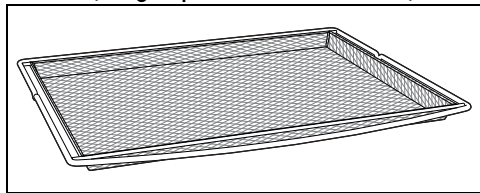
BBQ (Bistecchiera teflonata per barbecue)



Accessorio dal duplice utilizzo: il lato rigato è consigliato per la grigliatura di carne (filetti,

hamburger...), mente la superficie liscia può essere utilizzata per la cottura di verdure, frutta, pesce...

AIRFRY (Griglia per frittura senza olio)



Accessorio consigliato per la frittura ad aria di alimenti precedentemente impanati, precotti e/ o surgelati (patatine fritte, crocchette di patate o di carne, mozzarelline...).

Vantaggi della cottura a vapore e umidificate

Il sistema di cottura a vapore 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 vapore 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.

USO

Operazioni preliminari



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "PULIZIA E

La cottura con vapore 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.

(valido solo per le cotture a vapore)

È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.

Non è consigliato per cotture a breve termine o per quegli alimenti che sviluppano da sé molta umidità durante la cottura.

Contenitori per la cottura

- Per le cotture nel forno potete anche utilizzare i vostri contenitori, purché siano resistenti alle alte temperature.
- Per le cotture a vapore è consigliato l'utilizzo di contenitori in metallo. Il metallo favorisce una migliore distribuzione del calore agli alimenti.
- È normale che i contenitori in metallo si deformino durante le cotture ad alta temperatura, ma tornano alla loro forma originale quando si raffreddano.
- I piatti spessi in ceramica possono richiedere più calore del dovuto. Potrebbero essere necessarie cotture di durata più lunga.

MANUTENZIONE").

Primo riscaldamento

1. Impostare una cottura di almeno un ora (vedi paragrafo "Uso del forno").
2. Riscaldare il vano cottura vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Durante il riscaldamento dell'apparecchio

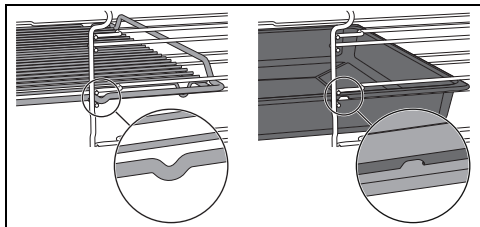
- arieggiare il locale;
- non soggiornare.

Uso degli accessori

Griglie e teglie

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

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

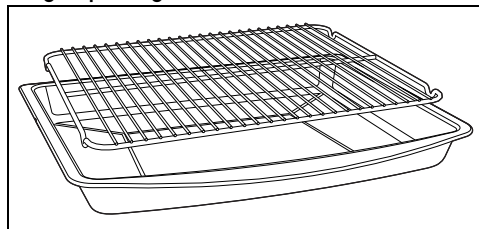


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



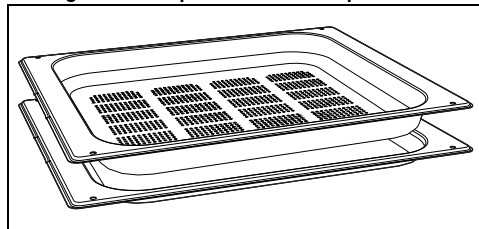
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Griglia per teglia



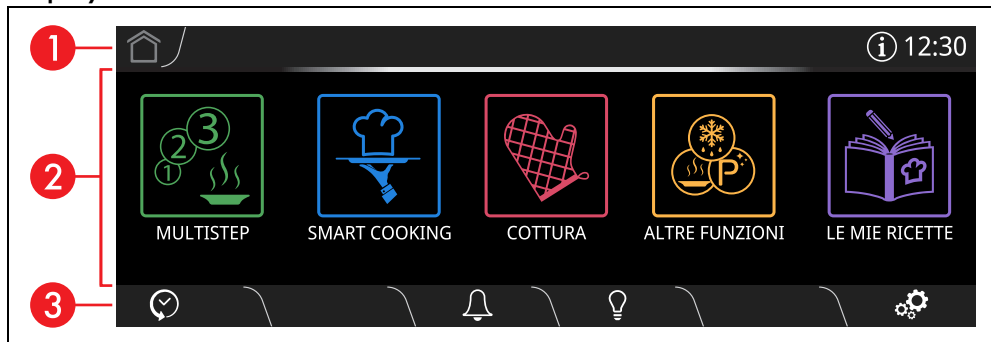
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.

Configurazione per cotture a vapore



Se si intende utilizzare la teglia forata per le cotture a vapore, questa deve essere inserita sul ripiano desiderato avendo cura di mettere la teglia in acciaio sul ripiano sottostante. In questo modo è possibile raccogliere i liquidi separatamente dalle pietanze in cottura.

Display



Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente toccare i tasti "virtuali" e/ o scorrere i valori indicati (nell'immagine è rappresentata la schermata del menù principale).

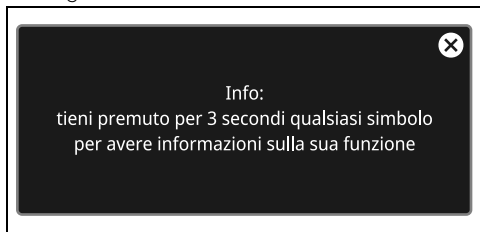
1 Area informazioni



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

In quest'area sono inoltre presenti:

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

seguinte:



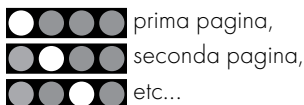
Il tasto INFORMAZIONI  viene sostituito dal simbolo  per avvisare che la porta è aperta.

- la visualizzazione dell'ora corrente.

2 Area principale

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

Inoltre, a seconda delle schermate, nella parte in basso di quest'area possono comparire alcuni pallini ad indicare che sono presenti altre pagine di funzioni, raggiungibili tramite lo scorrimento orizzontale della videata.



3 Area inferiore

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

 CRONOLOGIA

 TIMER

 LAMPADA

 IMPOSTAZIONI

Inoltre, a seconda della pagina visualizzata, sono presenti altri tasti di cui ne vengono elencati alcuni qui sotto:

 RITORNO

 CONFERMA

 AVVIA

 REPLAY




 STOP

 SALVA

 CESTINO

 PRERISCALDAMENTO RAPIDO

 SONDA (solo su alcuni modelli)

 Mantenere premuto il tasto HOME  oppure il tasto ON-OFF  per qualche secondo per interrompere immediatamente la cottura in qualsiasi momento e tornare al menu principale.

Connettività (solo su alcuni modelli)

Requisiti per la connettività:


- Dispositivo mobile smartphone o tablet PC con sistema operativo iOS oppure Android. Le versioni minime dei sistemi operativi supportati sono disponibili al seguente link:

www.smeg.com/smegconnect/

- Rete Wi-Fi (banda 2.4 GHz, impostazione di sicurezza WPA2) attiva e disponibile nel luogo in cui l'apparecchio è installato.
- Connessione Internet.
- Nome e password della rete domestica Wi-Fi oppure modalità WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponibile.


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

Primo utilizzo

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

Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Sul display comparirà per qualche secondo il logo del costruttore.

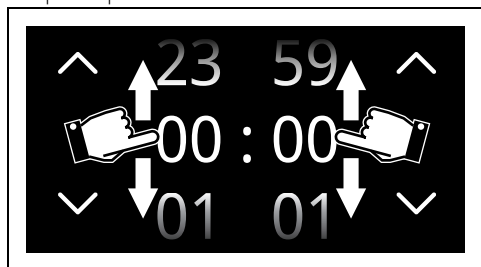
 All'accensione è necessario attendere qualche secondo prima di poter interagire con l'apparecchio.



Successivamente il display mostra la schermata



di impostazione dell'ora corrente.


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

2. Scorrere verticalmente i valori di ore e minuti per impostare l'ora corrente.



3. Toccare il tasto CONFERMA  (posizionato nell'area inferiore  a destra) per impostare l'ora corrente.


 Per modificare l'ora corrente (ad esempio a causa dell'ora legale-solare) toccare l'orario visualizzato sul display (posizionato nell'area informazioni  a destra).

 Quando è visibile l'ora corrente, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento da parte dell'utente.

Al primo utilizzo l'apparecchio potrebbe essere impostato su una lingua differente da quella da voi parlata. Si consiglia in questa fase di impostare la lingua desiderata.

4. Sul display, toccare il tasto IMPOSTAZIONI  (posizionato nell'area inferiore  a destra).


5. Toccare il tasto display .

6. In corrispondenza della voce  Lingua (sulla parte sinistra), scorrere le lingue disponibili (sulla parte destra) fino a selezionare la lingua desiderata.

7. Toccare il tasto CONFERMA .

Disattivazione del display




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

Per disattivare manualmente il display:

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


Riattivazione del display


Per attivare il display quando è spento:


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

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



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

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

 Demo sono attive.

Uso del forno



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Cottura tradizionale



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

1. Sul display, toccare l'orario visualizzato.



2. Nel "menù principale" toccare il tasto

COTTURA  (posizionato nell'area principale **2**).

3. Toccare il tasto MENÙ COTTURE

TRADIZIONALI 

4. Selezionare una funzione combinata (ad

esempio TERMO-VENT. ) per entrare nella schermata di cottura relativa.


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


Fase di preriscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

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

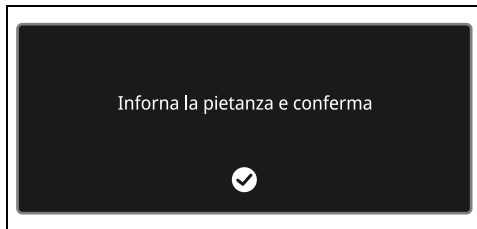


 Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.


 È possibile saltare la fase di preriscaldamento toccando il tasto relativo .

Al termine del preriscaldamento interviene un segnale acustico ed un avviso sul display per indicare che la pietanza da cuocere può essere

introdotta nel vano cottura.



Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto CONFERMA  per iniziare la cottura.


Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.

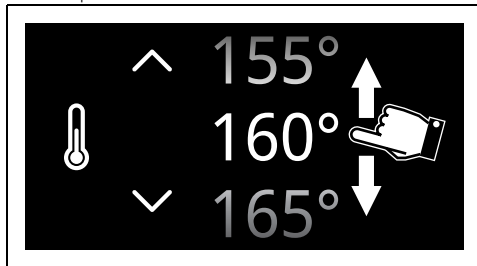



Modifica della temperatura di cottura



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


1. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
2. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.



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

Termine della cottura

Per terminare la cottura in qualsiasi momento:


1. Toccare il tasto STOP .

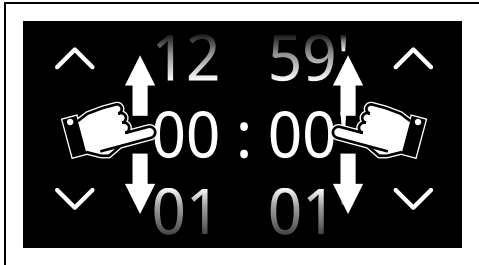
2. Toccare il tasto **CONFERMA** .


Cottura temporizzata



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

1. Dopo aver selezionato una funzione, toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.
2. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



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



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.



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

Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura.




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



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




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

Termine della cottura

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura "Funzione terminata" ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi

del display o tramite l'apertura della porta.



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


Cottura programmata

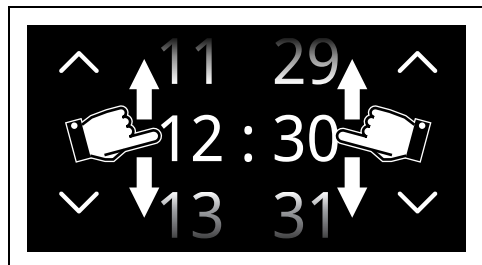


Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una cottura temporizzata ad un orario stabilito dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.




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

1. Dopo aver impostato una cottura temporizzata, toccare il tasto **COTTURA PROGRAMMATA**  o il relativo valore.
2. Scorrere i valori fino a selezionare l'orario di fine cottura desiderato.



I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

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

Termine della cottura

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



- Toccare il tasto **HOME**  per uscire

dalla funzione.

Elenco delle funzioni di cottura tradizionali



Su alcuni modelli non tutti le funzioni sono presenti.

STATICO



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

VENTILATO



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

TERMO-VENTILATO



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL VENTILATO



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

BASE



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

BASE TERMO-VENTILATA



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

PIZZA



Funzione specifica per la cottura della pizza. Ideale non solo per pizze, ma anche per biscotti e torte.

ECO



Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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



Nella funzione ECO i tempi di cottura (e di un eventuale preriscaldamento) sono più lunghi e possono dipendere dalla quantità degli alimenti inseriti nel vano cottura.



La funzione ECO è una funzione di cottura delicata ed è consigliata per cotture che non richiedono temperature superiori a 210°C; Per cotture a temperature più elevate si raccomanda di scegliere un'altra funzione.


Timer contaminati






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



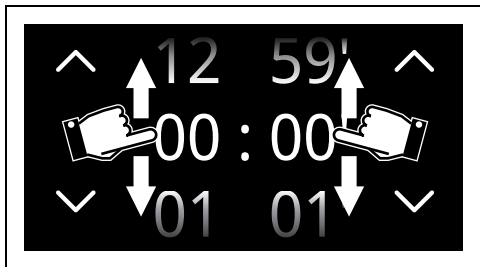
La durata dei Timer va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.


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

È possibile impostare fino a 3 Timer contaminati:



2. Toccare il tasto **TIMER**  -  -  che si intende utilizzare.

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




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




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

5. Ripetere l'operazione per gli altri Timer che si intende utilizzare.

6. Al termine, toccare nuovamente il tasto CONFERMA  per confermare i timer selezionati.





Per annullare l'operazione, toccare il tasto RITORNO .



