

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>AVVERTENZE</b>                         | <b>3</b>  | Uso del forno                            | 13        |
| Avvertenze generali di sicurezza          | 3         | Cotture con vapore assistito             | 17        |
| Scopo dell'apparecchio                    | 7         | Consigli per la cottura                  | 20        |
| Questo manuale d'uso                      | 7         | Tabella indicativa delle cotture         | 21        |
| Responsabilità del produttore             | 7         | Indicazioni per cotture multilivello     | 24        |
| Targhetta di identificazione              | 7         | Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza | 24        |
| Smaltimento                               | 7         | Funzioni speciali                        | 24        |
| Per risparmiare energia                   | 8         | Impostazioni                             | 28        |
| Come leggere il manuale d'uso             | 8         | <b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>            | <b>31</b> |
| <b>DESCRIZIONE</b>                        | <b>9</b>  | Pulizia dell'apparecchio                 | 31        |
| Descrizione generale                      | 9         | Pulizia della porta                      | 31        |
| Pannello comandi                          | 10        | Pulizia del vano cottura                 | 33        |
| Altre parti                               | 10        | Funzioni speciali di pulizia             | 33        |
| Accessori                                 | 11        | Vapor Clean (solo su alcuni modelli)     | 34        |
| Vantaggi della cottura a vapore assistito | 11        | Pirolisi (solo su alcuni modelli)        | 35        |
| <b>USO</b>                                | <b>12</b> | Pulizia del circuito idraulico           | 37        |
| Operazioni preliminari                    | 12        | Manutenzione straordinaria               | 41        |
| Uso degli accessori                       | 12        | <b>INSTALLAZIONE</b>                     | <b>42</b> |
| Programmatore digitale                    | 12        | Collegamento elettrico                   | 42        |
|   |           | Posizionamento                           | 42        |

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](http://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)

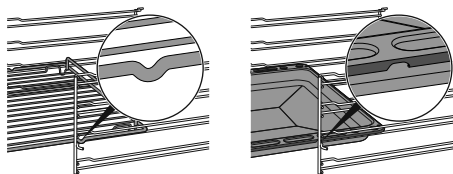
nelle feritoie.

- 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. Utilizzare eventualmente la griglia per teglia.
- 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.
- 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.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore in caso di collegamento fisso.
- Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle

- condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 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).

### 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.



### Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- 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.

### Per risparmiare energia

- Preiscaldare 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.

