

AVVERTENZE	3	Primo utilizzo	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso del forno	15
Scopo dell'apparecchio	8	Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)	24
Questo manuale d'uso	8	Consigli per la cottura	26
Responsabilità del produttore	8	Mini guida agli accessori	28
Targhetta di identificazione	8	Scopri le ricette	28
Smaltimento	8	Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza	28
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	9	Funzioni speciali	28
Dati tecnici di efficienza energetica	9	Funzioni secondarie	33
Per risparmiare energia	9	Impostazioni	33
Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by	9	Altre impostazioni	37
Sorgenti luminose	9	PULIZIA E MANUTENZIONE	37
Come leggere il manuale d'uso	9	Pulizia dell'apparecchio	37
DESCRIZIONE	10	Pulizia della porta	37
Descrizione generale	10	Pulizia del vano cottura	39
Pannello comandi	10	Funzioni speciali di pulizia	40
Altre parti	11	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	40
Accessori	11	Pirolisi (solo su alcuni modelli)	42
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	12	Decalcificazione	43
Vantaggi della cottura a vapore	13	Pulizia del serbatoio e del circuito idraulico	47
USO	13	Manutenzione straordinaria	48
Operazioni preliminari	13	INSTALLAZIONE	49
Uso degli accessori	13	Collegamento elettrico	49
Programmatore digitale	14	Posizionamento	50

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

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

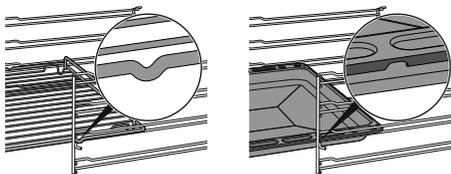
durante la cottura.

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

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.

Per apparecchi pirolitici

- Durante la pirolisi le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del solito. Tenere lontani i bambini.
- Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Prima di avviare la pirolisi, rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Prima di avviare la pirolisi, spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano cottura eventualmente installato sopra il forno.

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.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire le lampade di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale.
- Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampada,

assicurarsi che l'apparecchio sia spento per evitare scosse elettriche.

- 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.
- Per la cottura con la funzione Direct Steam, prestare molta attenzione a non superare la capacità massima della vaschetta (250 ml).

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 delle 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.

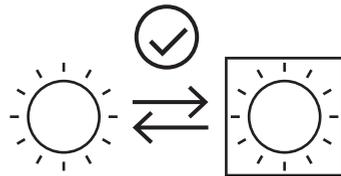
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di 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 sostituibili dall'utente.



- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura come i forni.
- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".

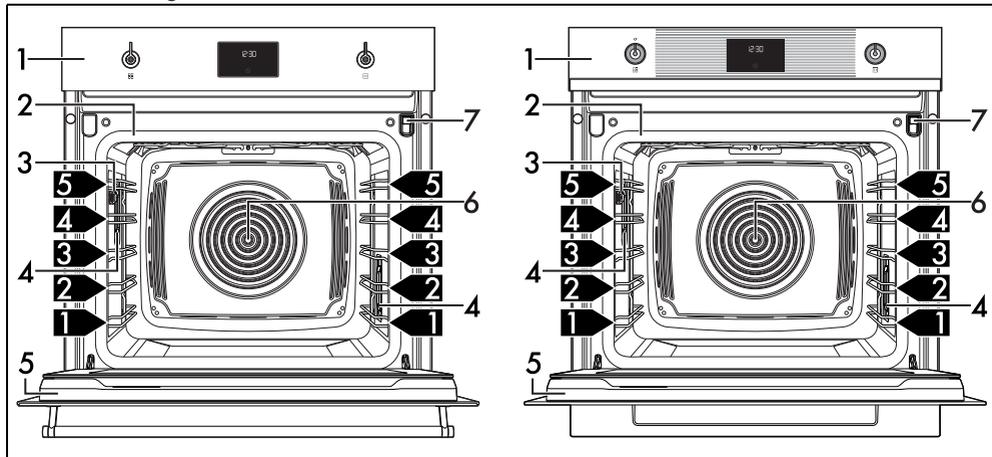
Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti



DESCRIZIONE

Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Guarnizione

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

4 Lampada

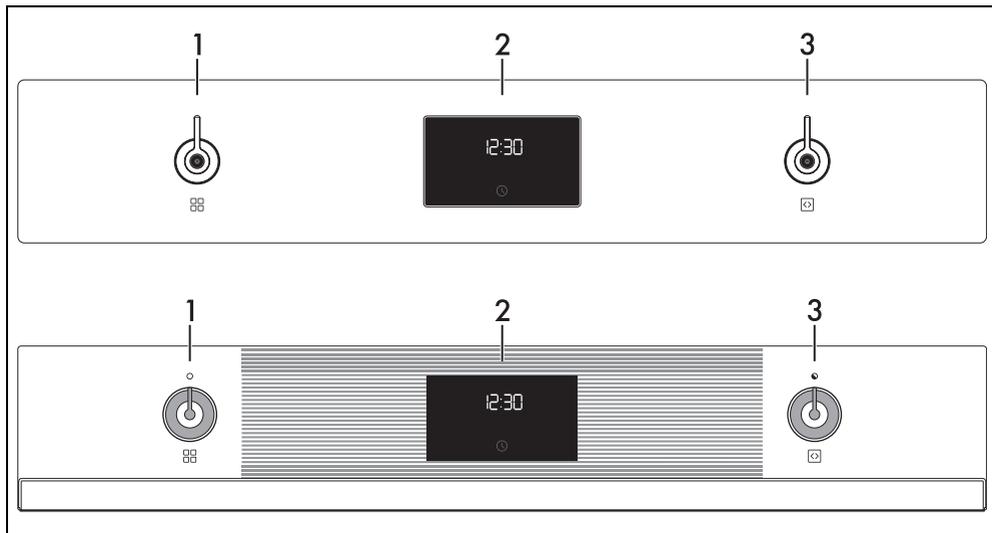
5 Porta

6 Ventola

7 Cassettino di carico

1,2,3 Ripiano del telaio

Pannello comandi



1 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spengere l'apparecchio;
- selezionare una funzione.



Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per terminare all'istante un'eventuale cottura.

2 Programmatore digitale

Visualizza l'orario attuale, la funzione, la potenza e la temperatura di cottura selezionate e l'eventuale tempo assegnato.

3 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile impostare:

- la temperatura di cottura;
- la durata di una funzione;
- cotture programmate;
- l'orario attuale;
- avviare o arrestare temporaneamente una funzione.

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;
- quando viene premuto il tasto  sul display;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni -

 -  -  (a seconda dei modelli).

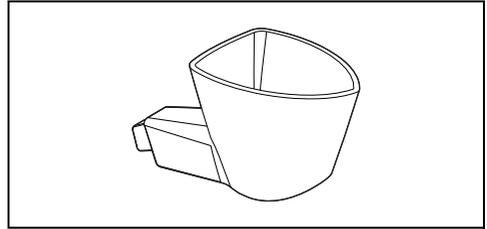
Accessori

- 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.

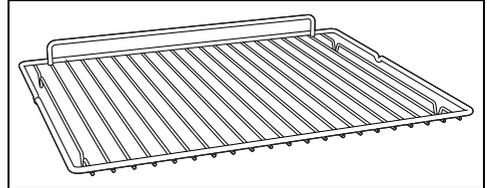
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.

Imbuto



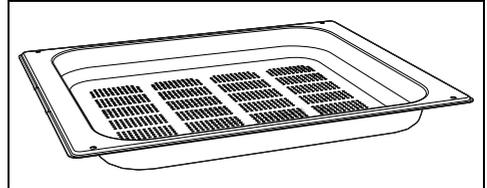
Utile per caricare l'acqua all'interno del serbatoio.

Griglia



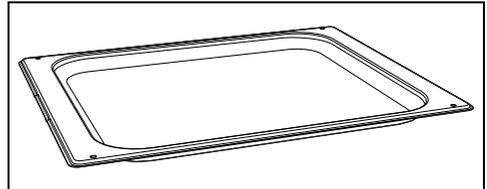
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Teglia forata



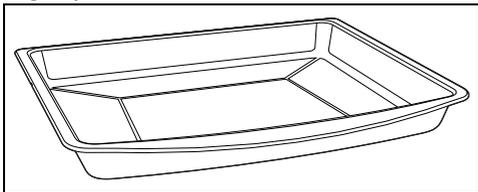
Utile per la cottura a vapore di pesce e verdure.

Teglia in acciaio



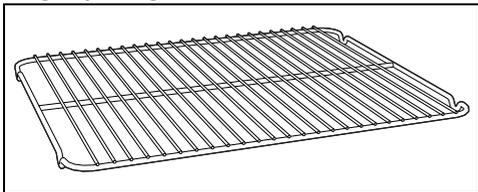
Utile per la cottura di dolci (con durate di cottura inferiori a 25 minuti o cotture senza vapore), riso, legumi e cereali. È inoltre indispensabile per la raccolta dei liquidi provenienti dalla cottura a vapore o dallo scongelamento degli alimenti contenuti nella teglia forata sovrastante.

Teglia profonda



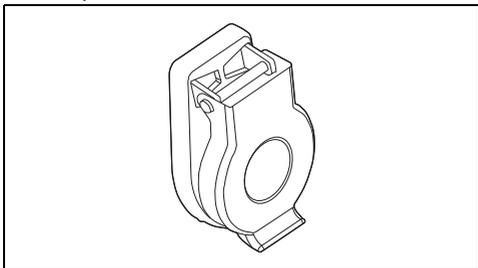
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...

Griglia per teglia



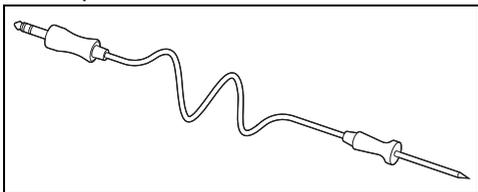
Da appoggiare sopra alla teglia, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Coperchio di protezione (solo su alcuni modelli)



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

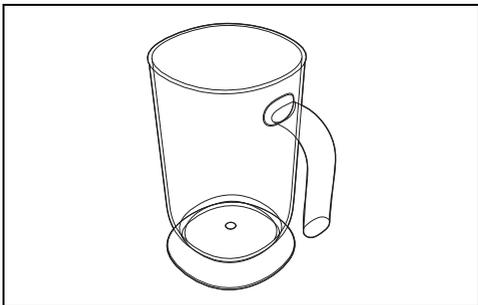
Sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



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

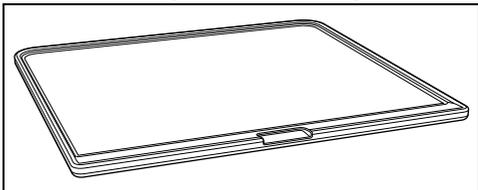
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)

Caraffa



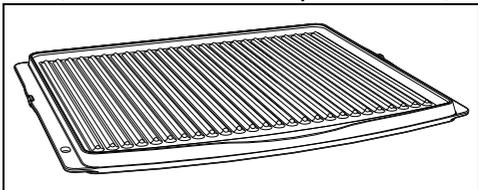
Utile per contenere i liquidi durante le operazioni di riempimento e svuotamento del serbatoio.