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



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

Nella schermata successiva, il tasto TIMER  acceso, indica che uno o più Timer contaminati sono stati attivati.

7. Attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato.

Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrosti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti,

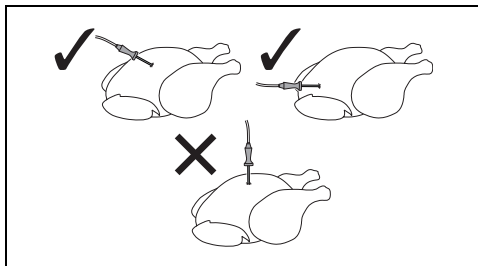
permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta.



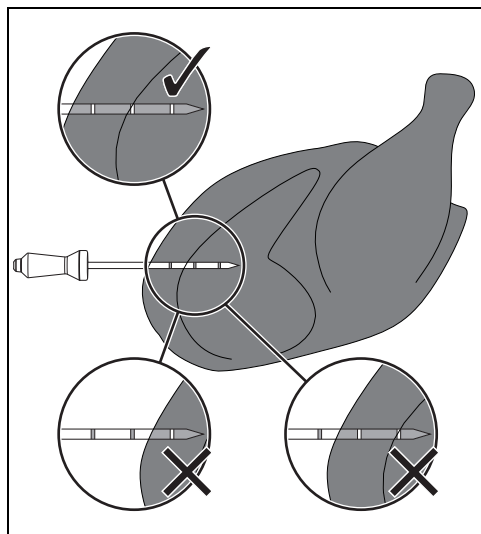
Non installare le eventuali guide telescopiche sul quarto ripiano dal basso in quanto non consentirebbero l'accesso alla presa laterale della sonda di temperatura.


Corretta applicazione della sonda


1. Posizionare l'alimento su di una teglia.
2. Inserire la punta della sonda all'interno dell'alimento fuori forno.
3. Per risultati ottimali, assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non esca dall'alimento stesso.




4. Le 3 tacche presenti sulla sonda di temperatura devono essere inserite nell'alimento.






 Per una misura precisa della temperatura al cuore della pietanza, la punta della sonda non deve entrare in contatto con ossa o parti grasse.

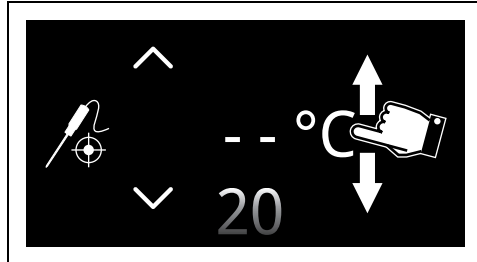
 La temperatura minima del forno consigliata per le cotture con sonda è 120°C, tranne nel caso di cotture a bassa temperatura.


 Nel caso in cui la sonda non rilevi correttamente la temperatura dell'alimento, sul display compariranno 2 messaggi di errore (da confermare), dopodiché, l'apparecchio procederà automaticamente ad una cottura temporizzata.


Impostazione della cottura con la sonda di temperatura


1. Selezionare una funzione di cottura.
2. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
3. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.
4. Toccare il tasto CONFERMA .
5. Toccare il tasto SONDA  posta nell'area inferiore **3**.


6. Scorrere i valori della temperatura obiettivo fino a selezionare la temperatura desiderata.



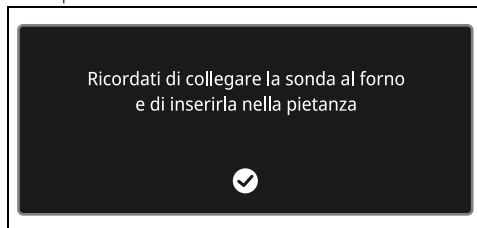
 L'intervallo di temperatura selezionabile va da un minimo di 20°C fino ad un massimo di 90°C.

 Se la temperatura del forno viene impostata su un valore troppo basso, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura minima necessaria per raggiungere la temperatura obiettivo selezionata.

 Per una resa migliore, si consiglia di impostare sempre la temperatura di cottura più alta della temperatura obiettivo.

7. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la temperatura della sonda selezionata.

Sul display compare un avviso per indicare l'inserimento della sonda nell'apposito foro e nella pietanza.



8. Toccare il tasto CONFERMA .

Cottura Δt



L'apparecchio imposta automaticamente la temperatura della cavità ad una temperatura predefinita (denominata Δt) superiore alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda.

Quando la sonda rileva un grado in più al cuore, l'apparecchio aumenta automaticamente di un grado anche la sua temperatura interna.

L'apparecchio offre la possibilità di scegliere tra tre diverse modalità di cottura (lenta, media e veloce) e di impostare qualsiasi temperatura al cuore desiderata.

Un concentrato di tecnologia che permette di ottenere prodotti teneri, succosi, sani e di altissima qualità.

Questa opzione imposta automaticamente la temperatura ideale all'interno del vano cottura in base alla temperatura obbiettivo impostata dall'utente.

1. Dopo aver impostato la temperatura obbiettivo desiderata, premere il tasto Δt (posizionato nell'area inferiore **3** a destra).
2. Selezionare il valore di differenza temperatura.



Δt lenta


Imposta la minor differenza tra la temperatura della sonda e la temperatura del vano cottura. Ne risulta quindi una cottura più lunga.

Δt media


Imposta una differenza media differenza tra la temperatura della sonda e la temperatura del vano cottura. Ne risulta quindi una cottura di media durata.

Δt veloce

Imposta la massima differenza tra la temperatura della sonda e la temperatura del vano cottura. Ne risulta quindi una cottura più breve.

3. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la temperatura della sonda selezionata.



Per eliminare la cottura Δt , premere il tasto .

Con preriscaldamento:

1. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la fase di preriscaldamento.

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

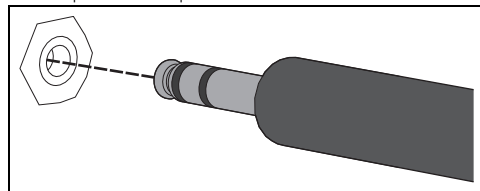


2. Inserire la punta della sonda di temperatura nell'alimento da cuocere.




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



3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
5. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.



6. Chiudere la porta.

7. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la cottura con la sonda di temperatura.

Senza preriscaldamento:

1. Toccare il tasto **PRERISCALDAMENTO**  per escludere la fase di preriscaldamento.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
4. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.
5. Chiudere la porta.
6. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura con la sonda di temperatura.

Termina della cottura con la sonda di temperatura

Quando la temperatura Istantanea raggiunge la temperatura obbiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata.

Gli elementi riscaldanti vengono disattivati e l'apparecchio emette una serie di segnali acustici.



1. Aprire la porta.
2. Rimuovere la sonda dall'alimento e dalla presa.
3. Estrarre l'alimento dal vano cottura.
4. Assicurarsi che il coperchio di protezione sia ben chiuso.
5. Chiudere la porta.

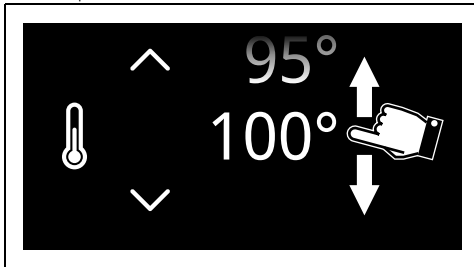
Cottura a vapore





Nel caso in cui sia appena stata effettuata una funzione di cottura con temperature superiori ai 100°C, è necessario attendere il raffreddamento del vano cottura per poter effettuare una cottura a vapore.

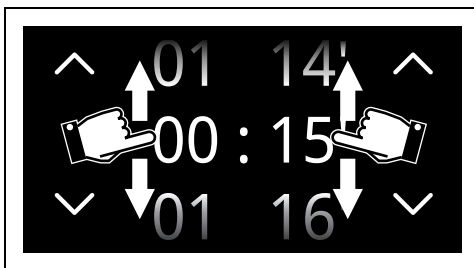
1. Nel "menù principale" toccare il tasto **COTTURA** .
2. Toccare il tasto **MENÙ COTTURE A VAPORE** .

3. Selezionare la funzione **VAPORE**  per entrare nella schermata di cottura relativa.
4. Toccare il tasto **TEMPERATURA**  o il relativo valore.
5. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.



La temperatura di cottura a vapore va da un minimo di 30°C (90°F) ad un massimo di 100°C (210°F).

6. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare la temperatura di cottura selezionata.
7. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.
8. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



I valori di minuti e secondi sono selezionabili separatamente.



La durata della cottura a vapore va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 1 ora e 59 minuti.



Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura, in cui sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

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

10. Toccare il tasto **AVVIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per iniziare la procedura di carico del serbatoio.

Carico del serbatoio



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



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

1. Riempire una caraffa o un contenitore con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata della cottura.

2. Aprire la porta dell'apparecchio.

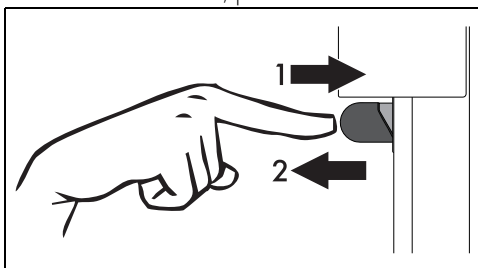
3. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.



La caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

4. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.

- Per estrarre la lancia di carico, premere sulla parte frontale della lancia stessa fino a contrarne la molla, poi rilasciare.



oppure

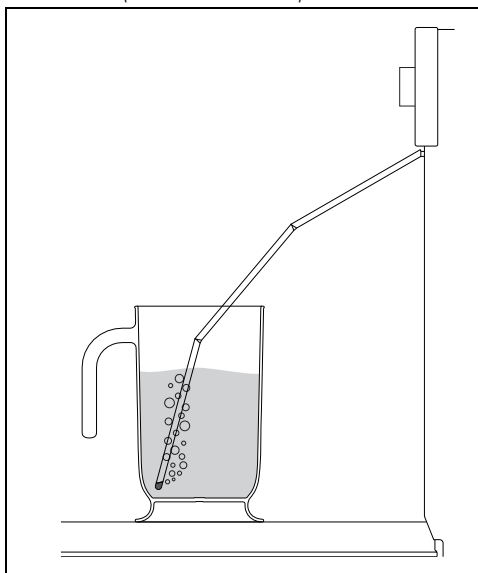
- Toccare il tasto **LANCIA**  sul display

(posizionato nell'area inferiore **3**).



Prestare attenzione alla distanza da mantenere per non essere colpiti dalla fuoriuscita della lancia.

5. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



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

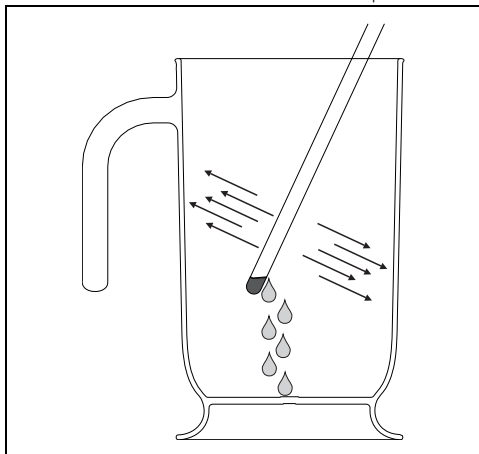


L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di acqua necessaria per la cottura in base alla sua durata.



In caso di mancanza d'acqua, l'apparecchio arresta automaticamente la cottura in corso, interviene un segnale acustico e il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.


7. Al termine, scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui di acqua.



8. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
9. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).
10. Chiudere la porta.



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

11. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la fine del carico del serbatoio. L'apparecchio avvia la funzione con i parametri impostati.



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

Fase di preriscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.


Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di raggiungimento

temperatura.

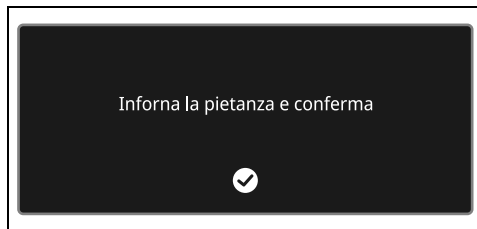


Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.




È possibile saltare la fase di preriscaldamento toccando il tasto relativo .

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



Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la cottura.

Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.



Termine della cottura

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



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

Scarico del serbatoio




Prima di effettuare lo scarico del serbatoio attendere che il forno si raffreddi lasciando la porta aperta. Per essere certi che anche l'acqua rimasta nel serbatoio non sia troppo calda attendere almeno 40 minuti.

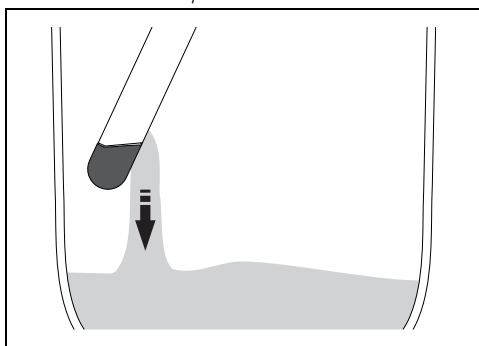


Si consiglia di effettuare lo scarico al termine di ogni cottura, per evitare che permanga un residuo di acqua non utilizzata all'interno del serbatoio.



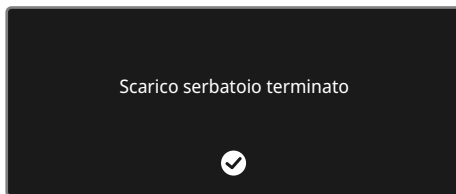
Dopo un lungo periodo di inattività si consiglia di eseguire un ciclo di carico e scarico serbatoio per risciacquare il circuito del vapore.


1. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.
2. Aprire completamente la porta ed estrarre la pietanza dal vano cottura con molta cautela.
3. Appoggiare una caraffa o un contenitore sulla porta aperta.
4. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
5. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).



Al termine, il display indica la fine del processo

di rimozione dell'acqua residua.



6. Toccare il tasto CONFERMA .
7. Scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui di acqua.
8. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
9. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).
10. Con l'ausilio di una spugna, rimuovere la condensa sul fondo del vano cottura, sulle pareti, sul vetro della porta e sul raccogli gocce della porta e della facciata dell'apparecchio.



Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.



L'acqua scaricata non è utilizzabile per altre cotture.

Cotture combinate con vapore

1. Nel "menù principale" toccare il tasto


COTTURA




2. Toccare il tasto MENÙ COTTURE A

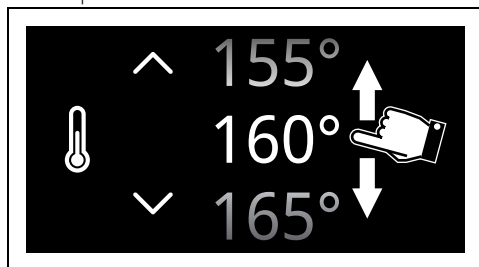
VAPORE





3. Selezionare una funzione combinata (ad esempio VAPORE TERMO-VENT. ) per entrare nella schermata di cottura relativa.

4. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.

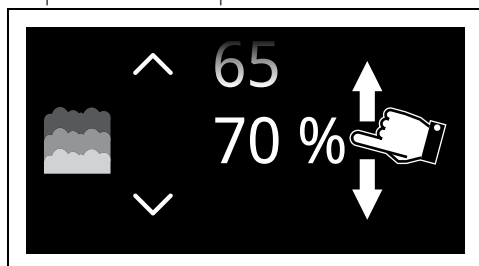
5. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.





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


7. Toccare il tasto **PERCENTUALE VAPORE**  o il relativo valore.

8. Scorrere i valori fino a selezionare la percentuale di vapore desiderata.

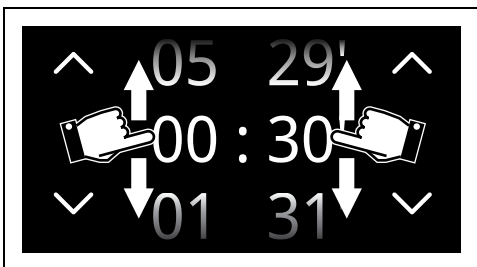



-  25% - Torte e pane
30% - Anatra
40% - Manzo, vitello e agnello
50% - Pollo
70% - Pesce intero


9. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la percentuale di vapore selezionata.


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

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



-  I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

-  La durata della cottura a vapore combinata va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

-  Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura, in cui sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

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

13. Toccare il tasto **AVVIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per iniziare la procedura di carico del serbatoio.


14. Procedere con il carico del serbatoio come illustrato precedentemente.

Fase di preriscaldamento


La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

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

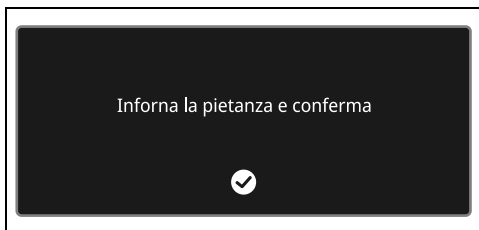


-  Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.




È possibile saltare la fase di preriscaldamento toccando il tasto relativo 

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



Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la cottura.


Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.



Termine della cottura

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



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

5. Procedere con lo scarico del serbatoio come illustrato precedentemente.

Asciugatura dopo funzioni con vapore

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

Alla fine di ogni cottura:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;

2. asciugare accuratamente il vano cottura e gli accessori utilizzati con un panno morbido o con carta assorbente;
3. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

Elenco delle funzioni di cottura vapore combinate

VAPORE VENTILATO



Cottura intensa ed omogenea. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Ideale per arrostiti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.

VAPORE TERMO-VENTILATO



L'aggiunta di vapore alla cottura termo-ventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Ideale per la preparazione di arrostiti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

VAPORE BASE TERMO-VENTILATA



Consente di terminare velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie, ma non internamente.

Consigli per la cottura a vapore

- **Pasta e riso:** raggiunta la temperatura di 100°C, il tempo di cottura sarà il medesimo della cottura su un piano cottura. Mettere la pasta o il riso in una teglia in metallo e coprire con circa un centimetro d'acqua. Per risultati ottimali durante la cottura del riso, mettere un coperchio sul recipiente o coprire con un foglio di alluminio. Questa procedura consentirà al riso di assorbire tutta l'acqua e potrà essere servito direttamente in tavola.
- **Uova:** possono essere **sode**, **strapazzate** o **in camicia** utilizzando la funzione vapore a 100°C. Per ottenere **uova sode** perfette, metterle nella teglia forata e cuocerle 4-6 minuti per ottenere uova morbide e 8-10 minuti per uova sode. Per **uova strapazzate**, mettere le uova sbattute nella teglia in metallo insieme a latte, burro ed al condimento. Coprire il tutto con un foglio di alluminio. Ogni paio di minuti mitigare il composto con una forchetta. Per le **uova in camicia** versare acqua bollente nella teglia

in metallo, con una goccia di aceto e cuocere a vapore per circa 4-5 minuti.

- **Verdure:** sono perfette quando cotte a vapore. Mantengono il colore, il sapore e il loro contenuto nutrizionale. Per verdure dense come patate, rape e pastinaca cuocere a 100°C per lo stesso tempo utilizzato per bollire sul piano di cottura. Per broccoli e carote cuocere per 6 minuti per un risultato al dente, o fino a 10 minuti per una finitura morbida.
- **Pesce:** essendo delicato di natura, è ottimo cotto al vapore. Per pesci grassi come salmone o trota, cuocere a 100°C per circa 5 minuti. Per pesce bianco come merluzzo ed asinello cuocere a 80°C per circa 5 minuti. In caso di cotture multiple, tutti i pesci devono essere cotti nella teglia forata riposta sul ripiano inferiore del vano cottura per evitare che i liquidi del pesce non gocciolino su altri alimenti.
- **Carne:** casseruole e curry sono perfette per la cottura a vapore. Preparare la casseruola come per una normale cottura in forno. Metterla nella teglia in metallo; coprire con un coperchio o foglio di alluminio e, a seconda del taglio della carne, cuocere per una durata da 45 minuti fino a 3 ore.
- **Minestre:** la cottura a vapore favorisce un grande sapore con un controllo minimo in quanto i liquidi non traboccano. Per una minestra di verdure alla giusta consistenza, cuocere prima a vapore le verdure, poi aggiungere il brodo e cuocere a vapore a 100°C. La funzione vapore è ideale anche per fare scorte.
- **Zuppe:** sono semplici e veloci da preparare. Mettere la zuppa in una teglia in metallo, coprire con un coperchio o foglio di alluminio e cuocere a vapore a 100°C per una durata pari ad una cottura con un forno a microonde. Per una finitura cremosa, mescolare a metà cottura.
- **Alimenti riscaldati:** la funzione vapore non secca gli alimenti e può migliorarne il tasso di umidità. Un pasto casalingo preparato in precedenza, coperto con un foglio di alluminio richiede circa 10-12 minuti di tempo per la cottura. I piatti pronti richiederanno circa il doppio del tempo indicato sulla confezione.
- **Scongelamento:** è possibile utilizzare la funzione vapore per scongelare gli alimenti. I tempi sono variabili, ma lo scongelamento

col vapore impiega circa la metà del tempo necessario per gli alimenti coperti lasciati a scongelare nell'angolo della cucina.

- **Pelatura di pomodori e peperoni:** questa operazione risulta molto semplice utilizzando la funzione vapore. Con un coltello, effettuare una piccola croce sulla buccia del pomodoro e cuocere a vapore per 1 minuto. I peperoni hanno una buccia più dura e saranno necessari fino a 4 minuti per ammorbidirla per la pelatura.
- **Cioccolato:** può essere fuso con la funzione vapore. Mettere il cioccolato nella teglia in metallo, coprire con un foglio di alluminio e cuocere a vapore per 1 minuto. Ci sono poche possibilità di bruciare il cioccolato
- **Asciugamani caldi:** utili per la cura del viso, come pre-barba o da utilizzare a fine pasto, sono semplici da preparare tramite la funzione vapore. Inumidire un asciugamano con acqua, arrotolarlo e riscaldare col vapore per 1 minuto.

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).

Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill

- 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 (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al

centro della griglia.

- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

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 le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza autorizzati).
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseruole al centro delle griglie ed assicurarsi che la loro larghezza/diametro non superi i 30 cm.
- Posizionare le griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.
- A seconda dell'alimento e dell'aumento di carico all'interno della cavità, la cottura su due livelli potrebbe richiedere qualche minuto in più di cottura rispetto ad un singolo ripiano.
- Le funzioni indicate per la cottura su due ripiani sono TERMO-VENTILATO e BASE TERMO-VENTILATA.

Consigli per scongelamento e lievitazione

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

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

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.

La cottura Sous Vide



SOUS VIDE

Funzione a vapore per la perfetta cottura di pietanze sottovuoto. Esalta il gusto delle pietanze e ne mantiene inalterati l'aspetto e le sostanze nutritive.



L'alimento all'interno del sacchetto può essere posizionato sulla teglia forata oppure sulla griglia posizionata sul primo o secondo ripiano.

La cottura sottovuoto (Sous Vide) realizzata con l'ausilio di un forno a vapore è il metodo migliore per ottenere alimenti cotti senza alterarne le proprietà nutritive e le qualità. È inoltre una tipologia di cottura dei cibi estremamente salutare e genuina.

- La tecnica di cottura Sous Vide permette al calore di essere efficientemente trasferito dal vapore al cibo, escludendo la perdita di sapore dovuta all'ossidazione e all'evaporazione di sostanze nutritive ed umidità durante la cottura.
- La cottura Sous Vide permette inoltre un migliore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali, assicurando una resa uniforme delle cotture.
- Permette inoltre di eseguire cotture con temperature più basse rispetto alle cotture tradizionali.

Per la cottura sottovuoto è necessario:

- Essere in possesso di una macchina per sottovuoto a campana che permette di effettuare un sottovuoto migliore e più sicuro per alimenti solidi e liquidi.
- Verificare che l'area della busta da sigillare sia pulita e libera da residui di cibo.
- Confezionare ermeticamente l'alimento in una apposita busta per alimenti resistente alle temperature di cottura.

- Effettuare un vuoto nella busta di almeno 99,8% per evitare il pericolo che bolle d'aria restino all'interno compromettendone la cottura.
- Se si possiede un cassetto per il sotto vuoto Smeg, utilizzare il livello di sotto vuoto massimo (livello 3).

Una volta terminata la cottura, si consiglia di estrarre il prodotto dalla busta per rifinirlo in padella o alla griglia.

Accorgimenti:

- Utilizzare preferibilmente materie prime fresche, di qualità e ben conservate fino al momento della cottura.
- Per migliorare il risultato della cottura è possibile aggiungere condimenti all'interno del sacchetto.
- Pulire bene gli alimenti da ossa o lisce che potrebbero bucare il sacchetto e danneggiare la cottura.
- Non lasciare l'alimento da cuocere troppo a lungo a temperatura ambiente poiché la busta potrebbe gonfiarsi durante la cottura perdendo tutti i vantaggi del sottovuoto.
- Gli alimenti da mettere sottovuoto per la cottura Sous Vide o per la loro conservazione dovranno essere a temperatura frigo (dai 3°C ai 7°C), mai caldi.
- Mantenere i prodotti sottovuoto (cotti e poi abbattuti) ad una temperatura costante e non superiore ai 3°C in frigorifero.
- Per una cottura uniforme, non riempire troppo i sacchetti e disporre gli alimenti al meglio su un solo strato.
- Se si effettuano cotture multiple nello stesso momento, posizionare i sacchetti sullo stesso ripiano senza sovrapporli.
- Non riutilizzare i sacchetti dopo la cottura.

Per selezionare la cottura Sous Vide:

1. Nel "menù principale" toccare il tasto



2. Toccare il tasto MENÙ COTTURE A



1. Selezionare la funzione SOUS VIDE



2. Per le impostazioni, vedi la procedura descritta a partire dal paragrafo "Cottura a vapore".

Cotture umidificate



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...


1. Nel "menù principale" toccare il tasto



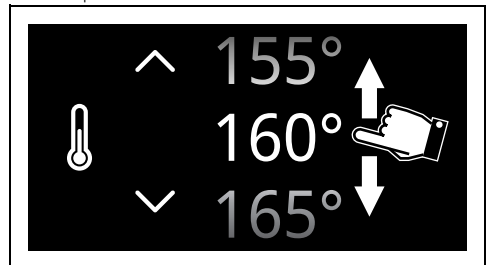
2. Toccare il tasto MENÙ COTTURE





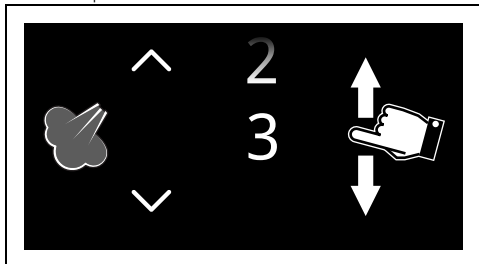
3. Selezionare una funzione umidificata (ad esempio TERMO-VENT. ) per entrare nella schermata di cottura relativa.


4. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.




5. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.





6. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare la temperatura di cottura selezionata.
7. Toccare il tasto **LIVELLO VAPORE**  o il relativo valore.
8. Scorrere i valori fino a selezionare il livello di vapore desiderato.

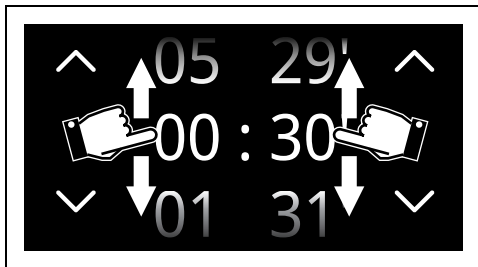



 Il livello di vapore selezionabile dipende dalla durata di cottura impostata:
 Livello 1: sempre disponibile;
 Livello 2: da 30 minuti in poi;
 Livello 3: da 45 minuti in poi.


 Con la selezione del livello di vapore **MANUALE**, è possibile immettere a piacere sbuffi di vapore tramite il tasto  durante la cottura. L'emissione degli sbuffi di vapore è attiva finché la spia  è lampeggiante (per una durata di 8 minuti circa).


9. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare il livello di vapore selezionato.
10. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.



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



 I valori di ore e minuti sono selezionabili separatamente.

 La durata della cottura a vapore combinata va da un minimo di 1 minuto fino ad un massimo di 12 ore e 59 minuti.

 Sotto la durata compare l'orario previsto per la fine della cottura, in cui sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.


12. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata cottura selezionata.
13. Toccare il tasto **AVVIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per iniziare la procedura di carico del serbatoio.
14. Procedere con il carico del serbatoio come illustrato precedentemente.

Fase di preriscaldamento


La cottura è preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente.

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

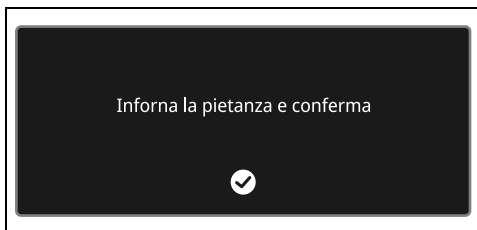


 Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.




È possibile saltare la fase di preriscaldamento toccando il tasto relativo 

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



Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Toccare il tasto **CONFERMA**  per iniziare la cottura.


Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.



Termine della cottura

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



- Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.
5. Procedere con lo scarico del serbatoio come illustrato precedentemente.

Elenco delle funzioni di cottura umidificate

VENTILATO



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

TERMO-VENTILATO



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

TURBO



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

GRILL VENTILATO



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

BASE TERMO-VENTILATA



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

Smart Cooking

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

1. Nel "menù principale" toccare il tasto

SMART COOKING  (posizionato

nell'area principale **2**).

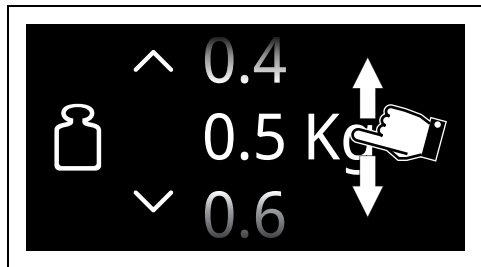
2. Selezionare il tipo di pietanza desiderata dal menu SMART COOKING (ad esempio

"VERDURE" ).

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

GRIGLIATE" ).

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



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



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

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

La cottura ha inizio con le impostazioni predefinite del programma.



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

Sametime



In questa sezione si trovano le ricette create dai cuochi di Smeg per le cotture Sametime. Questa categoria permette di ottenere una preparazione completa nello stesso istante. Scegliendo tra le varie combinazioni disponibili e impostando il numero di porzioni, l'apparecchio seleziona la funzione, il tempo e la temperatura più adatti. Le istruzioni a display indicano quando infornare le pietanze e su quale ripiano.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **SMART COOKING** .
2. Scorrere le funzioni fino a selezionare **SAMETIME** .
3. Selezionare la ricetta Sametime desiderata e seguire le istruzioni a display.

Ricette veloci



In questa sezione si trovano le ricette create dai cuochi di Smeg per la cottura di ricette veloci. Questa categoria permette di preparare ricette tradizionali in un tempo minore. Scegliendo la tipologia ed il peso della pietanza, l'apparecchio seleziona la funzione, il tempo e la temperatura più adatti. Le istruzioni a display indicano quando infornare la pietanza e su quale ripiano.



1. Nel "menù principale" toccare il tasto **SMART COOKING** .
2. Scorrere le funzioni fino a selezionare **RICETTE VELOCI** .
3. Selezionare la ricetta veloce desiderata e seguire le istruzioni a display.


Cottura Multistep





Per cottura Multistep s'intende la possibilità di iniziare una cottura con una determinata funzione e di procedere con la cottura e terminarla con funzioni differenti impostate dall'utente.


1. Nel "menù principale" toccare il tasto **MULTISTEP**  (posizionato nell'area principale ).
2. Toccare il tasto **AGGIUNGI STEP** .
3. Selezionare la funzione desiderata per il primo step (tradizionale, microonde, vapore...).
4. Come descritto nei capitoli precedenti, toccare i tasti di **TEMPERATURA**  **DURATA COTTURA**  **PERCENTUALE VAPORE**  (a seconda della funzione selezionata) per selezionare i parametri che si desidera modificare.
5. Scorrere i valori fino a selezionare le impostazioni desiderate.




6. Toccare il tasto **CONFERMA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per confermare i valori selezionati.
7. Toccare nuovamente il tasto **AGGIUNGI STEP**  .
8. Selezionare la funzione desiderata per il secondo step (tradizionale, microonde, vapore...).
9. Impostare i parametri desiderati relativi alla seconda funzione.

 È possibile impostare fino ad un massimo di 3 step complessivi.

 Non è possibile aggiungere uno step successivo se non è stata impostata una durata cottura o una temperatura sonda (se presente).


 Non è possibile avviare una cottura se non è stata impostata una durata o una temperatura sonda (se presente) di tutti gli step.

 Non è possibile impostare una durata complessiva superiore alle 13 ore.

10. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare i valori selezionati.
11. Toccare nuovamente il tasto **AGGIUNGI STEP**  se si vuole aggiungere un nuovo step di cottura, oppure toccare il tasto **AVVIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a destra) per iniziare la cottura Multistep.

Cronologia

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



1. Nel "menù principale" toccare il tasto **CRONOLOGIA**  (posizionato nell'area inferiore **3** a sinistra).
2. Selezionare la funzione che si vuole riutilizzare e procedere con le cotture come descritto nei capitoli precedenti.

Cancellare la cronologia

In caso si voglia cancellare la cronologia:

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **CRONOLOGIA** .
2. Toccare il tasto **CESTINO**  per cancellare la cronologia.



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

Mini guida agli accessori



Griglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia come piano d'appoggio per stampi/casseruole da forno.

In assenza della griglia per teglia, la griglia può essere utilizzata come base per le grigliature con la teglia profonda posta in un ripiano sottostante per raccogliere i succhi.



Teglia forata

Utilizzare la teglia forata con la teglia in acciaio posizionata sul livello sottostante.

È indicata per le cotture a vapore e vapore combinate.



Griglia per teglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia per teglia come base per gli alimenti da grigliare. La teglia sottostante raccoglie i succhi delle grigliature.

Si consiglia l'utilizzo della teglia profonda per cotture su di un solo livello.

Posizionare la teglia profonda sul ripiano centrale quando si utilizzano le funzioni ventilate.



Teglia profonda

Quando si utilizza la funzione STATICO  posizionare la teglia profonda sul ripiano desiderato.

Posizionare la teglia sull'ultimo ripiano con la griglia per teglia per effettuare le cotture in

funzione GRILL 


Scopri le ricette

Per consultare le ricette elaborate per varie categorie di alimenti e avere maggiori informazioni su suggerimenti di cottura, si consiglia di visitare la pagina dedicata sul sito www.smeg.com, raggiungibile tramite il QR code presente sul volantino in dotazione al prodotto.

Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza


Fan forced mode

la funzione ECO utilizzata per definire la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche della norma europea EN 60350-1.

Vedi paragrafo "Per risparmiare energia"  del capitolo AVVERTENZE.

Conventional heating mode

Per l'esecuzione della funzione STATICO è necessario saltare la fase di preriscaldamento (vedi paragrafo "Fase di preriscaldamento" del capitolo USO.

Vedi paragrafo "Per risparmiare energia"  del capitolo AVVERTENZE.

Le mie ricette

Tramite questo menu è possibile inserire un programma personale con i parametri di proprio gradimento. Al primo utilizzo verrà

proposto solamente di aggiungere una nuova ricetta. Dopo aver memorizzato le proprie ricette queste ultime verranno riproposte nel menu relativo.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto LE



MIE RICETTE 

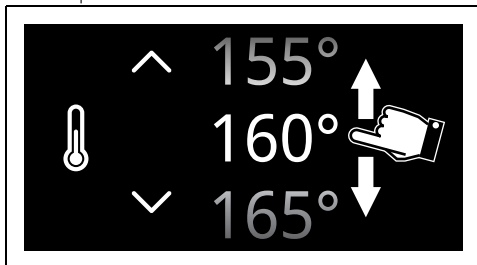
(posizionato nell'area principale ).





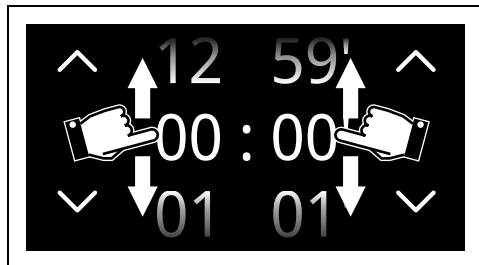
È possibile memorizzare un numero limitato di ricette personali.

Aggiungere una ricetta


1. Toccare il tasto NUOVA RICETTA .
2. Selezionare la funzione desiderata.
3. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
4. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata.




5. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la temperatura di cottura selezionata.
6. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.
7. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



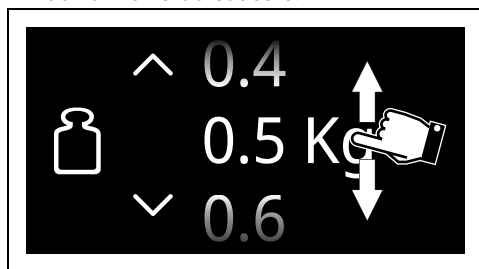
8. Toccare il tasto **CONFERMA**  per confermare la durata cottura selezionata.

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

 A questo punto è possibile anche aggiungere una cottura programmata.

Salvare una ricetta



1. Toccare il tasto **SALVA** .
2. Scorrere i valori per impostare il **RIPIANO**.
3. Scorrere i valori per impostare il peso dell'alimento da cuocere.





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



A questo punto è necessario inserire un nome alla ricetta.

5. Utilizzare la tastiera alfa-numerica per inserire il nome della ricetta da salvare.

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

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



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

 Il carattere  cancella la lettera precedente.


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




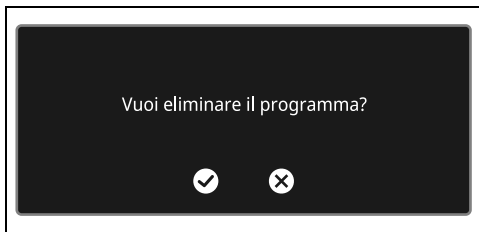
Avvio di una ricetta personale



1. Nel "menù principale" toccare il tasto **LE** **MIE RICETTE** .
2. Selezionare la ricetta salvata in precedenza.
3. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la cottura.

Cancellazione di una ricetta

1. Nel "menù principale" toccare il tasto **LE** **MIE RICETTE** .
2. Selezionare la ricetta salvata in precedenza.

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




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


Altre funzioni


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


- Nel "menù principale" toccare il tasto **ALTRE FUNZIONI**  (posizionato nell'area principale ).

 Su alcuni modelli certe funzioni non sono disponibili.

SCONGELAMENTO A PESO

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

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

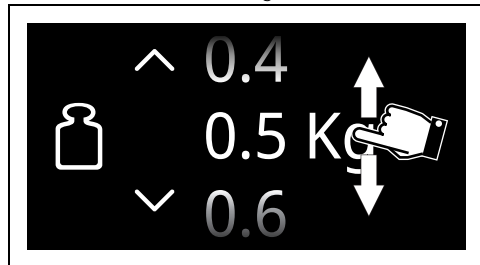
 Nella funzione Scongelamento a peso non è possibile cambiare la temperatura di default.


1. Aprire la porta.
2. Dopo averla pesata, inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
3. Chiudere la porta.

4. Selezionare **SCONGELAMENTO A PESO**



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





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

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

Parametri preimpostati:

Tipologie	Peso (kg)	Tempo
 Carni	0,5	1h 45m
 Pesce	0,4	0h 40m
 Pane	0,3	0h 20m
 Dolci	1,0	0h 45m

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

 Durante lo scongelamento di alimenti pesanti e/o di forme irregolari (ad esempio un pollo, un pesce...) si consiglia di girarli almeno una volta di 180° all'interno del vano cottura.

SCONGELAMENTO A TEMPO



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



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



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




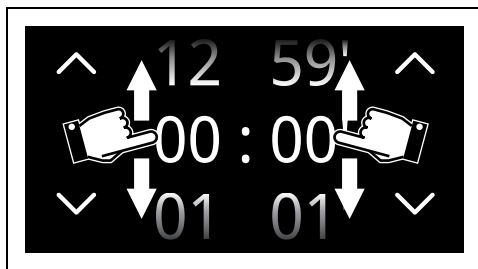
Nella funzione Scongelo a tempo non è possibile cambiare la temperatura di default (30°C).