### Come leggere il manuale d'uso

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



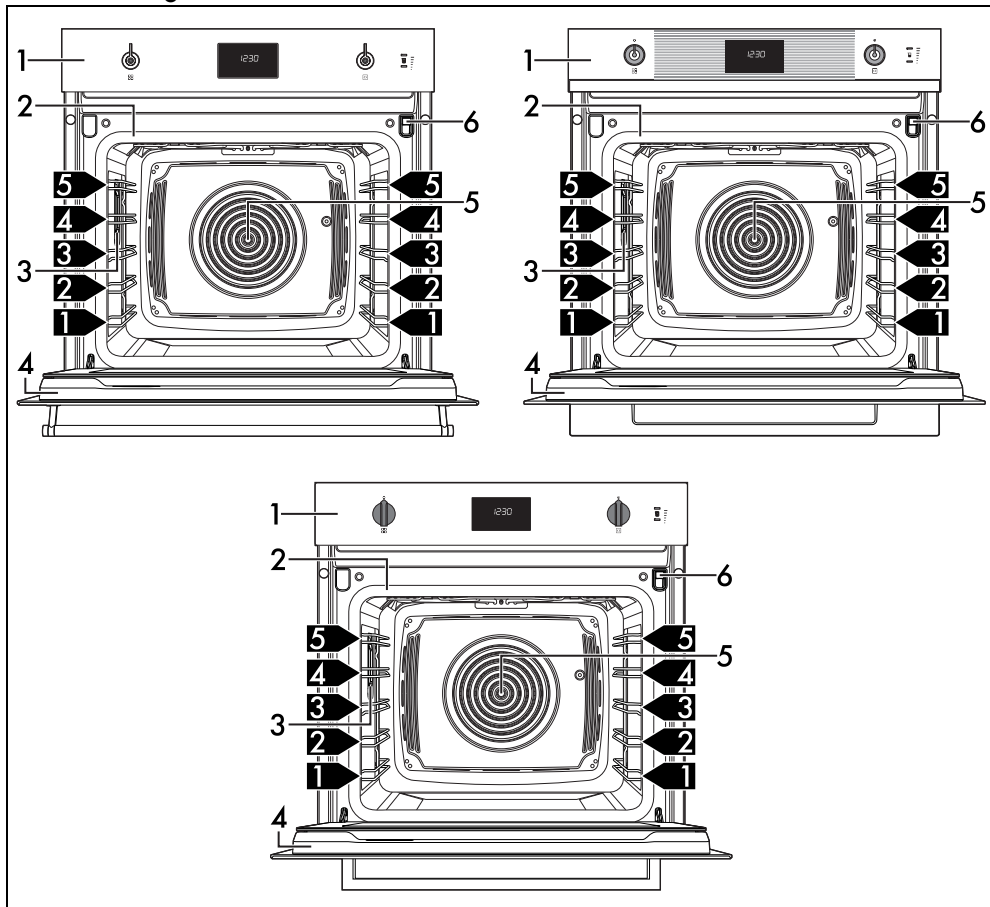
Avvertenza/Attenzione



Informazione/Suggerimento

# DESCRIZIONE

## Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Guarnizione

3 Lampada

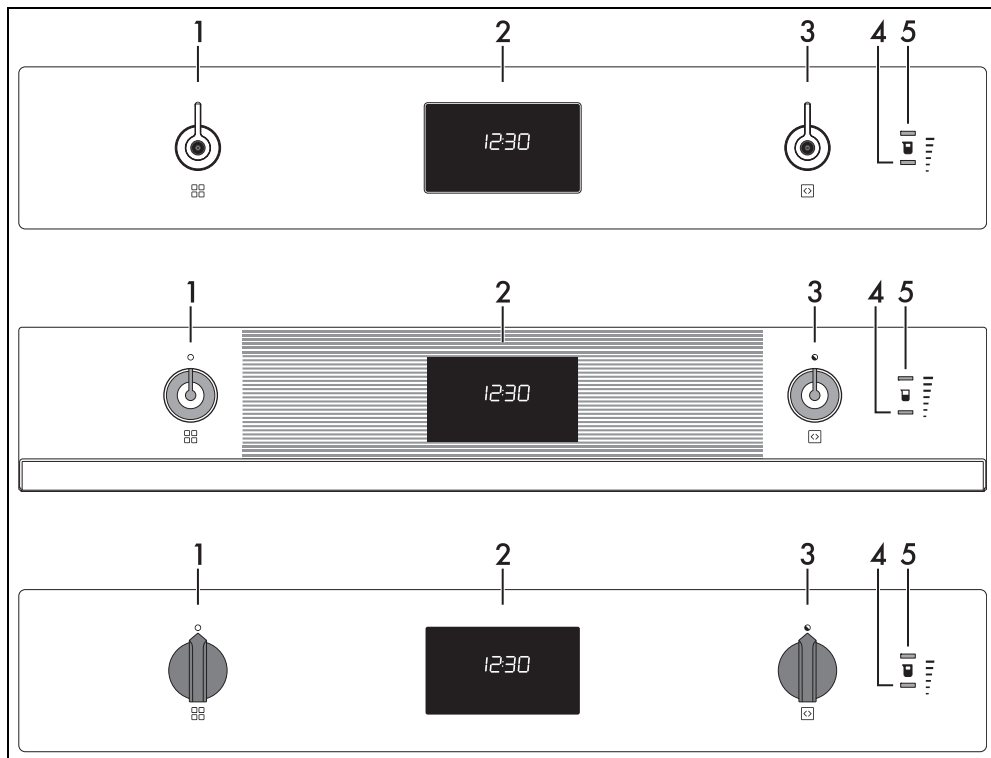
4 Porta

5 Ventola

6 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, il contaminuti, la funzione, l'eventuale percentuale di vapore, 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.