PPR2 o STONE (Pietra refrattaria)



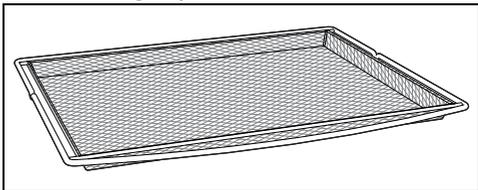
Accessorio ideale per la cottura di alimenti da panificazione (pizza, pane, focacce...), ma è possibile utilizzarlo anche per preparazioni più delicate come i biscotti.

BBQ (Bistecchiera teflonata per barbecue)



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

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.

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.

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.

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 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

- arrieggiare il locale;
- non soggiornare.

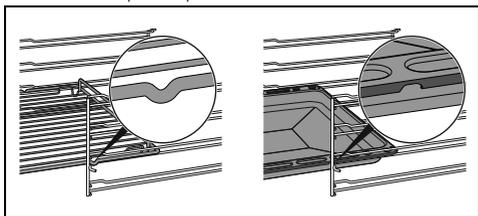
Uso degli accessori

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.

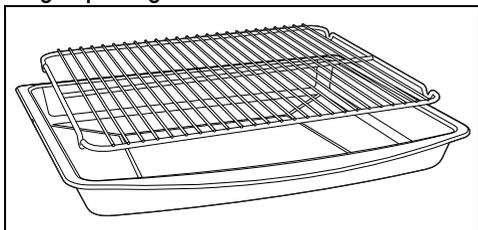


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



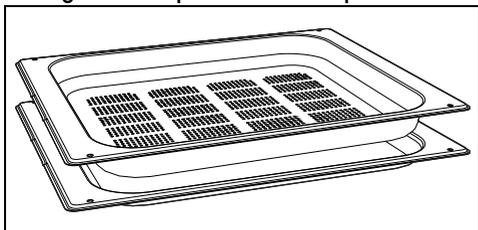
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

Griglia per teglia



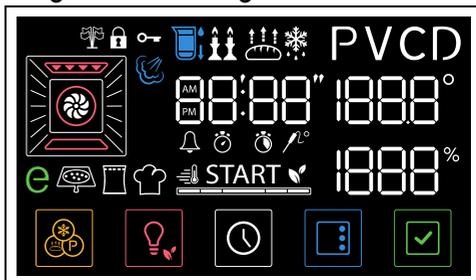
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.

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.

Programmatore digitale



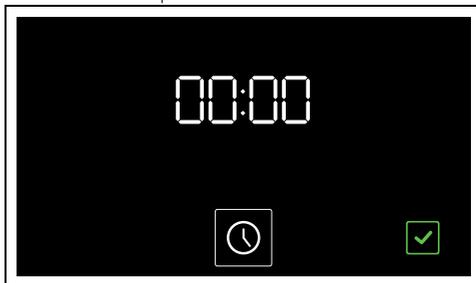
Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare le manopole funzioni e temperatura e/o premere sui tasti presenti nella parte bassa del display, a seconda delle operazioni che si intendono far eseguire all'apparecchio.

Primo utilizzo



Se l'ora non è impostata non è possibile accendere il forno.

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione prolungata di corrente, l'apparecchio presenta sul display la dicitura **00:00** e il tasto  lampeggianti. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'orario attuale.



Impostazione dell'orario

1. Premere il tasto .
2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare il formato orario da visualizzare (**12h** oppure **24h**).



Quando si seleziona la versione **12h** sul display compaiono le diciture **AM** (antimeridiano) oppure **PM** (pomeridiano).

3. Premere il tasto  per confermare e passare alla regolazione dell'ora.
4. Ruotare la manopola temperatura per regolare l'ora attuale.
5. Premere il tasto  per impostare l'ora attuale e passare alla selezione dei minuti.
6. Ruotare la manopola temperatura per regolare i minuti dell'orario attuale.
7. Premere il tasto  per confermare.

 Potrebbe rendersi necessario modificare l'orario attuale, ad esempio a causa dell'ora legale-solare.

 Quando è visibile l'orario attuale, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento sulle manopole.

 Per annullare l'operazione, tenere premuto per qualche secondo il tasto 

Modifica dell'orario

1. Nel menù principale, tenere premuto per qualche secondo il tasto 



2. Procedere con la modifica dell'orario come descritto dal punto 2 del capitolo precedente.

Uso del forno

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

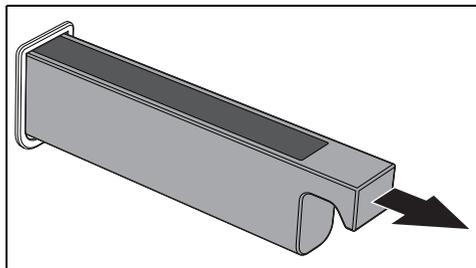
Cottura a vapore

 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.

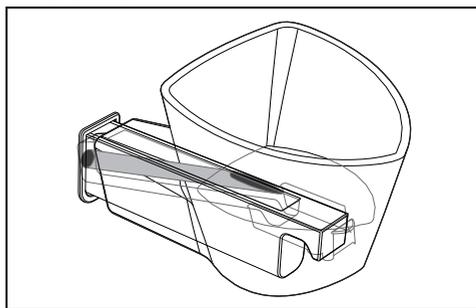
1. Ruotare la manopola sulla funzione cottura a vapore  + . La spia  lampeggia.

Carico del serbatoio

2. Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.

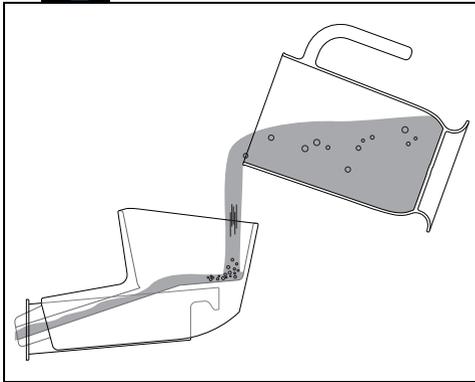


3. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.



4. Versare l'acqua (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata) fino

all'accensione della spia di livello massimo

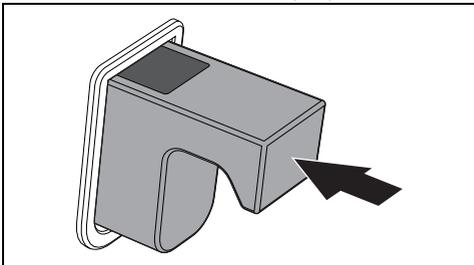


Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata. Utilizzare sempre e solo acqua potabile.



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

5. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.



In presenza di troppa acqua nel serbatoio, l'acqua in eccesso defluirà all'interno del vano cottura:

- in tal caso asciugare con un panno o una spugna prima di procedere con una cottura.
- Si consiglia di scaricare il serbatoio di 200 ml tramite la funzione di scarico del serbatoio.

6. Chiudere la porta.

la dicitura **START** e il tasto  lampeggiano ad indicare che la funzione può essere avviata.

Impostazione della cottura a vapore

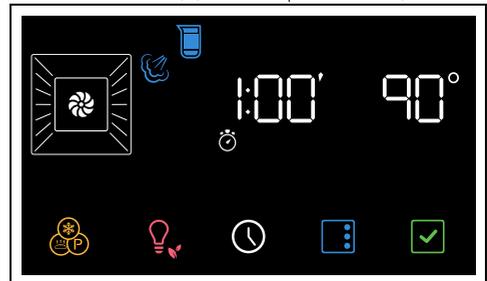
1. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura di cottura (da 30°C fino a 100°C) (ad esempio "90°C").



2. Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "1 ora").



4. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende 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 dall'accensione spia  e dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura .

Al termine del preriscaldamento:

- la spia  si spegne;
- interviene un segnale acustico;
- la cottura ha inizio automaticamente.

Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
oppure
 - Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere il tasto  per avviare la cottura.
4. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.

La cottura è segnalata dal progressivo diminuire del tempo sul display numerico e dalla progressiva diminuzione della barra a segmenti



Termine della cottura

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura 

1. Riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta
3. Togliere la pietanza dal vano cottura.
4. Chiudere la porta.

Scarico del serbatoio



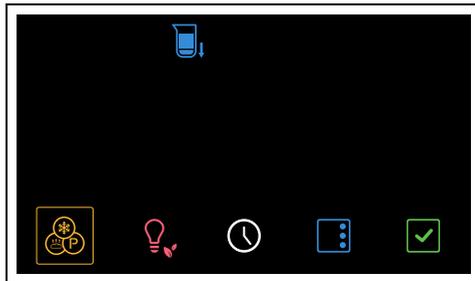
Prima di effettuare lo scarico del serbatoio attendere che il forno si raffreddi lasciando la porta aperta. Per essere certi che anche l'acqua rimasta nel serbatoio non sia troppo calda attendere almeno 40 minuti.

Dopo aver effettuato la cottura:

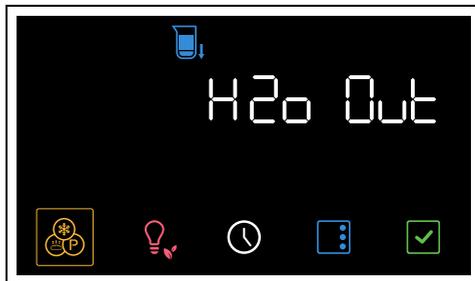
1. Aprire la porta
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto  lampeggia.

L'apparecchio propone la funzione scarico

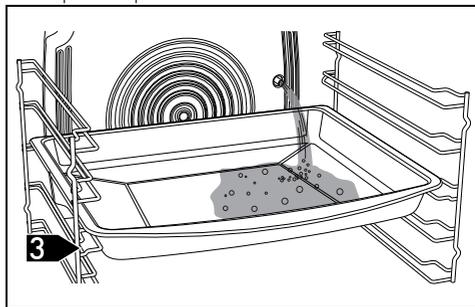
serbatoio.



4. Premere il tasto  per confermare la funzione.
5. Premere nuovamente il tasto  per avviare la funzione.



L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.



6. Attendere la fine del flusso di scarico. Al termine interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura 
7. Riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.



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.

8. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.



Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.



L'acqua scaricata non è utilizzabile per altre cotture.

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. Ruotare la manopola sulla funzione



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

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.

Cotture combinate con vapore



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

1. Ruotare la manopola sulla funzione con vapore che si intende utilizzare (ad

esempio  + ). La spia  lampeggia.

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

Impostazione di una cottura combinata con vapore

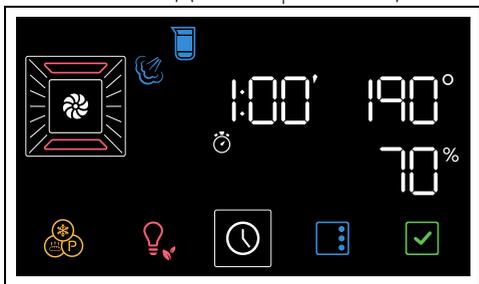
1. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura di cottura (da 100°C fino a 250°C) (ad esempio "190°C").



2. Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

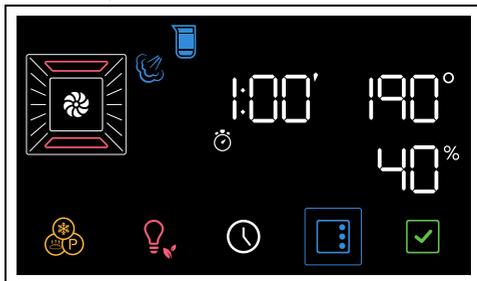
3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "1 ora").



4. Premere il tasto  sul display. La spia  lampeggia.

5. Ruotare la manopola temperatura per impostare la percentuale di vapore della

cottura (da 20% a 70%) (ad esempio "40%").



6. Premere il tasto  per avviare la funzione.

 Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende 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 dall'accensione spia  e dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura .

 È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Al termine del preriscaldamento:

- la spia  si spegne;
- interviene un segnale acustico;
- la dicitura **START** e il tasto  lampeggiano ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

Fase di cottura

1. Aprire la porta
2. Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
3. Chiudere la porta.
 - oppure
 - Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere il tasto  per avviare la cottura.
4. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna. La cottura è segnalata dal progressivo diminuire

del tempo sul display numerico e dalla progressiva diminuzione della barra a segmenti



Termine della cottura

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

1. Riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta
3. Togliere la pietanza dal vano cottura.
4. Chiudere la porta.
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 combinate

VAPORE VENTILATO



Cottura intensa ed omogenea. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Ideale per arrosti 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 arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

Cottura tradizionale



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la manopola funzioni sulla posizione 0.

1. Ruotare la manopola funzioni verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO



Il tasto e la dicitura **START** cominciano a lampeggiare.

2. Ruotare la manopola temperatura verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata (ad esempio "200°C").



3. Premere il tasto per avviare la funzione.



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende 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 dall'accensione spia e dal progressivo aumento del livello di raggiungimento temperatura



È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Al termine del preriscaldamento:

- la spia si spegne;
- interviene un segnale acustico;
- la dicitura **START** e il tasto lampeggiano ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

Fase di cottura

1. Aprire la porta

- Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
- Chiudere la porta.
oppure
- Se la pietanza è già all'interno del vano cottura, premere il tasto  per avviare la cottura.
- Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.

Termine della cottura

- Per terminare la cottura riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.

Cottura temporizzata



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

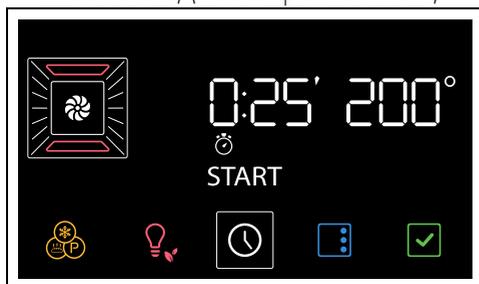


Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta. La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.

- Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



- Premere il tasto  per confermare la durata della cottura.



Tenere in considerazione che alla durata della cottura vanno aggiunti alcuni minuti utili per il preriscaldamento del forno.

- Premere il tasto  per avviare la funzione. Al termine del preriscaldamento:

- Introdurre l'alimento nel vano cottura.
- Richiudere la porta, la cottura riparte in automatico.

La cottura a tempo è segnalata dal progressivo diminuire del tempo sul display numerico e dalla progressiva diminuzione della barra a segmenti



Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura .

- Riportare la manopola funzioni su 0.

Per cancellare una cottura temporizzata

- Premere brevemente il tasto .
- Ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.
- Premere il tasto  per confermare.

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.

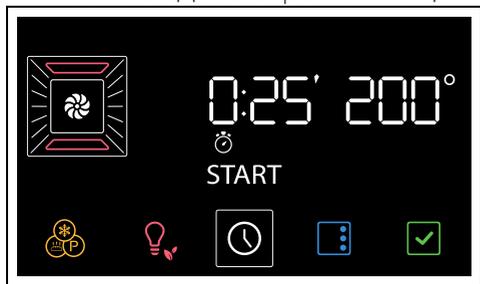


Se viene mantenuto l'orario di fine cottura proposto non parte la cottura programmata, aggiungere almeno un minuto.

- Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

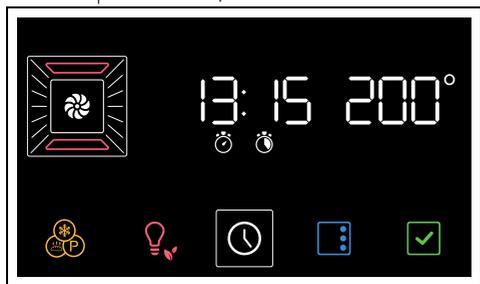
- Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



- Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine cottura (ad esempio "13:15").



- Premere il tasto  per confermare l'orario del termine di cottura.
- Dopo aver confermato l'orario, la funzione parte in automatico.

L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.

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

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

- Riportare la manopola funzioni su 0.

Per cancellare una cottura programmata

- Premere brevemente il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Premere brevemente il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad arrivare all'orario minimo impostabile di termine cottura

- Premere il tasto  per confermare.

 In questo modo, viene annullata solamente la cottura programmata. La cottura temporizzata inizia subito con la fase di preriscaldamento.

 Per interrompere ogni cottura, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.

Timer contaminuti durante una cottura

 Il timer contaminuti non interrompe la cottura, ma avvisa l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

- Premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

- Premere il tasto .

Sul display appaiono le cifre  e la spia  lampeggianti.

- Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 23 ore).

- Premere il tasto  per confermare.

Al termine del timer contaminuti interviene un segnale acustico e sul display la spia  lampeggia.

- Premere il tasto  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.

GRILL



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

BASE



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

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.

Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

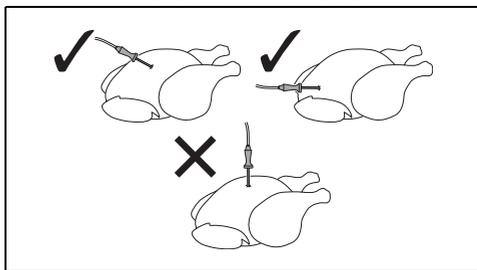
Con la sonda di temperatura è possibile cuocere con precisione arrostiti, carré, carne di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta.



Non installare le eventuali guide telescopiche sul quarto ripiano dal basso in quanto non permetterebbero 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.



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.

Impostazione della cottura con la sonda di temperatura



Attenzione: le parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Proteggere le mani con guanti termici durante il collegamento della sonda di temperatura e per la movimentazione degli alimenti all'interno del vano cottura.



L'intervallo di temperatura selezionabile va da un minimo di 50°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.

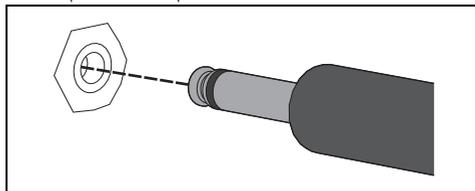


Se durante una cottura con sonda, per qualsiasi motivo si renda necessario disconnettere la sonda senza intervenire sulle manopole o sul display, la funzione procede come una normale cottura.

Con forno freddo:

1. Selezionare una funzione di cottura (ad esempio "VENTILATO ").
2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura di cottura (ad esempio "190°C").
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.

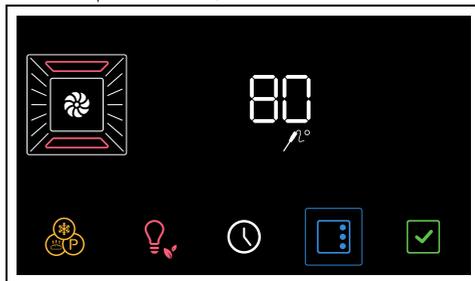


Sul display la spia  si accende.

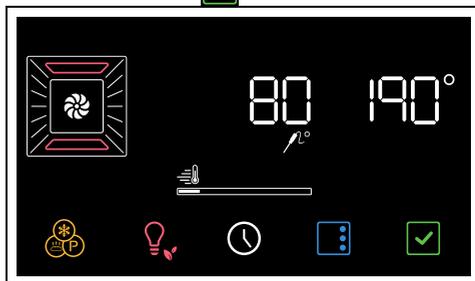
6. Chiudere la porta.



7. Premere il tasto  sul display per modificare la temperatura obiettivo.
8. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura obiettivo (ad esempio "80°C").



9. Premere il tasto  per confermare la temperatura obiettivo impostata.
10. Premere il tasto  per avviare la funzione.



L'apparecchio comincia la fase di

preriscaldamento.



È possibile saltare la fase di preriscaldamento tenendo premuto per qualche secondo il tasto .

Con cottura avviata:

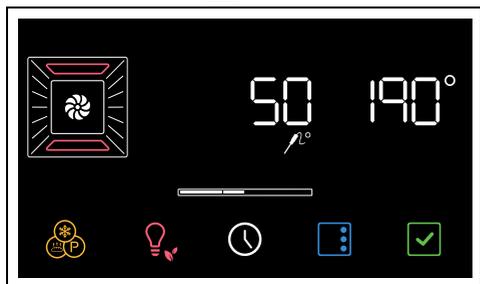
1. Selezionare una funzione di cottura (ad esempio "VENTILATO" )
2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura di cottura (ad esempio "190°C").
3. Premere il tasto  per avviare la funzione.

L'apparecchio comincia la fase di preriscaldamento.

Al termine del preriscaldamento:

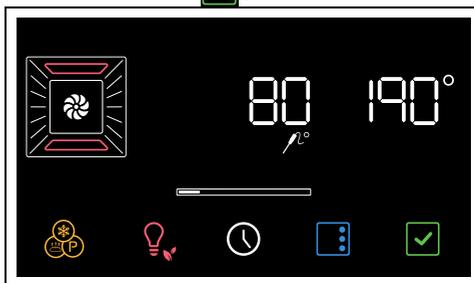
4. Aprire la porta dell'apparecchio.
5. Inserire la teglia su cui è riposto l'alimento da cuocere nelle apposite guide.
6. Inserire la spina a jack della sonda di temperatura nell'apposita presa laterale servendosi della sonda stessa per aprire il coperchio di protezione.

Sul display la spia  si accende.



7. Chiudere la porta.
8. Premere il tasto  sul display per modificare la temperatura obiettivo.
9. Ruotare la manopola temperatura per impostare la temperatura obiettivo (ad esempio "80°C").
10. Premere il tasto  per confermare la temperatura obiettivo impostata.

11. Premere il tasto  per avviare la funzione.



Termina della cottura con la sonda di temperatura

Quando la Temperatura Istantanea raggiunge la Temperatura Obiettivo impostata dall'utente la cottura è terminata.

Gli elementi riscaldanti vengono disattivati, interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.

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.

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 arrostiti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrostito. 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/casseroles 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 cotture con vapore

- Per prodotti da panificazione (pane, focaccia...) e dolci surgelati, dove il vapore è utile nei primi minuti di cottura, consigliamo di impostare una funzione vapore per i primi 5-10 minuti per poi commutare in funzione ventilata e portare a termine la cottura.