1. Aprire la porta.
2. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Selezionare SCONGELAMENTO A

TEMPO




5. Toccare il tasto DURATA COTTURA  o il relativo valore.
6. Scorrere i valori fino a selezionare la durata desiderata.



7. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare le impostazioni inserite.
8. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo Scongelo a tempo.

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

9. Toccare il tasto HOME  per uscire dalla funzione.

LIEVITAZIONE



Questa funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.



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




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

1. Aprire la porta
2. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
3. Chiudere la porta.

4. Selezionare LIEVITAZIONE

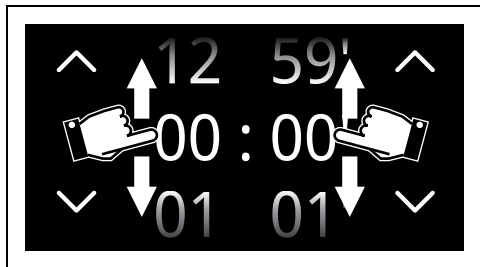



5. Toccare il tasto DURATA COTTURA  o il relativo valore.



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

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



7. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
8. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 25°C a 40°C).

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

10. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la lievitazione.

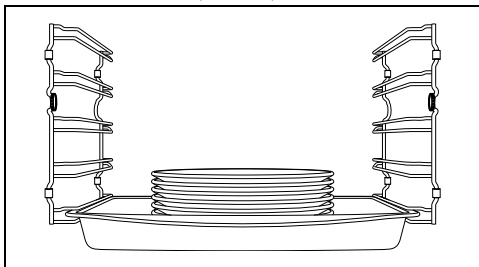
Al termine, interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite il tocco su un punto qualsiasi del display o tramite l'apertura della porta.

SCALDA STOVIGLIE




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

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



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

2. Selezionare **SCALDA STOVIGLIE** .

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



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

Mentre la funzione è in corso, è possibile impostare:

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

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



RISCALDAMENTO A VAPORE



La funzione consente di riscaldare a vapore le pietanze già cotte e conservate in frigorifero.

1. Mettere la pietanza da riscaldare in un recipiente.
2. Aprire la porta.
3. Riporre il recipiente sulla griglia inserita nel secondo ripiano a partire dal basso.
4. Chiudere la porta.
5. Selezionare **RISCALDAMENTO A VAPORE**



6. Toccare il tasto **DURATA COTTURA**  o il relativo valore.
7. Scorrere i valori fino a selezionare la durata di cottura desiderata.
8. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la procedura di carico del serbatoio.




La temperatura del riscaldamento a vapore non può essere modificata dall'utente.

9. Procedere con il carico del serbatoio come illustrato precedentemente.
10. Toccare il tasto **AVVIA**  per iniziare la funzione Riscaldamento a vapore.

Termine del riscaldamento a vapore

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



11. Toccare il tasto **HOME**  per uscire dalla funzione.
12. Procedere con lo scarico del serbatoio come illustrato precedentemente.



MANTENIMENTO



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

1. Selezionare **MANTENIMENTO**



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

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



STONE



Utile per ottenere cotture su pietra. Da utilizzare con l'accessorio PPR2 o STONE venduto separatamente.



Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Aprire la porta.
2. Inserire l'accessorio PPR2 o STONE nel vano cottura (fare riferimento al manuale specifico dell'accessorio).
3. Chiudere la porta.
4. Selezionare STONE .
5. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 50°C a 250°C).
6. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Stone.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

7. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
8. Chiudere la porta.

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



BBQ (Barbecue)



Utile per ottenere cotture barbecue. Da utilizzare con l'accessorio BBQ venduto separatamente.



Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Aprire la porta.
2. Inserire l'accessorio BBQ nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
4. Selezionare BBQ .
5. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura di cottura desiderata (da 50°C a 250°C).
6. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione BBQ.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

7. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed appoggiare la pietanza da cuocere sull'accessorio.
8. Chiudere la porta.

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


AIRFRY



Utile per ottenere cotture fritte senza olio. Da utilizzare con l'accessorio AIRFRY venduto separatamente.



Fare riferimento alle istruzioni ed ai consigli di utilizzo descritti nella documentazione dell'accessorio.

1. Selezionare AIRFRY .
2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
3. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Airfry.



Come per le normali funzioni di cottura, è possibile saltare il preriscaldamento ed impostare una cottura temporizzata e programmata.

4. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta ed inserire l'accessorio AIRFRY con la

pietanza da cuocere all'interno del vano cottura.

5. Chiudere la porta.

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

SABBATH



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


L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

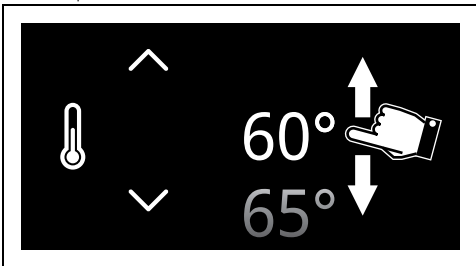
- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60°C e 150°C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta 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 sui tasti del display non produrrà alcun effetto.

1. Aprire la porta.
2. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
3. Chiudere la porta.

4. Selezionare SABBATH .
5. Toccare il tasto TEMPERATURA  o il relativo valore.
6. Scorrere i valori fino a selezionare la temperatura (da 60°C a 150°C).



7. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la temperatura selezionata.

8. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Sabbath.

Per interrompere la funzione:

- Toccare il tasto HOME  per circa 3 secondi.

Carico manuale del serbatoio




Funzione per il carico di acqua (o altri liquidi) nel serbatoio.

1. Riempire una caraffa o un contenitore con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata delle funzioni che si intendono eseguire.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.



La caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

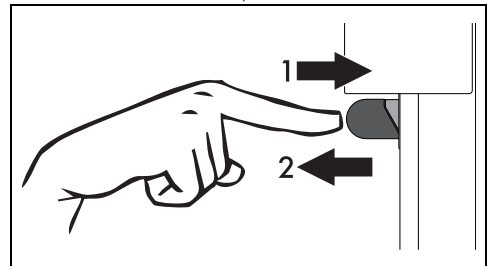
4. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE FUNZIONI  (posizionato nell'area principale **2**).

5. Toccare il tasto del sotto-menù  (posizionato nell'area inferiore **3**).

6. Toccare il tasto CARICO SERBATOIO



7. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
 - Per estrarre la lancia di carico, premere sulla parte frontale della lancia stessa fino a contrarne la molla, poi rilasciare.



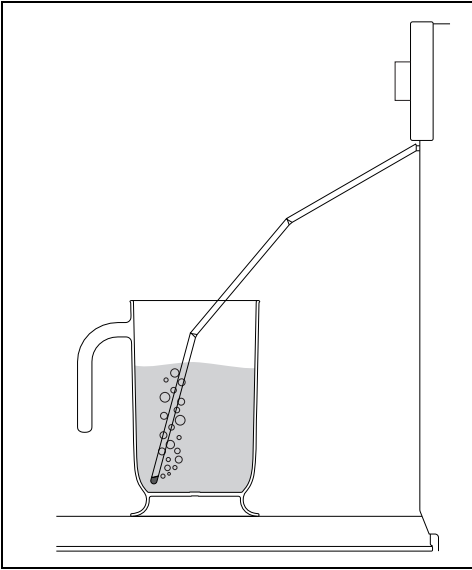
oppure


- Toccare il tasto LANCIA  sul display (posizionato nell'area inferiore **3**).

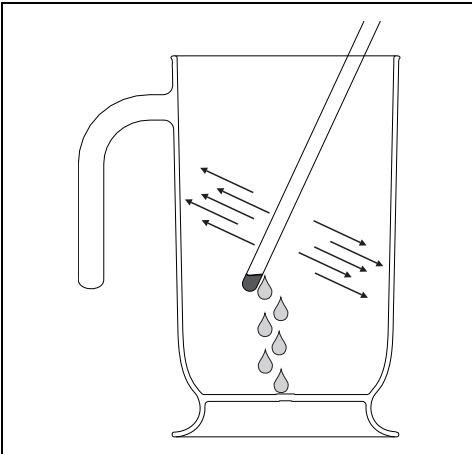


Prestare attenzione alla distanza da mantenere per non essere colpiti dalla fuoriuscita della lancia.

8. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



9. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.
10. Al termine, scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui di acqua.



11. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
12. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).
13. Chiudere la porta.





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

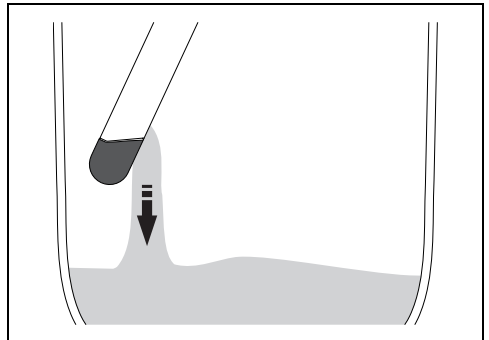
14. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la fine del carico del serbatoio.

Scarico manuale del serbatoio




Funzione per lo scarico dell'acqua (o altri liquidi) presente nel serbatoio.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE FUNZIONI  (posizionato nell'area principale **2**).
2. Toccare il tasto del sotto-menù  (posizionato nell'area inferiore **3**).
3. Toccare il tasto SCARICO SERBATOIO .
4. Appoggiare una caraffa o un contenitore sulla porta aperta.
5. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
6. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).



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

7. Toccare il tasto **CONFERMA** .
8. Scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui di acqua.
9. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
10. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).
11. Chiudere la porta.

Per la funzione di pulizia **VAPOR CLEAN**



(solo su alcuni modelli) e le funzioni di

pulizia del sotto-menù  vedi il capitolo **PULIZIA E MANUTENZIONE**.

In caso di blackout

A seguito di un'interruzione di corrente durante lo svolgimento di una funzione, l'apparecchio ripristina automaticamente la funzione che stava svolgendo, mantenendo tutte le impostazioni precedenti e scontando il tempo della funzione già trascorso solo se:

- la durata dell'interruzione di corrente è inferiore o uguale a 60 secondi;
- la funzione non prevede l'utilizzo delle Microonde (a seconda dei modelli);
- è in corso la funzione Pirolisi (a seconda dei modelli);
- è in corso la funzione Sabbath (indipendentemente dal tempo di interruzione di corrente).

Nel caso l'interruzione avvenga in una condizione diversa da quelle descritte precedentemente, l'apparecchio rimane, per un certo tempo, in attesa del consenso manuale da parte dell'utente di continuare o meno lo svolgimento della funzione.

In caso di riattivazione della funzione, le impostazioni di cottura rimangono quelle impostate prima del blackout tenendo conto del tempo già trascorso.

In caso non vi sia alcun intervento da parte dell'utente, l'apparecchio annulla la funzione e il display torna a mostrare l'ora corrente.



(solo modelli SmegConnect) Anche su App compare una notifica alla riconnessione.

Blackout durante una funzione programmata

Se l'interruzione di corrente avviene mentre è impostata una cottura programmata:

- Se il blackout si ripristina entro l'orario di

partenza impostato, l'apparecchio rimane in attesa di avvio funzione aggiornando il tempo mancante alla partenza.

- Se il blackout si ripristina oltre l'orario di partenza impostato, l'apparecchio rimane in attesa di avvio della funzione e, se dopo un certo tempo non vi è alcun intervento da parte dell'utente, l'apparecchio annulla la funzione e il display torna a mostrare l'ora corrente.

Impostazioni



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

Attraverso questo menù è possibile impostare la configurazione del prodotto.

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

Impostazione connessione (solo modelli SmegConnect)



Menù dove sono visualizzati i parametri della connettività.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto il tasto **IMPOSTAZIONI**

CONNESSIONE



Per le impostazioni relative alla

CONNESSIONE  consultare il manuale d'uso "Connettività forno da incasso".

Impostazioni orologio



Menù dove è possibile impostare l'orario e il tipo di visualizzazione.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto il tasto **IMPOSTAZIONI OROLOGIO**



Orologio digitale



Permette di visualizzare l'orario corrente in formato digitale.



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

1. Selezionare  Orologio digitale.
2. Selezionare On.

Toccare il tasto CONFERMA  per attivare la modalità Orologio digitale.



Visualizza l'orario



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



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



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



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



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

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



Formato orario



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



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

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

Impostazioni forno



Menù dedicato alle funzionalità aggiuntive del prodotto.

- Nel "menù impostazioni " toccare il tasto il tasto IMPOSTAZIONI FORNO



Mantenimento a caldo



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



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



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

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

Eco light



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



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



Il controllo manuale di accensione/spengimento è sempre disponibile. Premere, quando disponibile, il simbolo



per attivare o il simbolo



per disattivare manualmente l'illuminazione interna.



La funzione Eco light è impostata di fabbrica su On.

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

Durezza acqua



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



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

1. Selezionare Durezza acqua.
2. Scorrere il valore desiderato (da 1 a 5).
3. Toccare il tasto CONFERMA per confermare.



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



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

A seconda del valore di durezza dell'acqua impostata, sul display apparirà la richiesta per

eseguire la procedura di decalcificazione dopo un determinato numero di ore di utilizzo delle funzioni a vapore.

In base al tipo di impiego dell'apparecchio ed al grado di durezza dell'acqua ($^{\circ}\text{dH}$ o $^{\circ}\text{dF}$), il numero di ore indicativo è il seguente:

Valore	$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{dF}$	Ore
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Lancia automatica



Imposta la modalità di uscita automatica della lancia di carico e scarico serbatoio.

1. Selezionare Lancia automatica.
2. Selezionare On/Off.
3. Toccare il tasto CONFERMA per attivare l'uscita automatica della lancia.

Impostazioni display



Menù dove è possibile cambiare la lingua e modificare le impostazioni di visualizzazione di alcuni parametri.

- Nel "menù impostazioni" toccare il tasto il tasto IMPOSTAZIONI DISPLAY



Lingua



Permette di selezionare la lingua del display.