### 4 Lampada spia livello minimo

Si accende ad indicare che il liquido all'interno del serbatoio ha raggiunto il livello minimo per

una funzione con vapore assistito.

### 5 Lampada spia livello massimo

Si accende ad indicare che il liquido all'interno del serbatoio ha raggiunto il livello massimo per una funzione con vapore assistito.

## 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 del vano cottura si attiva



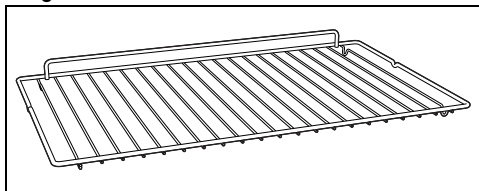
quando viene selezionata una funzione di cottura qualsiasi, ad esclusione della funzione **ECO**.

- L'illuminazione interna rimane disattivata durante l'esecuzione delle funzioni speciali **DEFr** - **PrOv** - **SAbb** e delle funzioni di pulizia **CLER** - **Pyro** (a seconda dei modelli).
- Quando la porta viene aperta, ad esclusione della funzione **SAbb**, l'illuminazione del vano cottura si accende. Si spegne immediatamente alla chiusura della porta.
- Quando la porta è aperta non è possibile spegnere l'illuminazione interna.

## Accessori

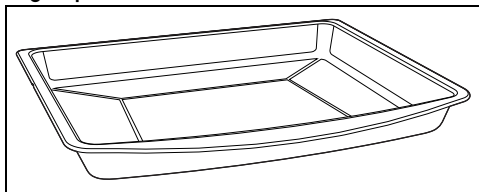
- Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.
- Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.
- Gli accessori originali in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza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

## Griglia



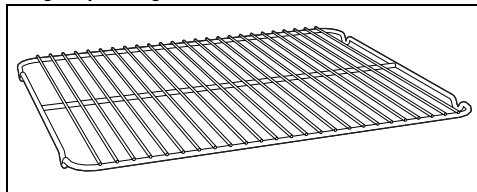
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

## Teglia profonda



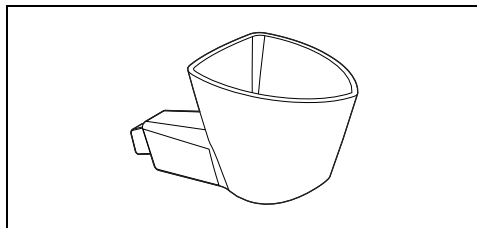
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti...

## Griglia per teglia



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

## Imbuto



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

## Vantaggi della cottura a vapore assistito

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

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

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

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

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

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

dall'alveolatura più grossa.

# 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

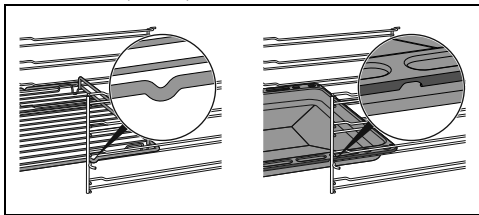
- arieggiare il locale;
- non soggiornare.

## Uso degli accessori

### Griglie e teglie

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

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

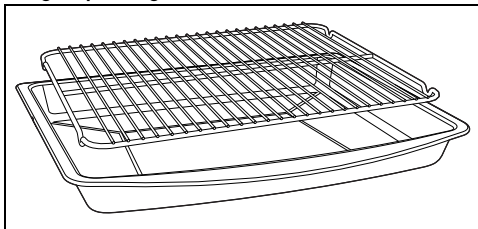


Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



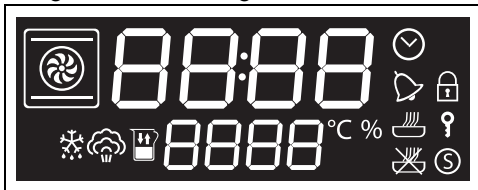
Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

### Griglia per teglia



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

### Programmatore digitale



Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare la manopola funzioni e la manopola temperatura per selezionare i valori indicati.