- Per il riscaldamento a vapore infornare a forno freddo.

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.

Consigli per l'uso della sonda (se presente)

È possibile utilizzare la sonda anche durante le normali cotture a tempo:

1. Inserire la sonda di temperatura nell'alimento da cuocere e collegarla all'apposita presa.
2. Premere il tasto  e verificare la temperatura dell'alimento tramite il valore indicato nella **Temperatura istantanea**.

Mini guida agli accessori



Teglia forata

Utilizzare la teglia forata sulle guide estraibili montate sul primo ripiano dal basso. Posizionare la teglia in acciaio sul livello sottostante.

È indicata per le cotture a vapore e vapore combinate.

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.



Griglia

Per le cotture multilivello, posizionare due griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra ed

utilizzare la funzione TERMO-VENTILATO  oppure BASE TERMO-VENTILATA



Teglia

Utilizzare la teglia per preparazioni di pasticceria, per panificazioni di basso spessore e per cotture senza l'aggiunta di liquidi.

Si consiglia di utilizzare la funzione STATICO  sul ripiano desiderato.

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



Griglia per teglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia per teglia come base per raccogliere i succhi delle grigliature.

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.

Funzioni speciali

- Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto



lampeggia.



Per scorrere le funzioni disponibili,

premere il tasto  fino a selezionare la funzione speciale desiderata.



Per uscire dalla funzione selezionata (non ancora avviata), tenere premuto il

tasto

SCONGELAMENTO



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

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto fino a selezionare la funzione

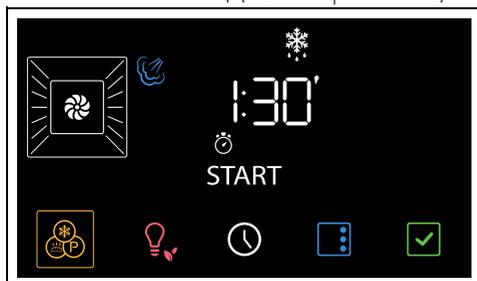


Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto

l'apparecchio emette un avviso acustico.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

2. Aprire la porta.
3. Inserire la pietanza da scongelare all'interno del vano cottura.
4. Chiudere la porta.
5. Premere il tasto per confermare.
6. Ruotare la manopola temperatura per inserire la durata dello scongelamento (da 1 minuto a 13 ore) (ad esempio "1:30").



7. Premere il tasto per avviare la funzione.

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura **End** lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

8. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

9. Qui di seguito, una tabella di riferimento con le tempistiche di scongelamento per tipologie di alimenti.

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

LIEVITAZIONE



Questa funzione è particolarmente indicata per la lievitazione degli impasti.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto fino a selezionare la funzione

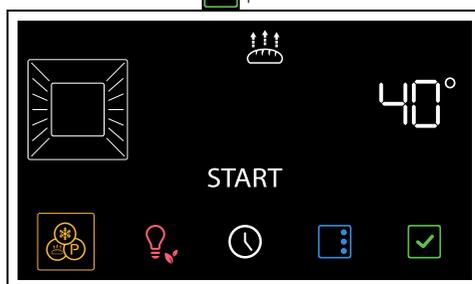


Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto

l'apparecchio emette un avviso acustico.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

2. Aprire la porta.
3. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
4. Chiudere la porta.
5. Premere il tasto per confermare.



Ruotare la manopola temperatura per modificare il valore della temperatura (da 25°C a 40°C)

6. Premere il tasto per avviare la funzione.

7. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.



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

SABBATH



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

- La cottura può proseguire per un tempo indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di pre-riscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-150 °C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta (ove presente) o l'attivazione manuale tramite manopola non attiva la lampada.
- Ventola interna disattivata.
- Luce manopole e indicazioni sonore disattivate.



Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro. Ogni azione sulle manopole e/o sui tasti del display non produrrà alcun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter tornare al menù principale.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .
2. Premere il tasto  per confermare.
3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (ad esempio "90°C").



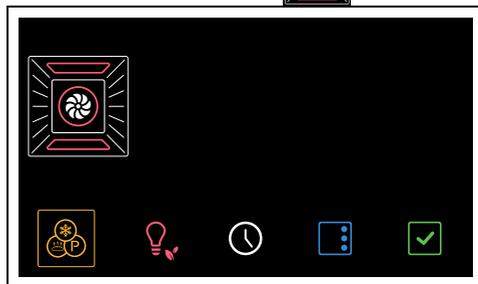
4. Premere il tasto  per avviare la funzione.
5. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

TURBO

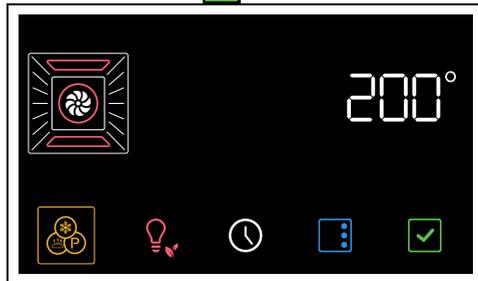


Consente la rapida cottura su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
4. Premere il tasto  per avviare la funzione.



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

5. Al termine del preriscaldamento, aprire la porta e introdurre l'alimento da cuocere nel vano cottura.
6. Chiudere la porta.
7. Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.

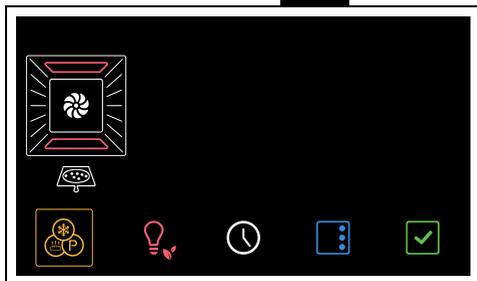
- Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

PIZZA

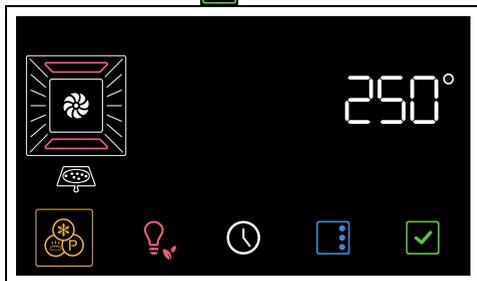


Funzione specifica per la cottura della pizza. Ideale non solo per pizze, ma anche per biscotti e torte.

- Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Premere il tasto  per avviare la funzione.



In questa funzione non è possibile saltare la fase di preriscaldamento.

- Al termine del preriscaldamento, aprire la porta e introdurre l'alimento da cuocere nel vano cottura.
- Chiudere la porta.
- Controllare lo stato di cottura dell'alimento tramite l'accensione della lampada interna.
- Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

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.

- Aprire la porta.
- Inserire l'accessorio PPR2 o STONE nel vano cottura (fare riferimento al manuale specifico dell'accessorio).
- Chiudere la porta.
- Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 280°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.



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

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

10. Al termine della cottura, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

BBQ (Barbecue)

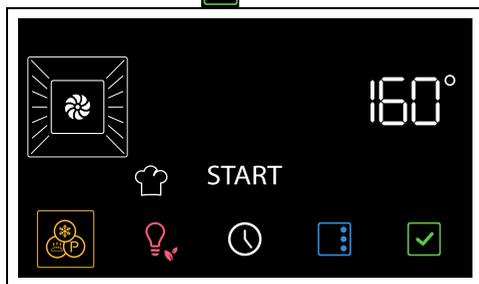
 Utile per ottenere cotture barbecue. Da utilizzare con l'accessorio BBQ venduto separatamente.

 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. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



5. Premere il tasto  per confermare.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
7. Premere il tasto  per avviare la funzione.

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

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

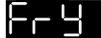
9. Chiudere la porta.

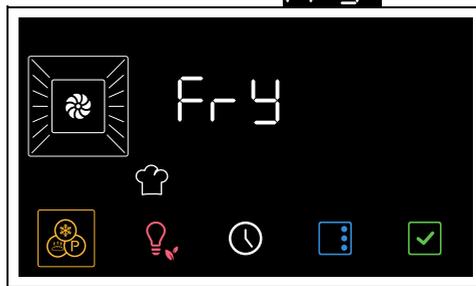
10. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

AIRFRY

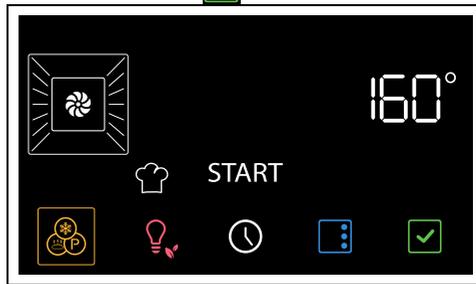
 Utile per ottenere cotture fritte senza olio. Da utilizzare con l'accessorio AIRFRY venduto separatamente.

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

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.



3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
4. Premere il tasto  per avviare la funzione.

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

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

- pietanza da cuocere all'interno del vano cottura.
- Chiudere la porta.
 - Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

Funzioni secondarie

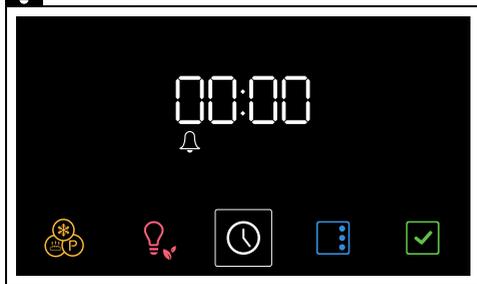
I tasti situati nella parte inferiore del display hanno alcune funzioni secondarie:

TIMER CONTAMINUTI



Il timer contaminuti avvisa solamente l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

- Nel menù principale, premere il tasto . Sul display appaiono le cifre  e la spia  lampeggianti.



- Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 23 ore).
- Premere il tasto  per confermare.
- Al termine del timer contaminuti interviene un segnale acustico e sul display la spia  lampeggia.
- Premere il tasto  per uscire dalla funzione.

ORARIO

- Nel menù principale, tenere premuto per qualche secondo il tasto .



- Ruotare la manopola temperatura per selezionare il formato orario da visualizzare ( oppure ).



Quando si seleziona la versione  sul display compaiono le dicitore **AM** (antimeridiano) oppure **PM** (pomeridiano).

- Premere il tasto  per confermare e passare alla regolazione dell'ora.
- Ruotare la manopola temperatura per regolare l'ora attuale.
- Premere il tasto  per impostare l'ora attuale e passare alla selezione dei minuti.
- Ruotare la manopola temperatura per regolare i minuti dell'orario attuale.
- Premere il tasto  per confermare.



Per annullare l'operazione, tenere premuto per qualche secondo il tasto



Impostazioni

- Nel menù principale, premere il tasto .



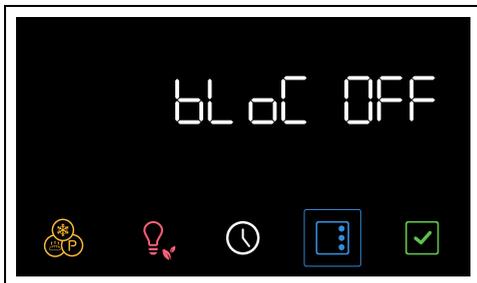
Per uscire dal menù impostazioni, tenere premuto per qualche secondo il tasto .