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



Comandi bloccati



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

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



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


Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura:

4. Toccare uno dei valori che si vogliono modificare.

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

Premi sull'icona per 3 secondi
per disattivare il blocco comandi



5. Toccare per 3 secondi l'icona .

Toni



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

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



Formato temperatura



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



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

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



Luminosità del display



Permette di scegliere il livello di luminosità del display.



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

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



Tipo peso



Permette di impostare l'unità di misura per visualizzare il valore del peso in chilogrammi (kg) oppure in once (oz).



La funzione Tipo peso è impostata di fabbrica su kg.

1. Selezionare  Tipo peso.
2. Selezionare kg oppure oz.
3. Toccare il tasto CONFERMA  per attivare l'unità di misura del peso desiderata.

Info sistema



Menù dove sono visualizzate le informazioni relative al numero di serie e alle versioni software.

- Nel "menù impostazioni 

tasto il tasto INFO SISTEMA



Espositori



Menù dedicato agli espositori.


- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto ESPOSITORI  (posizionato nell'area inferiore **3** al centro).

Show Room (solo per espositori)



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



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia  nell'area informazioni **1**.



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

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

Modalità Demo (solo per espositori)



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



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

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

Ripristina le impostazioni



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



L'operazione cancella anche le ricette personali.

- Nel "menù impostazioni"  toccare il tasto il tasto FACTORY RESET  (posizionato nell'area inferiore **3** al centro).
1. Toccare il tasto Sì se si intende ripristinare le operazioni originali di fabbrica.
oppure
 2. Toccare il tasto No per annullare l'operazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dell'apparecchio



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

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.

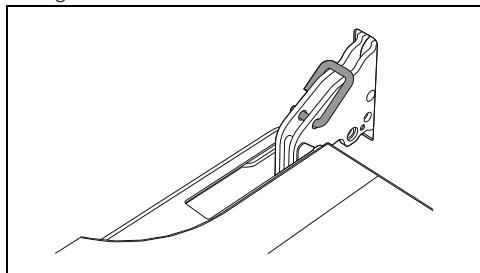
Pulizia della porta

Smontaggio della porta

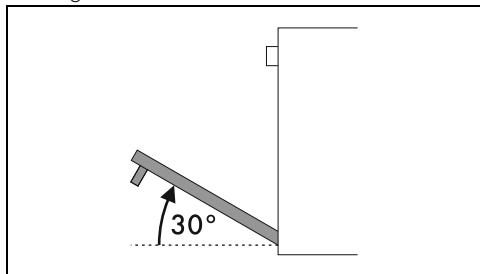
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

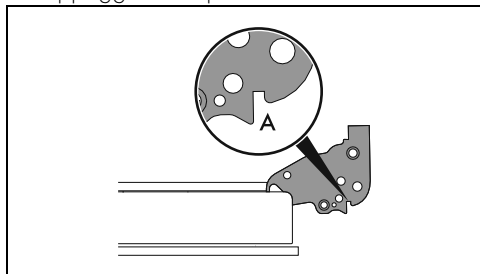
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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.



4. Abbassare la porta verso il basso e una volta posizionata rimuovere i pernetti dai fori delle cerniere.

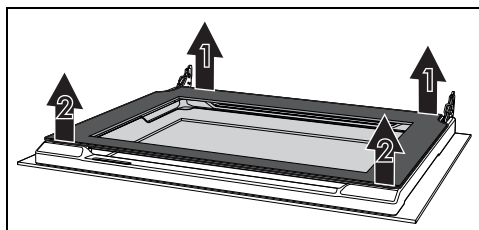
Pulizia dei vetri porta

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.

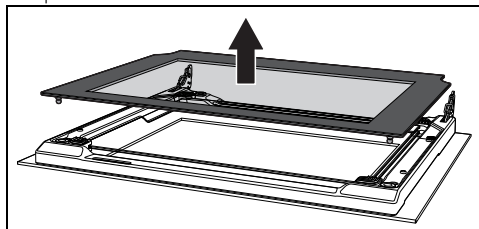
Smontaggio dei vetri interni

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

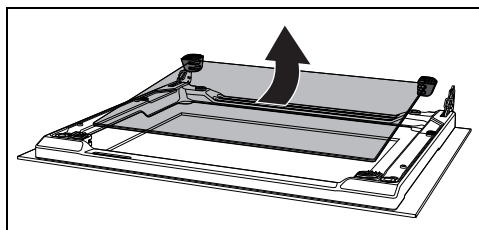
1. Bloccare la porta con gli appositi pernetti.
2. Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



3. Sganciare i perni anteriori seguendo il movimento indicato dalle frecce 2
4. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.

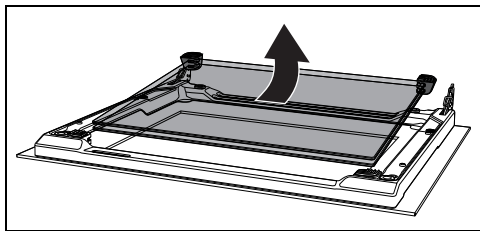


5. Sfilare il gruppo vetro intermedio verso il basso della porta e successivamente sollevarlo verso l'alto.



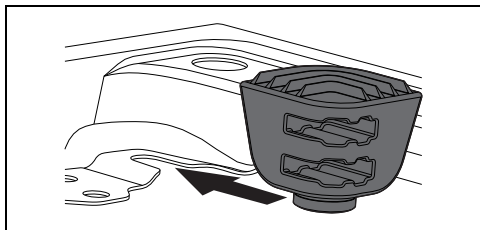
NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio

è costituito da due vetri.

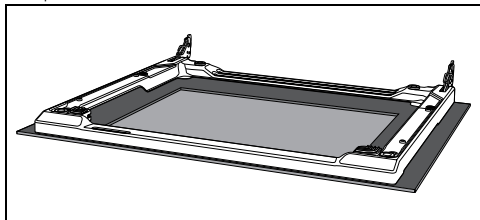


Durante questa fase, può capitare che i gommini superiori fuoriescano dalle proprie sedi.

6. Inserire i gommini anteriori nelle loro sedi. I piedi dei gommini devono essere rivolti verso il vetro esterno

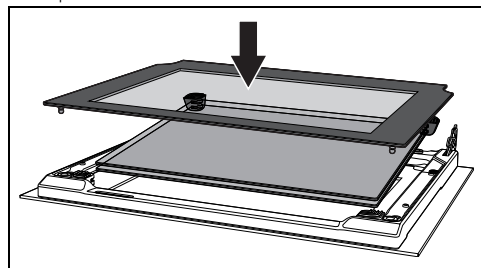


7. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.

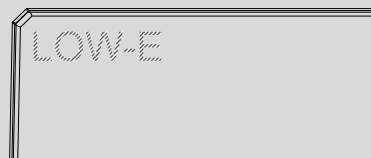


8. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.

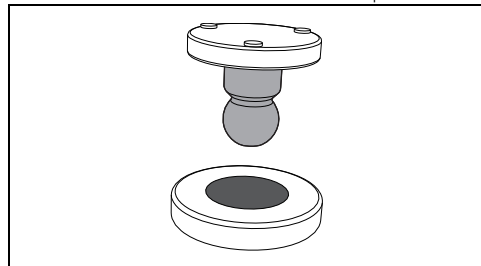
9. Reinserire il gruppo vetro intermedio e riposizionare il vetro interno.



Il vetro intermedio deve essere riposizionato sulla porta aperta in modo che la serigrafia nell'angolo sia leggibile da sinistra a destra (la parte ruvida della serigrafia deve essere rivolta verso il vetro esterno della porta).



10. Assicurarsi di incastrare bene i 4 perni del vetro interno nelle loro sedi sulla porta.



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.



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

Asciugatura

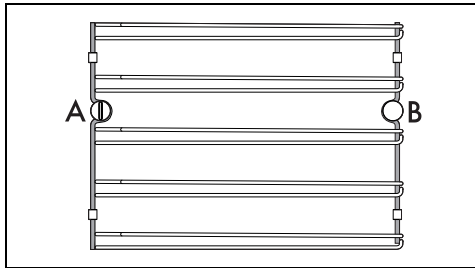
La cottura delle pietanze genera umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Alla fine di ogni cottura:

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

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai supporto griglie/teglie permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.



A = sede anteriore

B = perno posteriore

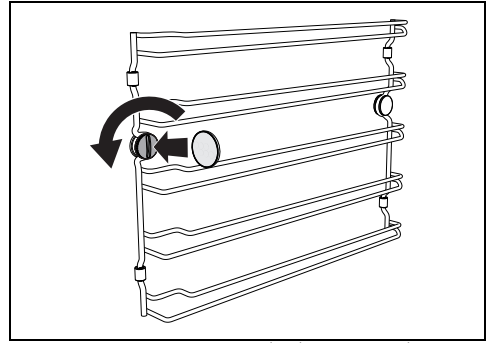


In alcuni modelli, il perno posteriore B può essere smontato e rimontato come la sede anteriore A.

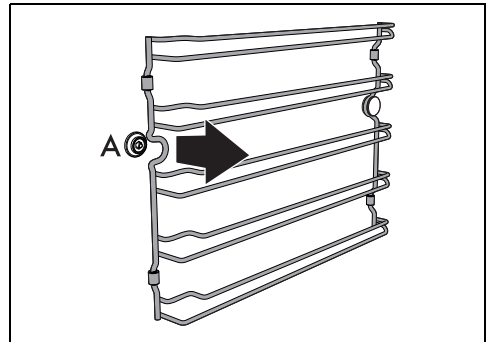
Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

1. Svitare il perno di fissaggio anteriore situato sulla parete laterale vicino all'apertura del

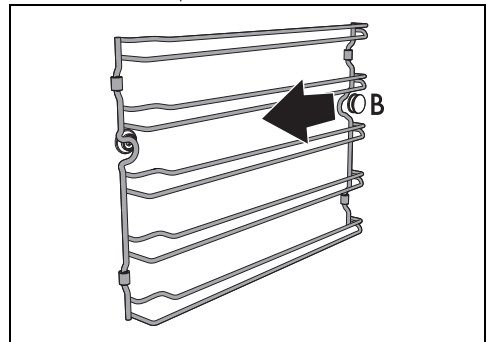
vano cottura (è possibile aiutarsi con un utensile, ad esempio una moneta).



2. Tirare con attenzione il telaio verso il centro del vano cottura in modo da sganciarlo dalla sede anteriore A.



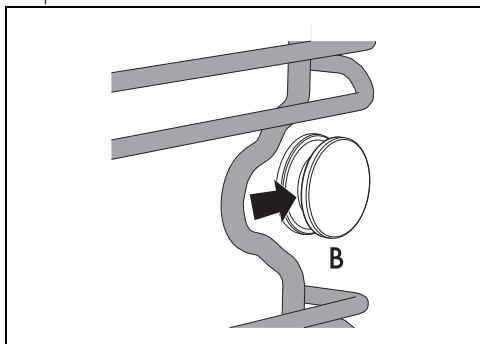
3. Sfilare il telaio dal perno posteriore B situato in fondo alla parete laterale.



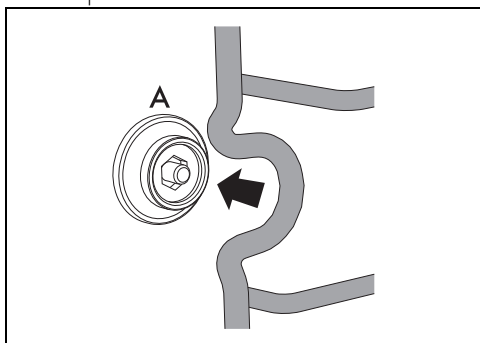
4. Ripetere l'operazione per il telaio posto sull'altra parete laterale.

Per rimontare i telai supporto griglie/teglie:

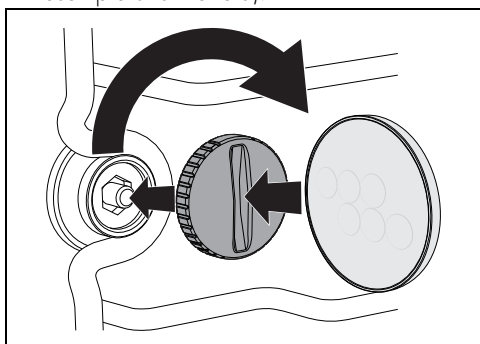
1. Infilare la parte posteriore del telaio nella sede sotto al perno B situato in fondo alla parete laterale.



2. Riposizionare la parte anteriore del telaio nella sede A sulla parete laterale vicino all'apertura del vano cottura.



3. Avvitare il perno di fissaggio anteriore (è possibile aiutarsi con un utensile, ad esempio una moneta).



4. Ripetere l'operazione per il telaio posto sull'altra parete laterale.

Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



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

Operazioni preliminari

Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Se presenti, rimuovere i pannelli autopulenti (se presenti).
- Chiudere la porta.
- Durante il ciclo di pulizia assistita lavare separatamente i pannelli autopulenti (se presenti) precedentemente rimossi con acqua tiepida e poco detersivo.

Impostazione della Vapor Clean



Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.



La durata e la temperatura della funzione Vapor Clean non possono essere modificate dall'utente.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE

FUNZIONI




(posizionato nell'area principale **2**).

2. Selezionare VAPOR CLEAN



3. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la procedura di carico del serbatoio.
4. Procedere con il carico del serbatoio come illustrato precedentemente.

Fase di pulizia Vapor Clean

5. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare la funzione Vapor Clean.


Questa fase è segnalata dal progressivo aumento del livello di cottura.



Termine della Vapor Clean

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



1. Toccare il tasto HOME  per uscire dalla funzione.
2. Procedere con lo scarico del serbatoio come illustrato precedentemente.
3. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
4. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
5. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
6. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.
7. Se presenti, riposizionare i pannelli autopulenti ed i telai supporto griglie/teglie.

Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli:

- si consiglia di effettuare un'asciugatura del vano cottura mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.
- In caso di presenza dei pannelli autopulenti, si consiglia di effettuare un'asciugatura del vano cottura con contemporaneo ciclo di catalisi.



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



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

Decalcificazione



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



La decalcificazione è un procedimento di lunga durata (più di un'ora) che richiede la presenza dell'utente davanti all'apparecchio.

Periodicamente sul display comparirà la richiesta di effettuare la procedura di decalcificazione della caldaia.




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




Il sistema indicherà, a seconda delle condizioni, se l'apparecchio può procedere con le normali funzioni o se sarà necessario effettuare il processo di decalcificazione e pulizia del circuito idraulico.

Operazioni preliminari

Nel caso in cui vi sia dell'acqua residua all'interno del serbatoio:

1. Aprire la porta.
2. Appoggiare una caraffa o un contenitore sulla porta aperta.
3. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).

L'acqua residua comincia a defluire nella caraffa (o nel contenitore).

5. Attendere la fine del flusso di scarico.
6. Vuotare l'acqua contenuta nella caraffa (o nel contenitore).
7. Toccare il tasto CONFERMA  per proseguire con la funzione.




Da questo momento, non sarà più possibile annullare il processo di decalcificazione.

Carico del serbatoio

1. In una caraffa sciogliere 100 g di acido citrico in 650 ml acqua.



Non utilizzare acido lattico o altri decalcificanti.


2. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
3. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).
4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare il caricamento del decalcificante nel serbatoio dell'apparecchio.
5. Al termine, scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui.
6. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
7. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).

Funzione decalcificazione caldaia

1. Chiudere la porta
2. La decalcificazione ha inizio.

Dopo aver terminato il processo di decalcificazione sul display viene visualizzata la richiesta di scarico della soluzione decalcificante.

Scarico del serbatoio

1. Aprire la porta
2. Appoggiare una caraffa o un contenitore sulla porta aperta.
3. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento del decalcificante nella caraffa (o nel contenitore).

La soluzione decalcificante comincia a defluire nella caraffa.

5. Attendere la fine del flusso di scarico.
6. Vuotare la soluzione decalcificante contenuta nella caraffa (o nel contenitore).



Attenzione: la soluzione decalcificante potrebbe essere ancora calda.

Pulizia del serbatoio e del circuito idraulico

Terminato lo scarico del decalcificante, l'apparecchio inizia la procedura di pulizia del

serbatoio e del circuito idraulico.



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.

Il display mostra la richiesta di carico del serbatoio con acqua.

1. Riempire una caraffa o un contenitore con circa 2 litri di acqua pulita.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.




La traccimazione dell'acqua all'interno del vano cottura non è da intendersi come un malfunzionamento, ma fa parte della procedura di risciacquo.


4. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
5. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).
6. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.
7. Al termine del carico di acqua nel serbatoio toccare il tasto CONFERMA  per proseguire con la funzione.

L'apparecchio avvia la funzione con i parametri impostati.

- Durante la pulizia del serbatoio e del circuito idraulico, lasciare la caraffa sulla porta aperta con all'interno la lancia di carico. L'apparecchio scarica ciclicamente alcuni quantitativi di acqua utilizzata per la pulizia.
 - Durante tale processo, la traccimazione dell'acqua all'interno del vano cottura non è da intendersi come un malfunzionamento, ma fa parte della procedura di risciacquo.
8. Dopo aver terminato il processo di pulizia, il display indica la richiesta di scarico dell'acqua.
 9. Pulire ed asciugare i residui di acqua all'interno del vano cottura.
 10. Aprire la porta
 11. Appoggiare una caraffa o un contenitore sulla porta aperta.

12. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
 13. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).
 14. Attendere la fine del flusso di scarico.
- Al termine, il display indica la fine del processo di rimozione dell'acqua residua.


Decalcificazione manuale

 Funzione che permette di effettuare la decalcificazione della caldaia.

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

1. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE


FUNZIONI  (posizionato nell'area principale **2**).

2. Toccare il tasto del sotto-menù  (posizionato nell'area inferiore **3**).
3. Toccare il tasto DECALCIFICAZIONE




4. Procedere con la decalcificazione come illustrato nei paragrafi precedenti.

Pulizia manuale del serbatoio e del circuito idraulico

 Questa funzione permette di pulire il serbatoio ed il circuito idraulico dell'apparecchio.

1. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE

FUNZIONI  (posizionato nell'area principale **2**).

2. Toccare il tasto del sotto-menù  (posizionato nell'area inferiore **3**).
3. Toccare il tasto PULIZIA SERBATOIO



Operazioni preliminari

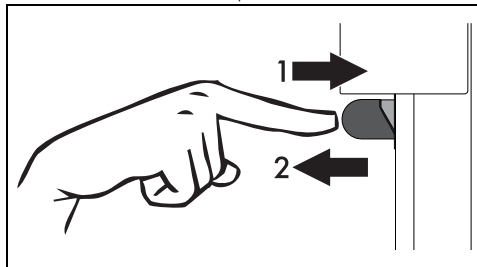
1. Riempire una caraffa o un contenitore con 2 litri di acqua circa.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.

3. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.




La caraffa (o il contenitore) con l'acqua deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

4. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
 - Per estrarre la lancia di carico, premere sulla parte frontale della lancia stessa fino a contrarne la molla, poi rilasciare.



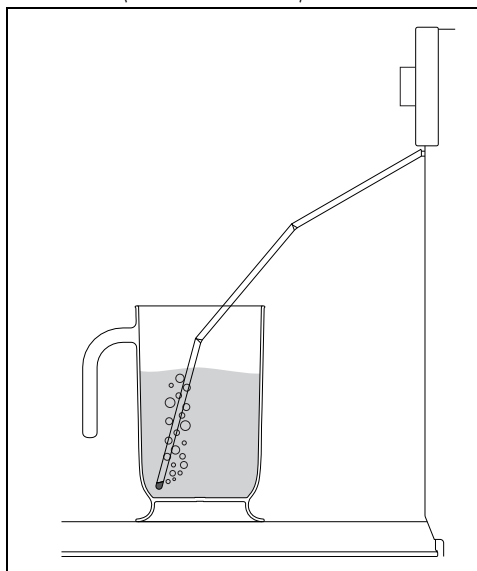
oppure



- Toccare il tasto LANCIA  sul display (posizionato nell'area inferiore **3**).



Prestare attenzione alla distanza da mantenere per non essere colpiti dalla fuoriuscita della lancia.

5. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



6. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.
7. Toccare il tasto CONFERMA  per confermare la fine del carico del serbatoio. L'apparecchio avvia la funzione con i parametri impostati.


Pulizia del circuito idraulico

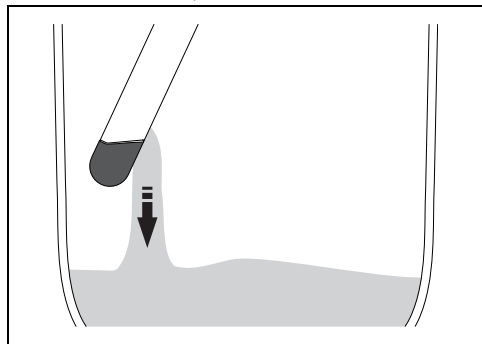
- Durante la pulizia del serbatoio e del circuito idraulico, lasciare la caraffa sulla porta aperta con all'interno la lancia di carico. L'apparecchio scarica ciclicamente alcuni quantitativi di acqua utilizzata per la pulizia.
- Durante tale processo, la tracimazione dell'acqua all'interno del vano cottura non è da intendersi come un malfunzionamento, ma fa parte della procedura di risciacquo.

Termine della pulizia del circuito idraulico

8. Dopo aver terminato il processo di pulizia, il display indica la richiesta di scarico dell'acqua.
9. Pulire ed asciugare i residui di acqua all'interno del vano cottura.

Scarico del serbatoio

10. Aprire la porta
11. Appoggiare una caraffa o un contenitore sulla porta aperta.
12. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
13. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).



14. Attendere la fine del flusso di scarico. Al termine, il display indica la fine del processo


di rimozione dell'acqua residua.



Si consiglia di effettuare il processo di pulizia del serbatoio e del circuito idraulico un paio di volte.





È possibile utilizzare anche una soluzione detergente al posto dell'acqua. In questo caso si consiglia di effettuare successivamente almeno un paio di risciacqui con l'acqua, seguendo le istruzioni riportate nel presente capitolo.


15. Toccare il tasto CONFERMA .
16. Scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui di acqua.
17. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
18. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).
19. Vuotare l'acqua contenuta nella caraffa.
20. Chiudere la porta.

Sanificazione

La sanificazione con vapore permette di rimuovere gli ultimi residui della decalcificazione dal circuito idraulico.


1. impostare una funzione vapore combinato 70% della durata di almeno mezz'ora.
2. Riempire la caraffa con acqua pulita.
3. Aprire la porta dell'apparecchio.
4. Appoggiare la caraffa sulla porta aperta.
5. Estrarre la lancia di carico dalla propria sede.
6. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).
7. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.
8. Al termine, scuotere la lancia di carico per rimuovere eventuali residui di acqua.
9. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
10. Rimuovere la caraffa (o il contenitore).
11. Chiudere la porta.
12. Toccare il tasto AVVIA  per avviare la funzione vapore selezionata.
13. Attendere l'esecuzione della funzione fino al termine.
14. Al termine della funzione procedere con lo scarico del serbatoio come descritto precedentemente.

15. Attendere la fine del flusso di scarico.
16. Vuotare l'acqua contenuta nella caraffa.

 **Attenzione:** attendere il raffreddamento del vano cottura.

17. Aprire la porta.
18. Asciugare con un panno o una spugna gli eventuali residui di acqua nel vano cottura.
19. Chiudere la porta.

Calibrazione del serbatoio


 Questa funzione permette di calibrare la corretta lettura del quantitativo di acqua (o altro liquido) all'interno del serbatoio.


Nel tempo, può capitare che i quantitativi di acqua all'interno del serbatoio, non vengano letti correttamente dal sensore dell'apparecchio. In questo caso, è possibile riportare la funzionalità del sensore dell'apparecchio ad uno stato ottimale.

Operazioni preliminari

1. Nel "menù principale" toccare il tasto ALTRE


FUNZIONI  (posizionato nell'area principale **2**).

2. Toccare il tasto del sotto-menù  (posizionato nell'area inferiore **3**).

3. Toccare il tasto CALIBRAZIONE SERBATOIO  (posizionato nell'area inferiore **3**).

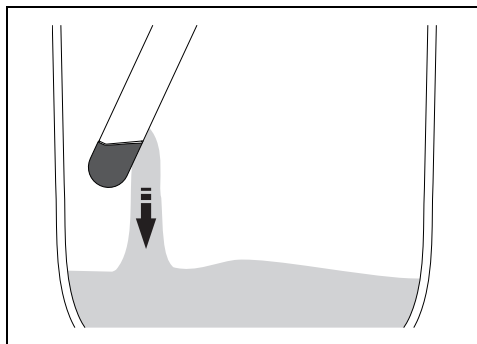
Calibrazione serbatoio vuoto



1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Appoggiare una caraffa vuota sulla porta aperta.
3. Toccare il tasto LANCIA  sul display (posizionato nell'area inferiore **3**).

 Prestare attenzione alla distanza da mantenere per non essere colpiti dalla fuoriuscita della lancia.

4. Estrarre la lancia e immergere l'estremità sul fondo della caraffa vuota.

5. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare lo scaricamento residua dell'acqua nella caraffa.



6. Attendere la fine del flusso di scarico.
7. Assicurarsi che non esca più acqua dalla lancia, quindi toccare il tasto STOP .
8. Successivamente toccare il tasto CALIBRAZIONE SERBATOIO VUOTO  per proseguire con la calibrazione.

Calibrazione serbatoio pieno

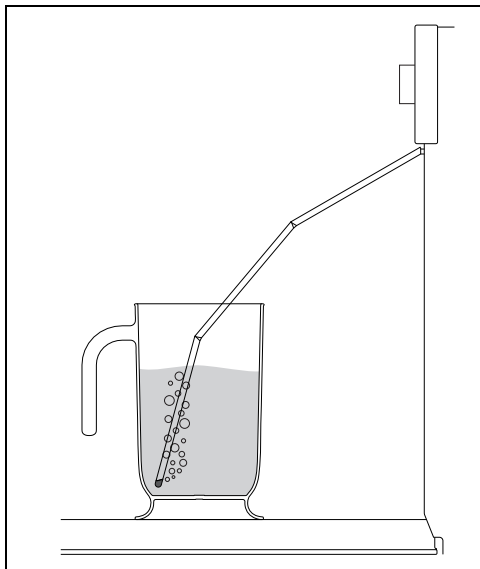
1. Riempire una caraffa con esattamente 1 litro di acqua.





Si consiglia l'utilizzo di una bilancia digitale da cucina e misurare 1000 grammi di acqua.

2. Appoggiare la caraffa con 1 litro d'acqua sulla porta aperta.

3. Immergere l'estremità sul fondo della caraffa.



4. Toccare il tasto AVVIA  per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.
5. Attendere la fine del carico del serbatoio.
6. Assicurarsi che l'apparecchio abbia risucchiato tutta l'acqua contenuta nella caraffa, quindi toccare il tasto STOP .
7. Riporre la lancia di carico nella propria sede.
8. Rimuovere la caraffa.