Spia orologio



Spia contaminuti



Spia cottura



Spia cottura programmata



Spia blocco porta (solo modelli pirolitici)



Spia blocco comandi



Spia Show Room



Spia scongelamento



Spia vapore



Spia scarico serbatoio



Spia temperatura



Spia percentuale vapore

## 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** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'orario attuale.

1. Ruotare la manopola temperatura per selezionare l'orario attuale.
2. Premere la manopola temperatura per impostare l'orario attuale e passare alla selezione dei minuti.
3. Ruotare la manopola temperatura per selezionare i minuti dell'orario attuale.
4. Premere la manopola temperatura per terminare la regolazione.



















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.

## Come interpretare i simboli nelle funzioni con vapore assistito

Quando viene selezionata una funzione con vapore assistito (di cottura, speciale o di pulizia) l'apparecchio utilizza le seguenti regole:

1. Sul display, la spia  lampeggia come promemoria per indicare di controllare l'effettiva presenza di acqua (o detergente) all'interno del serbatoio.
2. Sul pannello di controllo:
  - le spie sono spente       : il serbatoio è vuoto;
  - una sola spia è accesa      : il serbatoio contiene almeno una quantità minima di acqua o di detergente;
  - entrambe le spie sono accese     : il

serbatoio è pieno.



Per le funzioni (di cottura, speciale o di pulizia) che utilizzano il vapore assistito è sempre necessario premere la manopola funzioni per avviarle.

## Uso del forno



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

## 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



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

Attendere 3 secondi (oppure premere la manopola temperatura prima dei 3 secondi di attesa) per avviare la cottura.

Dopo aver avviato la cottura, premere la manopola temperatura per inserire le eventuali impostazioni di durata cottura, orario fine cottura...



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso va in pausa. 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 dal lampeggio della

spia 



È possibile saltare la fase di preriscaldamento premendo la manopola temperatura per alcuni secondi.

Al termine del preriscaldamento la spia 

rimane fissa, il simbolo del vano cottura  lampeggia ed interviene un segnale acustico.

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 la manopola temperatura per avviare la cottura.

### Cottura temporizzata



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



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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola temperatura.

Sul display appaiono le cifre  lampeggiano.





2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per cambiare la temperatura oppure

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



4. Attendere 3 secondi.

La spia  smette di lampeggiare, il simbolo  si accende e la cottura temporizzata ha inizio.

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



Per selezionare una ulteriore cottura temporizzata, ruotare nuovamente la manopola temperatura.

### Per cancellare una cottura temporizzata

1. Premere la manopola temperatura.

Sul display la spia  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.
3. Attendere 3 secondi o premere la manopola temperatura per uscire dalla funzione cottura temporizzata e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.

## Cottura programmata



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



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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la manopola temperatura.

Sul display appaiono le cifre **00:00** lampeggiano.



2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per impostare la durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "25 minuti").



3. Premere la manopola temperatura. Sul display appare l'orario suggerito lampeggiante per una cottura immediata.




In caso di conferma senza modifiche, la cottura parte immediatamente. Se vengono aggiunto del tempo all'orario suggerito, la cottura si ferma

4. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per impostare l'orario di fine cottura (ad esempio "13:15").



5. Attendere 3 secondi.

La spia  e 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 sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



### Per cancellare una cottura programmata

1. Premere la manopola temperatura.

Sul display la spia  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura in senso orario o antiorario per impostare una nuova cottura temporizzata.

A questo punto la cottura programmata è stata cancellata.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando 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.



Non è possibile impostare un timer contaminuti durante una cottura se precedentemente è già stata impostata una cottura temporizzata.


1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere 2 volte la manopola temperatura.

Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.



È possibile impostare un timer contaminuti anche quando la cottura è in corso.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura per impostare la durata del contaminuti (da 1 minuto fino a 13 ore).
3. Attendere 3 secondi.

La spia  smette di lampeggiare e il contaminuti ha inizio.

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

Le cifre **00:00** e la spia  lampeggiano.

5. Ruotare la manopola temperatura per selezionare ulteriore contaminuti oppure premere la manopola temperatura per disattivare il segnale acustico ed uscire dal contaminuti durante una cottura.

Dopo alcuni secondi sul display appare l'ora attuale e la cottura in corso continua.