Blocco comandi (sicurezza bambini)

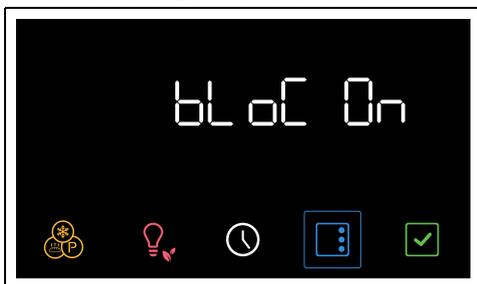


Questa modalità permette all'apparecchio di bloccare automaticamente i comandi dopo 2 minuti di normale funzionamento, senza alcun intervento da parte dell'utente.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione blocco comandi.



2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione blocco comandi.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.



Nel normale funzionamento il blocco comandi è indicato dall'accensione della spia .



Nel caso in cui vengano toccati i tasti del display o variate le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura "Loch On".

Per disinserire il blocco temporaneamente:

1. durante una cottura, ruotare la manopola temperatura o premere un tasto del display.



2. Quando il display mostra la schermata "Loch On", premere per qualche secondo il tasto .

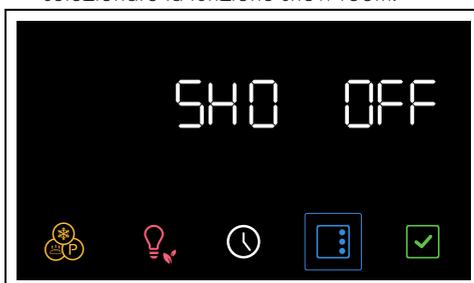
Dopo due minuti dall'ultima impostazione il blocco ritorna attivo.

Show room (solo per espositori)

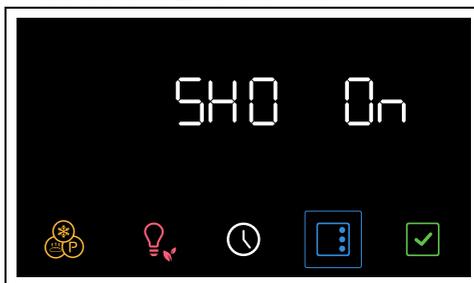


Questa modalità permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione show room.



2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione show room.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 La show room attiva è segnalata sul display dalla spia  accesa.

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

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. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione durezza acqua.



2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durezza dell'acqua (valori da 1 a 5) (ad esempio "1").



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  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.

In base al grado di durezza dell'acqua ($^{\circ}\text{dH}$ o $^{\circ}\text{dF}$), il numero di ore dopo il quale è necessario effettuare la decalcificazione è il seguente:

Valore	$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{dF}$	Ore
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

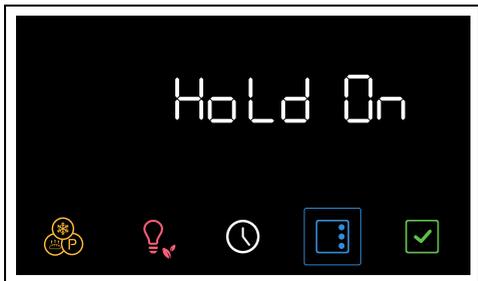
Mantenimento calore

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

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione mantenimento calore.



2. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione mantenimento calore.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

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

Luminosità del display

 Questa modalità permette di scegliere il livello di luminosità del display.

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione luminosità del display.



2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per selezionare la luminosità desiderata, dal valore 1 (bassa luminosità) al valore 5 (alta luminosità).
3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

 La funzione luminosità del display è impostata di fabbrica su alta.

Toni

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

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, premere il tasto  fino a selezionare la funzione toni.



2. Ruotare la manopola temperatura per disabilitare il suono associato al tocco dei simboli sul display.



3. Premere il tasto  per passare all'impostazione successiva oppure premere il tasto  per confermare.

Altre impostazioni

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.



La funzione Eco light è impostata di fabbrica su On.

- Per disattivare la funzione Eco light, premere

il tasto  per qualche istante.

- Per riattivare la funzione Eco light, premere il tasto  per qualche istante.

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.

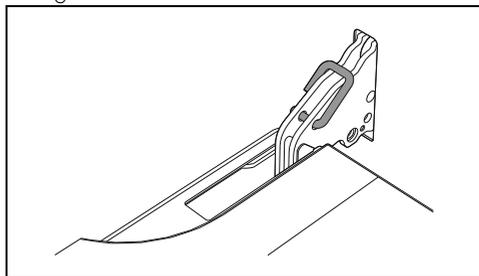
Pulizia della porta

Smontaggio della porta

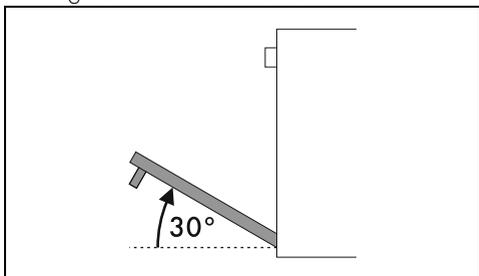
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

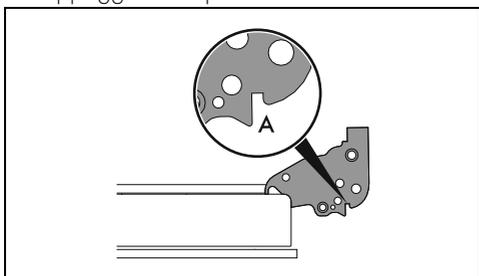
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



- Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



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

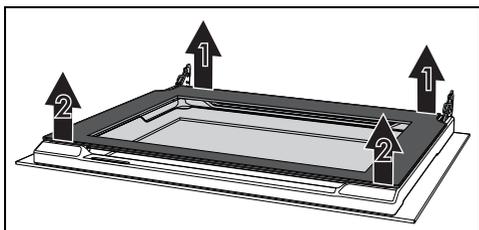
Pulizia dei vetri porta

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

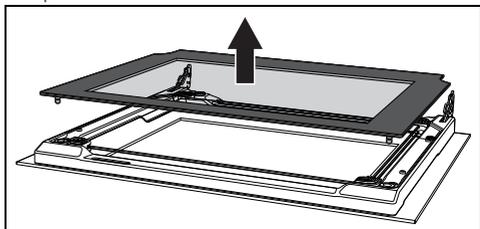
Smontaggio dei vetri interni

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

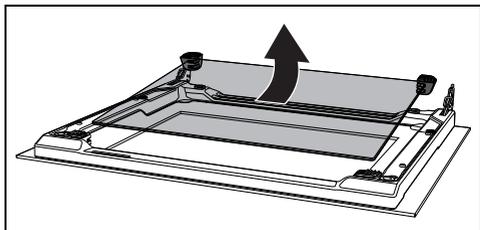
- Bloccare la porta con gli appositi pernetti.
- Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



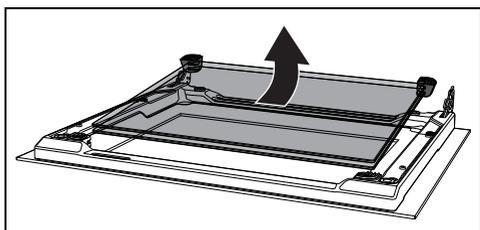
- Sganciare i perni anteriori seguendo il movimento indicato dalle frecce 2
- Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.



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

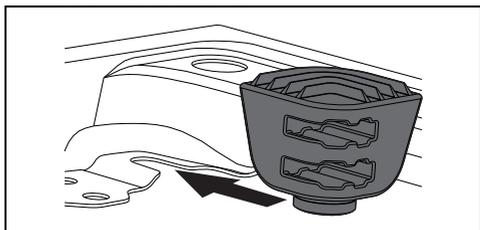


NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio è costituito da due vetri.

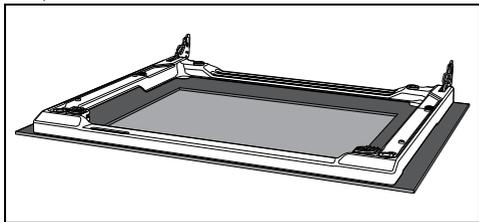


Durante questa fase, può capitare che i gommini superiori fuoriescano dalle proprie sedi.

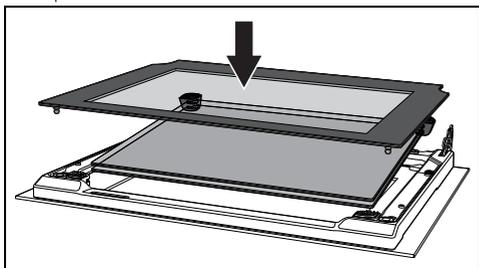
- Inserire i gommini anteriori nelle loro sedi. I piedi dei gommini devono essere rivolti verso il vetro esterno



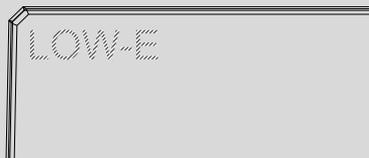
7. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.



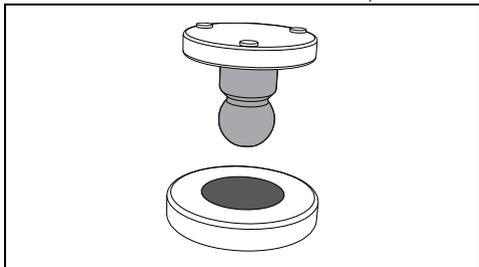
8. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.
9. Reinserrire il gruppo vetro intermedio e riposizionare il vetro interno.



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.

Pulizia della sonda (solo su alcuni modelli)

Dopo ogni utilizzo occorre pulire la sonda di temperatura dopo che si sia raffreddata. Pulire la punta della sonda temperatura (parte metallica) con acqua, sapone neutro per stoviglie e una spugna morbida. Pulire il resto con un panno morbido inumidito con acqua.

Evitare il lavaggio in lavastoviglie perché potrebbe rovinare i componenti elettrici della spina.

Dopo la pulizia asciugare accuratamente.

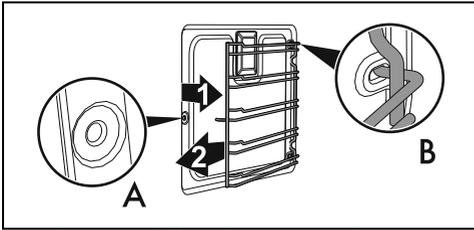
Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

- Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro A, successivamente sfilarlo dalle sedi poste

sul retro B.



- Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.

Funzioni speciali di pulizia

- Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto



lampeggia.