9. Chiudere la porta.



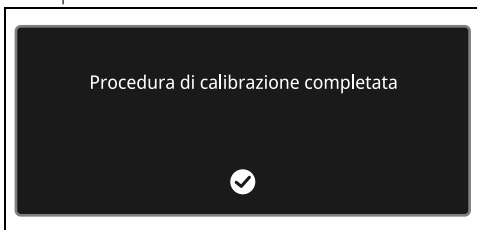
Alla chiusura della porta, un sistema automatico aspira l'eventuale residuo di acqua rimasto nella lancia di carico per evitare gocciolamenti. Potrebbe sentirsi un rumore di ribollimento del tutto normale.


10. Toccare il tasto CALIBRAZIONE

SERBATOIO PIENO  per finalizzare la calibrazione.

11. Attendere la fine della calibrazione.

Al termine, un avviso sul display indica la fine della procedura di calibrazione.



12. Toccare il tasto CONFERMA  per terminare la procedura calibrazione del serbatoio.

Il display propone lo scarico dell'acqua dal serbatoio. È possibile utilizzare l'acqua per una eventuale cottura a vapore oppure procedere come descritto nel capitolo Scarico del serbatoio.

Manutenzione straordinaria

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Informazioni generali

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

targhetta.

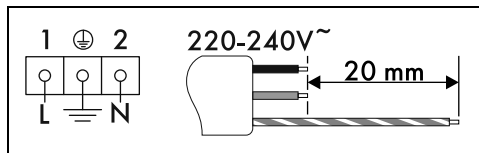
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

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

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V~



Cavo tripolare 3 x 1,5 mm².

I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

I cavi di alimentazione sono dimensionati tenendo in considerazione il fattore di contemporaneità (in conformità alla norma EN 60335-2-6).

Collegamento fisso

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

Per il mercato Australiano/Neo Zelandese:

La disconnessione incorporata nel collegamento fisso deve essere conforme alle normative AS/NZS 3000.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

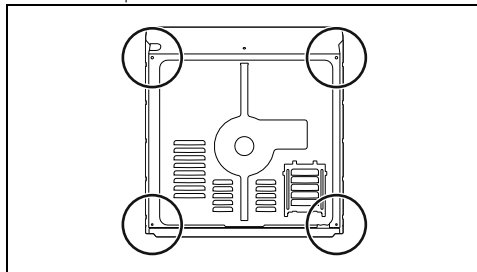
Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



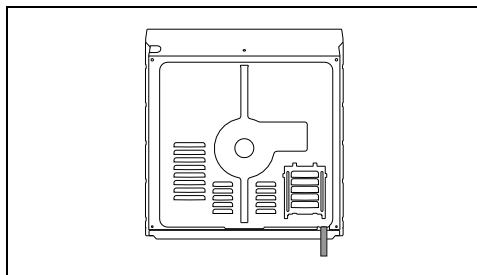
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

Posizionamento



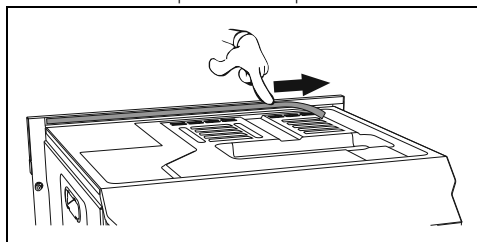
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Posizione del cavo di alimentazione

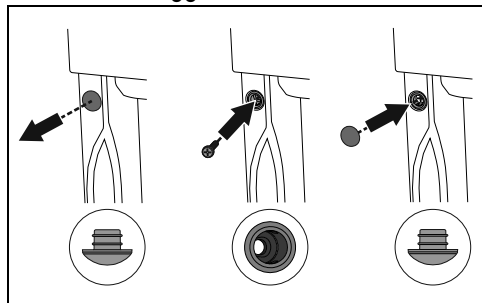


Guarnizione frontalino

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

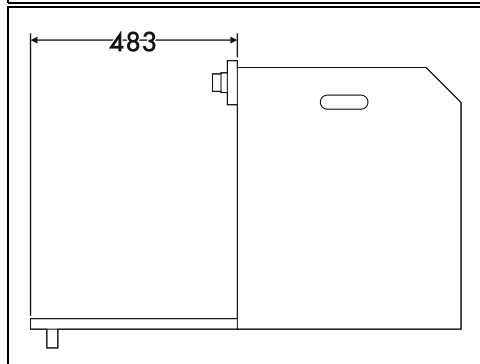
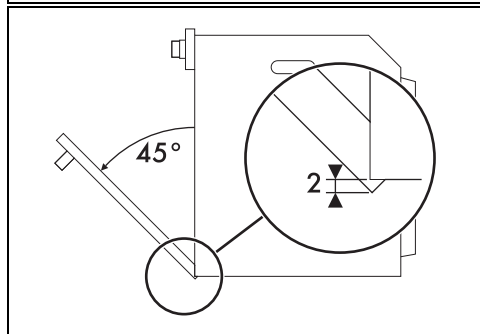
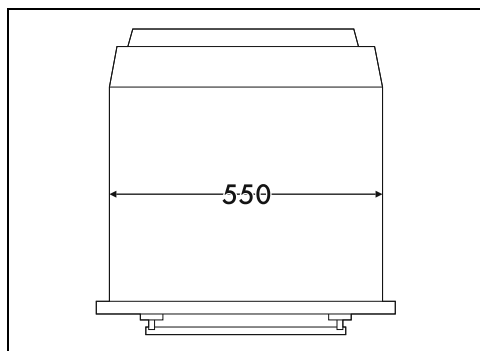
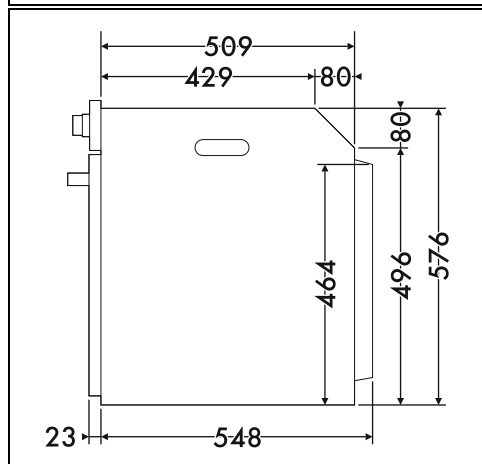
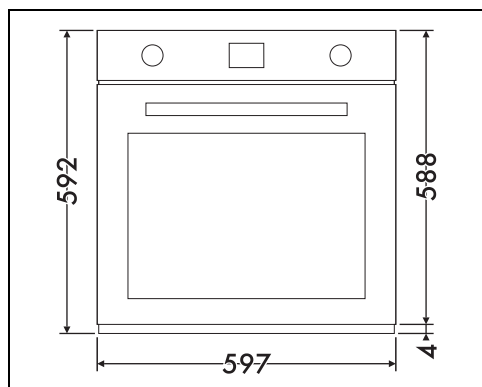


Boccole di fissaggio

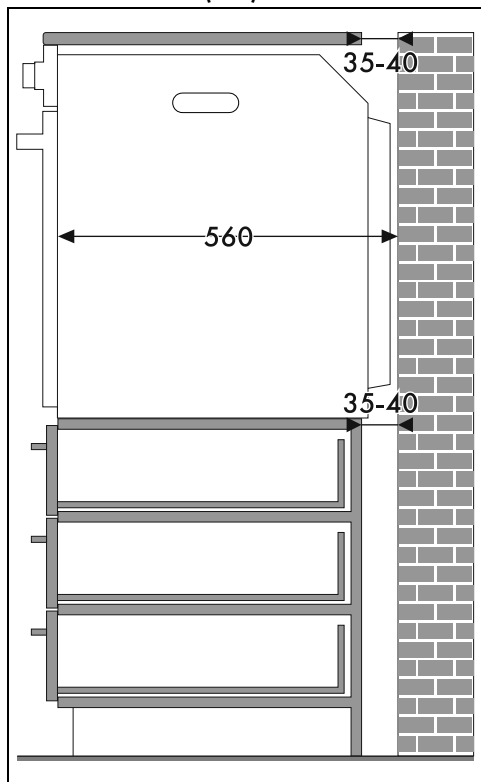


1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

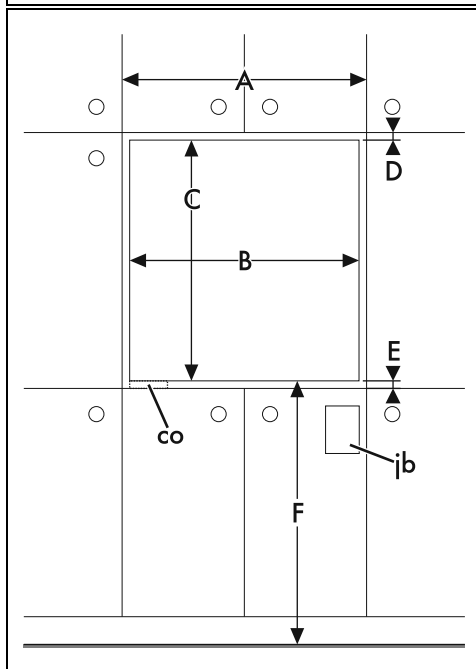
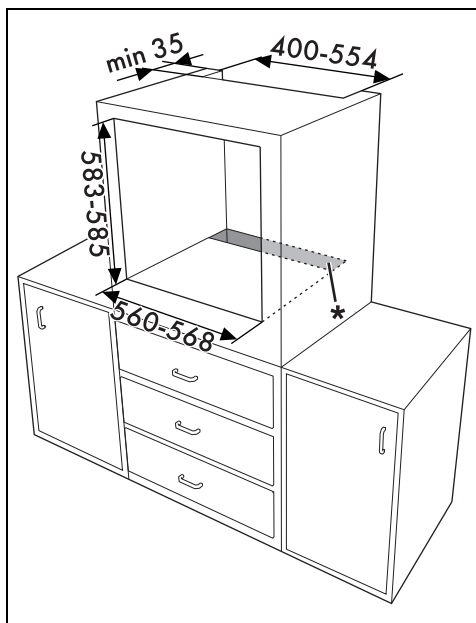
Ingombri dell'apparecchio (mm)

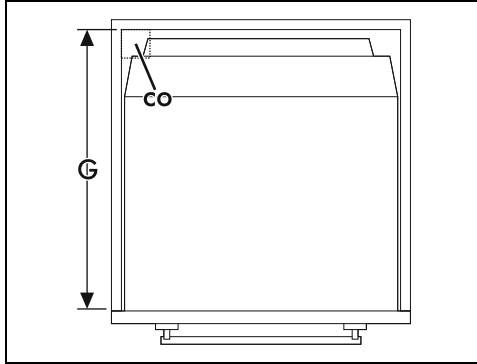
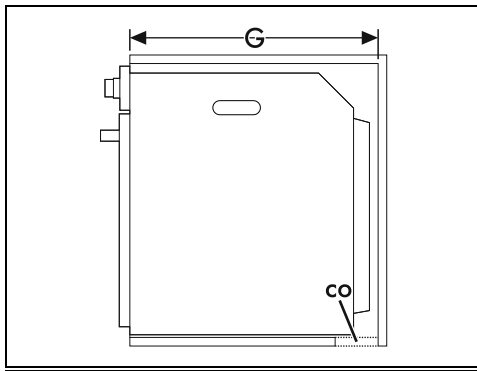


Incasso a colonna (mm)



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





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

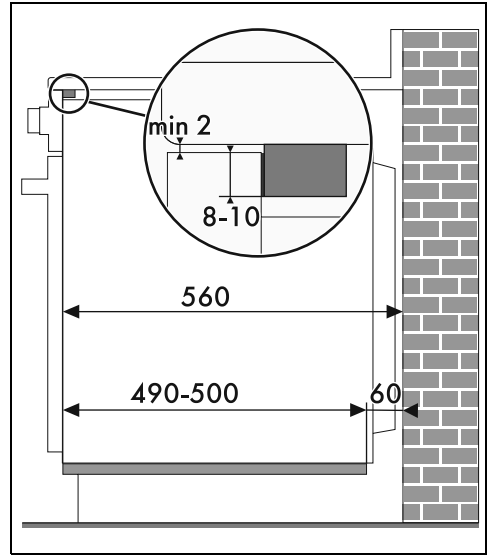
G min. 560 mm

H min. 594 mm

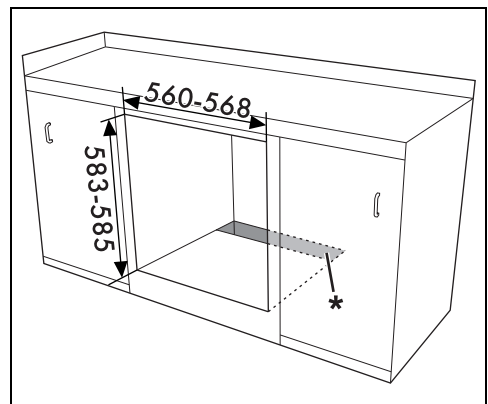
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

jb Scatola delle connessioni elettriche

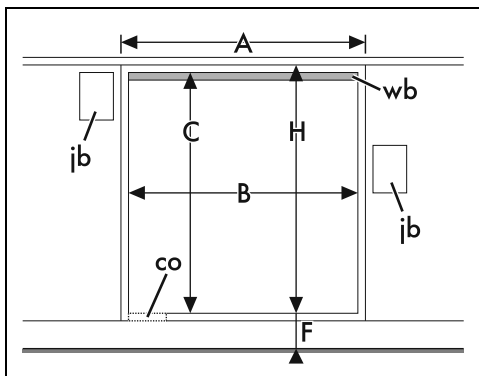
Incasto sotto piani di lavoro (mm)



Se si intende incassare l'apparecchio sotto ad un piano di lavoro, dovrà essere installata una barra di legno per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



* Assicurarsi che nella parte inferiore/posteriore il mobile abbia una apertura di circa 60 mm di profondità.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

ib Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)