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

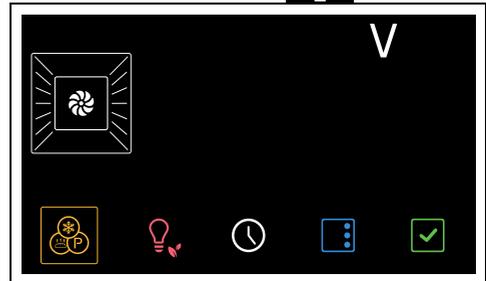


Se la temperatura interna è superiore a quella prevista, la funzione non viene attivata e ad ogni pressione del tasto

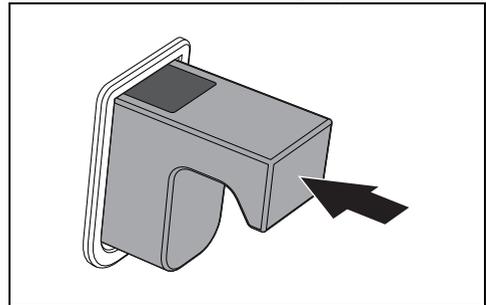
 l'apparecchio emette un avviso acustico.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

- Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



- Premere il tasto  per confermare.
- Effettuare il carico del serbatoio con acqua pulita fino alla visualizzazione della spia di livello massimo .
- Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.



5. Premere il tasto  per avviare la funzione.



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

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura **End** lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

6. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

Vapor Clean programmata

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

7. Dopo aver selezionato la funzione Vapor Clean, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

8. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine funzione.
9. Premere il tasto  per confermare.

L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la funzione Vapor Clean.

Scarico del serbatoio

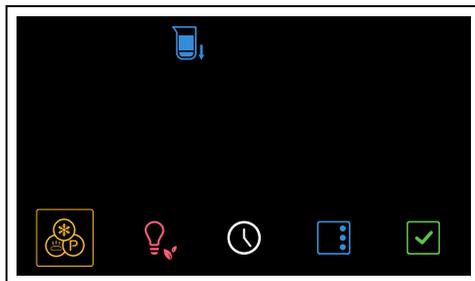
 Prima di effettuare lo scarico del serbatoio attendere che il forno si raffreddi lasciando la porta aperta. Per essere certi che anche l'acqua rimasta nel serbatoio non sia troppo calda attendere almeno 40 minuti.

Dopo aver effettuato la Vapor Clean:

1. Aprire la porta
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.

3. Dalla posizione 0, ruotare la manopola funzioni a sinistra di una posizione. Il tasto  lampeggia.

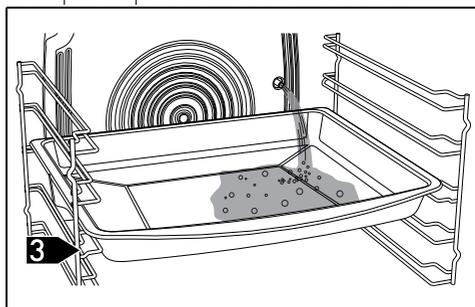
L'apparecchio propone la funzione scarico serbatoio.



4. Premere il tasto  per confermare la funzione.
5. Premere nuovamente il tasto  per avviare la funzione.



L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.



6. Attendere la fine del flusso di scarico.
Al termine interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.
7. Riportare la manopola funzioni su 0 per uscire dalla funzione.

Termine della Vapor Clean

1. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
3. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
4. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
5. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.
6. 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.

Pirolisi (solo su alcuni modelli)



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



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

Operazioni preliminari

Prima di avviare la Pirolisi:

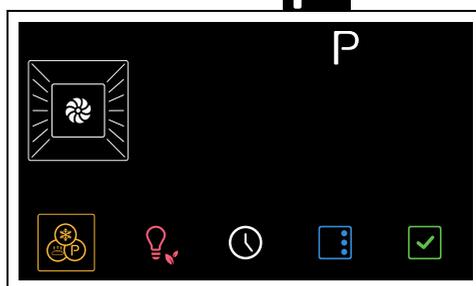
- Pulire il vetro interno secondo le usuali indicazioni di pulizia.
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- In caso di incrostazioni ostinate, nebulizzare

un prodotto per la pulizia dei forni sul vetro (prestare attenzione alle avvertenze riportate sul prodotto); lasciarlo agire per 60 minuti, successivamente risciacquare e asciugare il vetro con carta da cucina o panno in microfibra.

- Se presente, rimuovere la sonda di temperatura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Chiudere la porta.

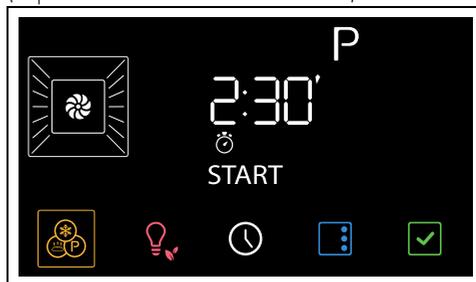
Impostazione della Pirolisi

1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .



2. Premere il tasto  per confermare.

Sul display appare la durata della Pirolisi (impostata di fabbrica su 2:30 ore).



3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata della Pirolisi da un minimo di 2:00 ore fino ad un massimo di 3:00 ore.



Durata consigliata della pirolisi:

- Poco sporco: 2:00
- Medio sporco: 2:30
- Molto sporco: 3:00

4. Premere il tasto  per confermare.



Nel caso in cui la sonda di temperatura (se presente) fosse inserita nell'apposita presa, non sarà possibile avviare la pirolisi.

5. Dopo circa 2 minuti dall'inizio della Pirolisi, la spia  si accende per indicare che la porta è bloccata da un dispositivo che impedisce ogni tentativo di apertura.



Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito.

Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura **End** lampeggiante ed interviene un segnale acustico.

6. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.



La porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del vano cottura torna a livelli di sicurezza.



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



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



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

Pirolisi programmata

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

1. Dopo aver selezionato la funzione Pirolisi, premere il tasto .

Sul display le spie  e  lampeggiano.

2. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine funzione.

3. Premere il tasto  per confermare.

L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la funzione Pirolisi.



Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio riportando la manopola funzioni sulla posizione 0.

Termine della Pirolisi

1. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.
2. Aprire la porta e raccogliere i residui all'interno del vano cottura con un panno umido in microfibra.



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 processo di decalcificazione può essere annullato per 2 volte consecutive tramite la pressione del tasto  o tramite la rotazione della manopola funzioni. Dopodiché l'apparecchio non permetterà alcuna altra funzione fino a quando non verrà effettuato un nuovo processo di decalcificazione.

6. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.

Premere il tasto  per proseguire con la funzione. La spia  lampeggia.



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

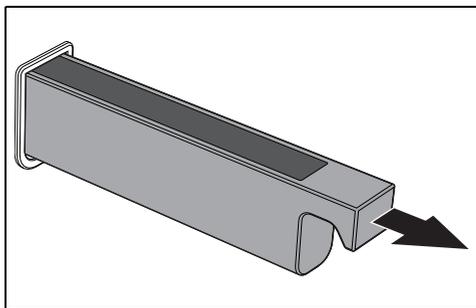
Carico del serbatoio

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

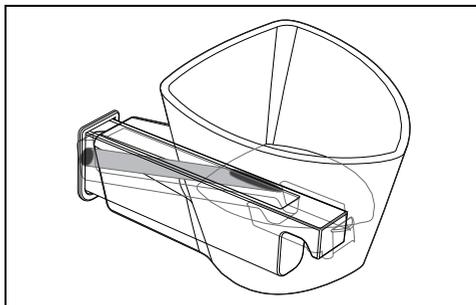


Non utilizzare acido lattico o altri decalcificanti.

2. Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.



3. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.



Operazioni preliminari

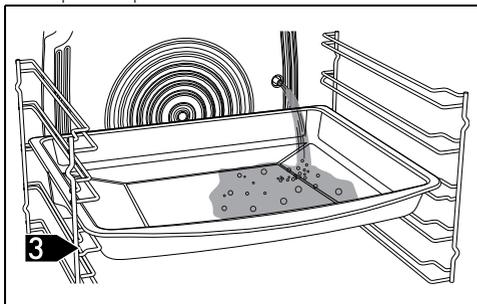
1. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Premere il tasto  per confermare.

L'apparecchio propone la funzione scarico serbatoio.



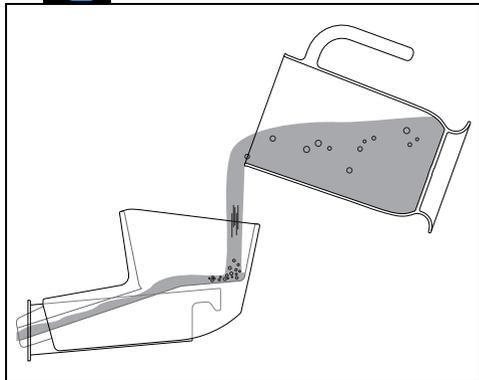
4. Premere il tasto  per confermare.

L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

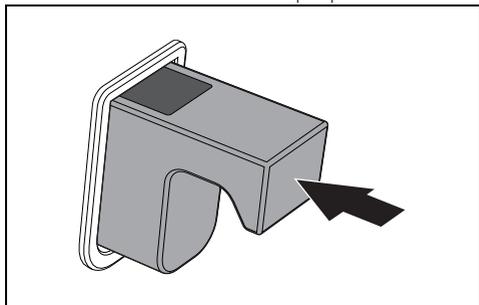


5. Attendere la fine del flusso di scarico. Al termine interviene un segnale acustico.

4. Versare la soluzione decalcificante fino all'accensione della spia di livello massimo



5. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.



In presenza di troppa acqua nel serbatoio, l'acqua in eccesso defluirà all'interno del vano cottura. In tal caso asciugare con un panno o una spugna prima di procedere.

Funzione decalcificazione caldaia

1. Chiudere la porta
2. Premere il tasto  per avviare la funzione.

3. La decalcificazione ha inizio. Gli elementi riscaldanti si attivano per i primi 10 minuti del processo.



In caso di apertura della porta, la funzione si interrompe, per poi riprendere alla chiusura della porta stessa.

4. Dopo 10 minuti, gli elementi riscaldanti si disattivano mentre la decalcificazione procede per i prossimi 50 minuti.

Dopo aver terminato il processo di decalcificazione, l'apparecchio emette un

segnale acustico. La spia  si accende per indicare la richiesta di scarico della soluzione decalcificante.

Scarico del serbatoio

1. Aprire la porta
 2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
 3. Premere il tasto  per avviare la funzione.
- La soluzione decalcificante comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.
4. Attendere la fine del flusso di scarico.
 5. Vuotare la soluzione decalcificante contenuta nella teglia profonda.



Attenzione: la soluzione decalcificante potrebbe essere ancora calda.

Risciacquo

Terminato lo scarico del decalcificante, è necessario risciacquare il circuito idraulico con

acqua pulita.

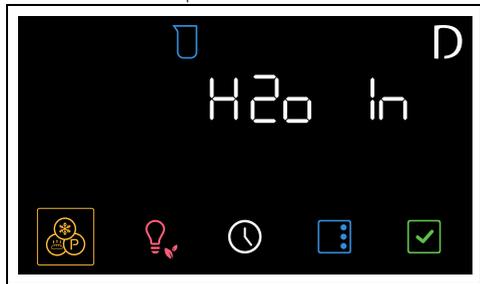


Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



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. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingere la bacinella fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Estrarre il cassetto di carico dalla sede.
4. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.
5. Servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata, versare un quantitativo d'acqua sufficiente a farne trascinare un po' all'interno del vano cottura (si consiglia circa 1,2 litri).



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

6. Premere il tasto  per avviare la funzione e attendere un minuto.

Al termine l'apparecchio emette un segnale acustico ed il display mostra la richiesta di

scarico del serbatoio (La spia  si accende).

7. Premere nuovamente il tasto  per avviare la funzione.
8. Attendere la fine del flusso di scarico. Al termine interviene un segnale acustico.

9. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.

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

10. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
11. Versare un litro d'acqua nell'imbuto posto nel cassetto di carico (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata) fino ad avvenuta trascinazione sul fondo della cavità.

12. Premere il tasto  per avviare la funzione e attendere un minuto.

Al termine l'apparecchio emette un segnale acustico ed il display mostra la richiesta di

scarico del serbatoio (La spia  si accende).

13. Premere nuovamente il tasto  per procedere con lo scarico dell'acqua dal serbatoio nella teglia profonda.

14. Attendere la fine del flusso di scarico.

Al termine interviene un segnale acustico. L'apparecchio passa automaticamente alla procedura di sanificazione.

Sanificazione



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

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

1. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Estrarre il cassetto di carico dalla sede.
4. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.
5. Servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata, versare acqua fino a riempire il serbatoio (segnalato dalla spia  sul display).

6. Premere il tasto  per avviare la funzione. L'apparecchio inizia la procedura di sanificazione della durata di 30 minuti.

7. Attendere l'esecuzione della funzione fino al termine.



Attenzione: attendere il raffreddamento del vano cottura.

Al termine della funzione l'apparecchio propone la funzione scarico serbatoio.

8. Aprire la porta.
9. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
10. Premere il tasto  per confermare.

L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

11. Attendere la fine del flusso di scarico.

Al termine interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura .

12. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.
13. Asciugare con un panno o una spugna gli eventuali residui di acqua nel vano cottura.
14. Chiudere la porta.

Decalcificazione manuale

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

1. Aprire la porta.
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a

selezionare la funzione .

4. Premere il tasto  per confermare.
5. Procedere con la procedura di decalcificazione come illustrato nei paragrafi precedenti.

Pulizia del serbatoio e del circuito idraulico

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

Operazioni preliminari

1. Aprire la porta.

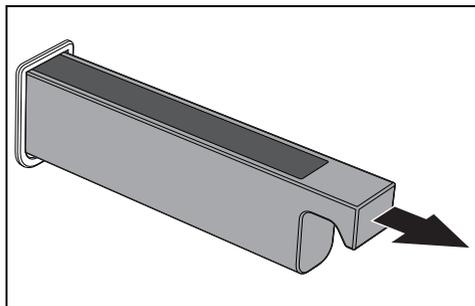
2. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, premere il tasto  fino a selezionare la funzione .

3. Premere il tasto  per confermare. La spia  lampeggia.

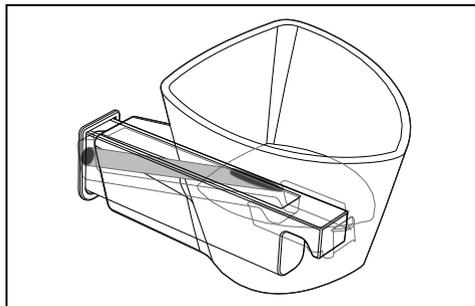


Carico del serbatoio

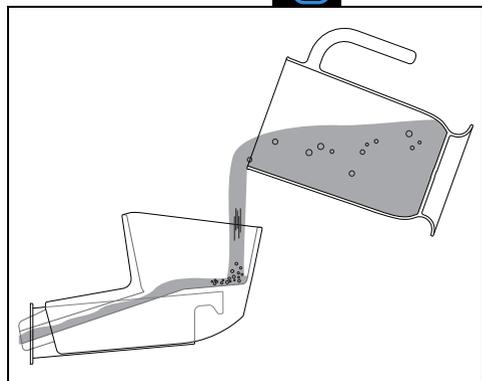
1. Riempire una caraffa con 1 litro di acqua pulita.
2. Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.



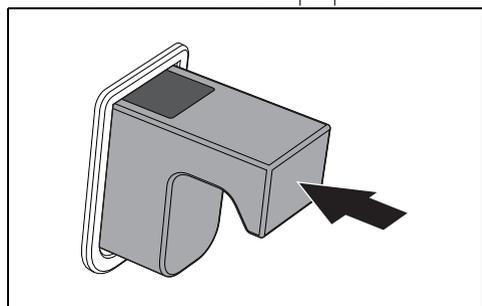
3. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.



4. Versare l'acqua fino all'accensione della spia di livello massimo 



5. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.



-  In presenza di troppa acqua nel serbatoio, l'acqua in eccesso defluisce all'interno del vano cottura. In tal caso asciugare con un panno o una spugna prima di procedere.

6. Premere il tasto 

La spia  si accende per indicare la richiesta di scarico dell'acqua.

Scarico del serbatoio

1. Aprire la porta
2. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
3. Premere nuovamente il tasto  per avviare la funzione.

L'acqua comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

4. Attendere la fine del flusso di scarico. Al termine interviene un segnale acustico e sul display viene visualizzata la dicitura **End**.
5. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.



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.

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.

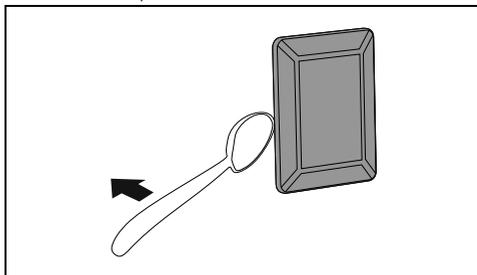
Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.

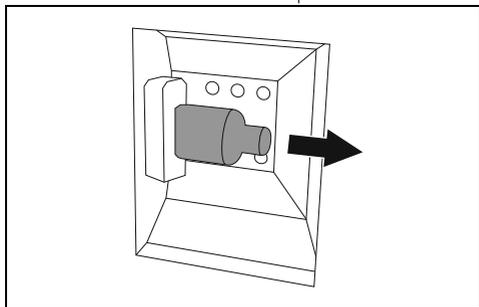
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).





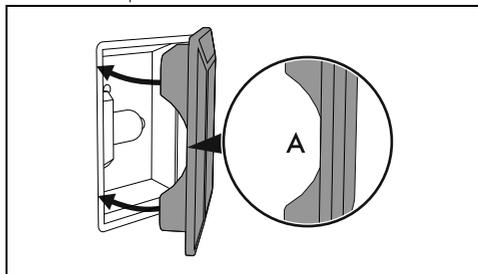
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.



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

Informazioni generali

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

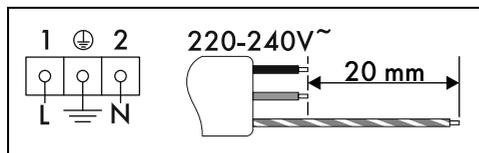
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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.

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

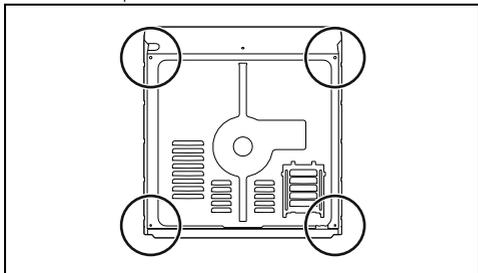
Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



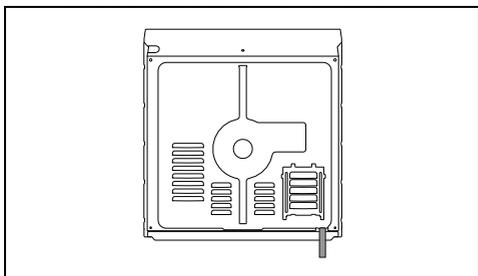
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

Posizionamento



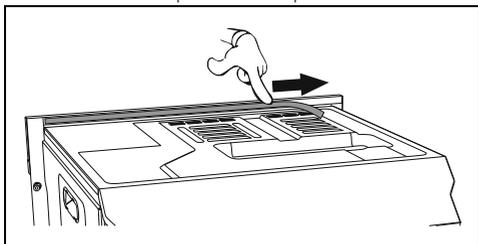
Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Posizione del cavo di alimentazione

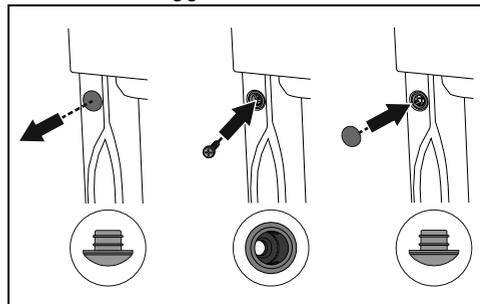


Guarnizione frontalino

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

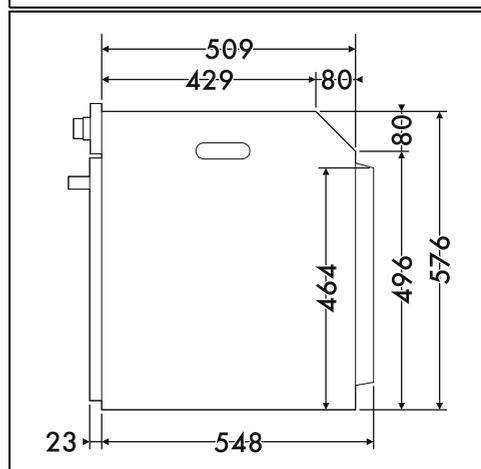
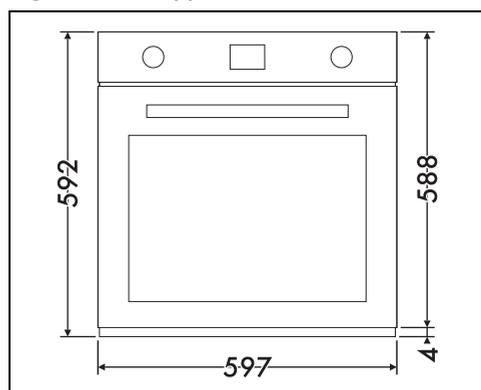


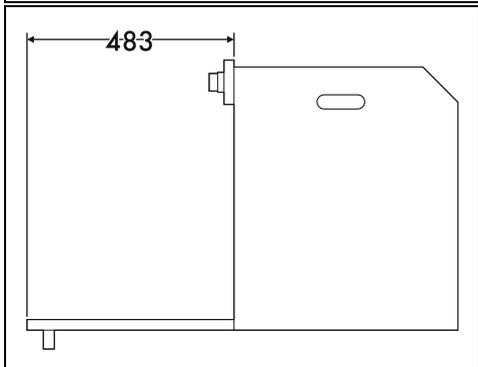
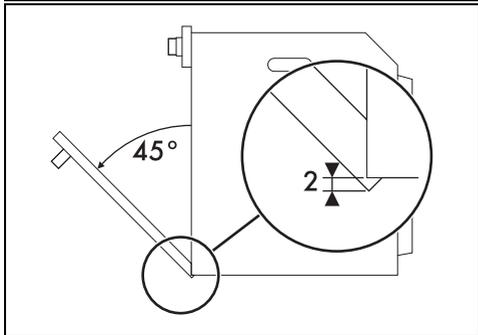
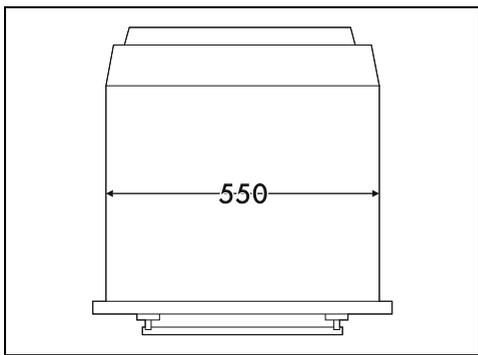
Boccole di fissaggio



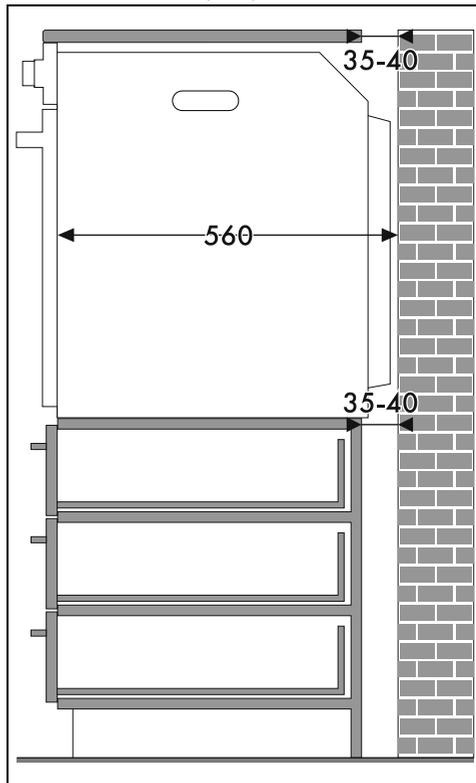
1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

Ingombri dell'apparecchio (mm)

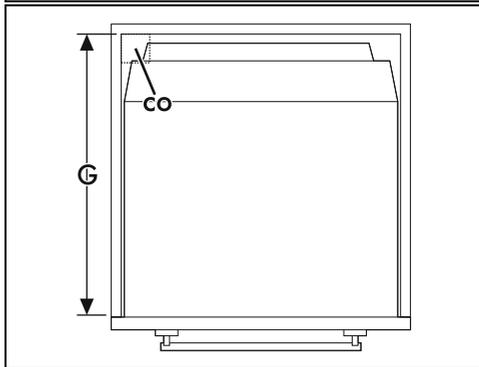
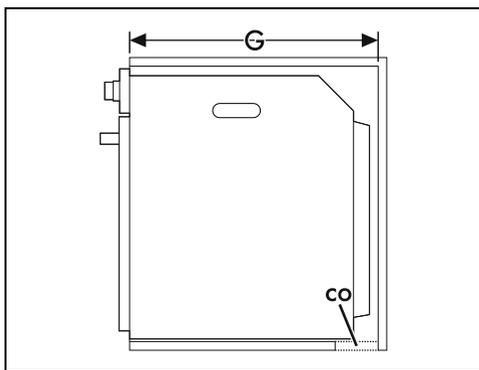
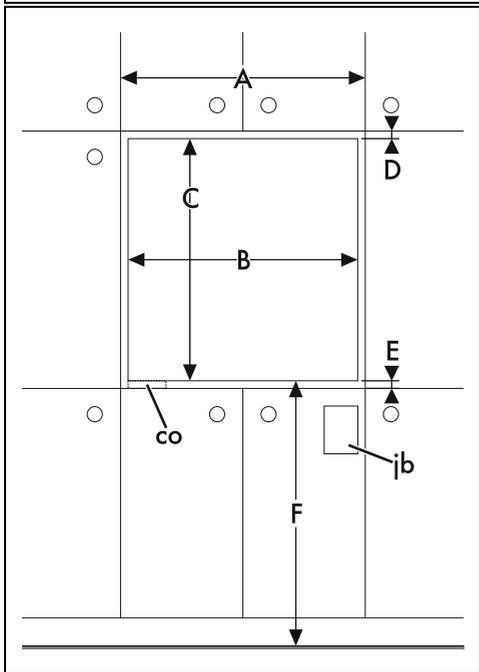
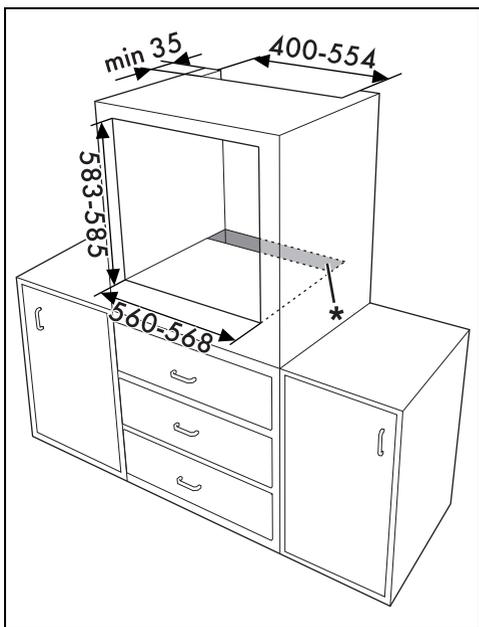




Incasto a colonna (mm)



* 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

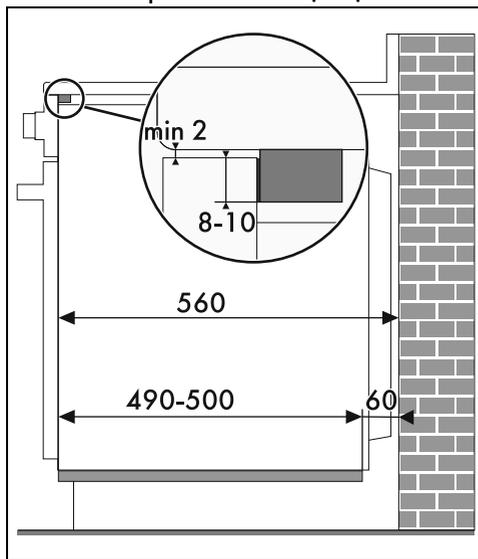
G min. 560 mm

H min. 594 mm

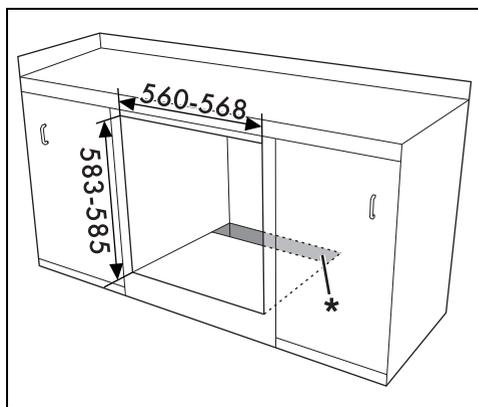
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

jb Scatola delle connessioni elettriche

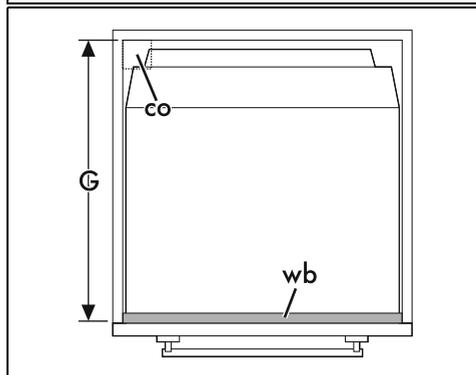
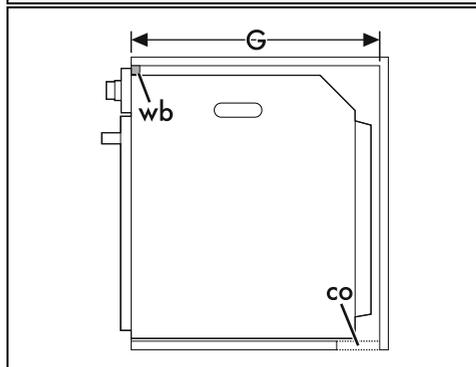
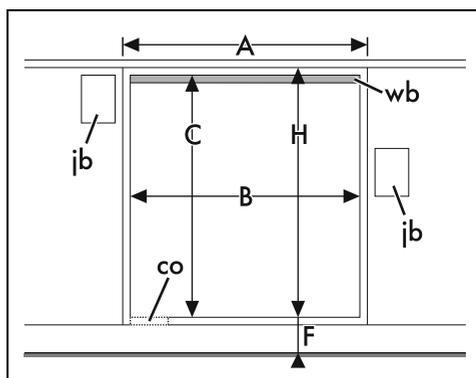
Incasto sotto piani di lavoro (mm)



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

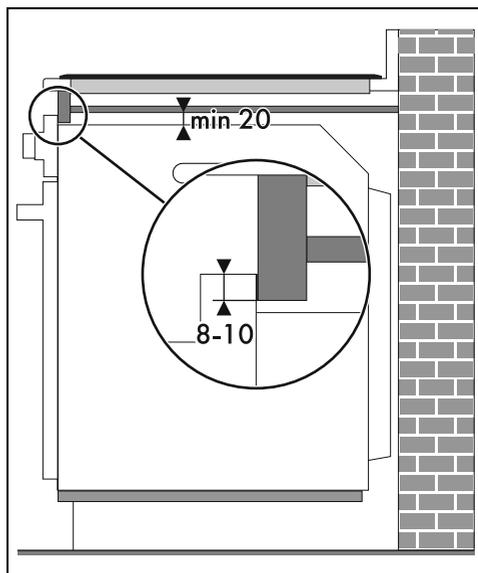
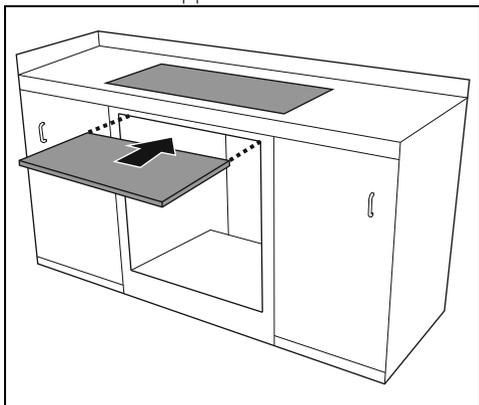
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm²)

jb Scatola delle connessioni elettriche

wb Barra di legno (raccomandata)

Incasso sotto piani cottura (mm) (solo modelli pirolitici)

Qualora venga posizionato un piano cottura sopra al forno, sarà necessario installare un setto di separazione di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato superiore del forno al fine di evitare surriscaldamenti durante la funzione contemporanea dei due apparecchi. Il setto di separazione deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



Con il setto di separazione in legno dovrà essere installata una barra di legno al di sotto del piano di lavoro per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.