## Per cancellare un timer contaminuti durante una cottura

1. Durante la cottura, premere 2 volte la manopola temperatura.

Sul display la spia  lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la manopola temperatura in senso antiorario fino ad azzerare il valore del contaminuti.

3. Attendere 3 secondi per uscire dalla funzione contaminuti durante una cottura.

## 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.

### GRILL VENTILATO



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

### BASE



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

### BASE TERMO-VENTILATA



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

## 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.

## Cotture con vapore assistito

### Carico del serbatoio

1. Ruotare la manopola funzioni sulla funzione

vapore assistito

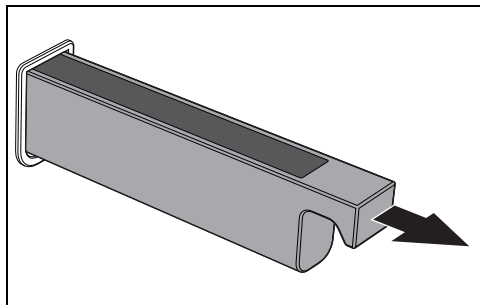


per

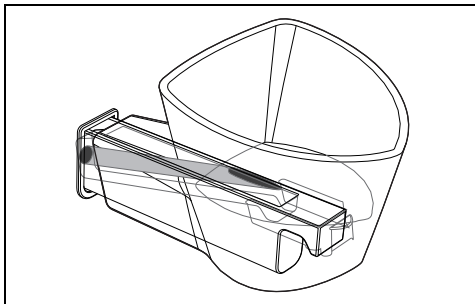
visualizzare le spie di livello



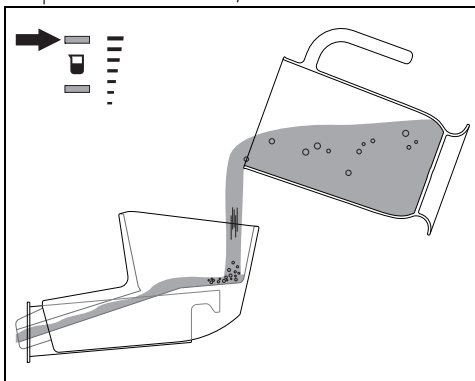
2. Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.



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 (il serbatoio contiene una quantità di acqua pari a circa 800 ml).

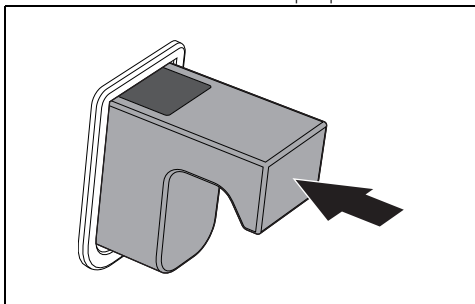


Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



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

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.

### Cottura con vapore assistito (avvio rapido)



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

1. Selezionare la funzione vapore assistito



tramite la manopola funzioni.



2. Mentre le spie



lampeggiano, premere nuovamente la manopola temperatura per avviare la cottura con vapore assistito.



L'avvio rapido è impostato sulla percentuale vapore assistito



### Cottura con vapore assistito

1. Selezionare la funzione vapore assistito



tramite la manopola funzioni.

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



3. Mentre la spia  $^{\circ}\text{C}$  lampeggia, premere la manopola temperatura.

4. Ruotare la manopola temperatura per impostare un eventuale durata di cottura (da 1 minuto fino a 13 ore) (ad esempio "35 minuti").



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

5. Mentre la spia  $\odot$  lampeggia, premere la manopola temperatura.


6. Ruotare la manopola temperatura per impostare il tipo di cottura con vapore assistito (40% oppure 20%).



Funzione vapore assistito  $40\%$ :  
Particolarmente indicate sono le cotture di pesce e carni ad alto contenuto di grassi, il vapore li scioglie mantenendo l'alimento morbido, rendendolo più digeribile e ben rosolato in superficie.






Funzione vapore assistito  $20\%$ :  
Si consiglia di utilizzare la cottura a vapore assistito solo per i primi 5 -10, poi passare alla corrispondente

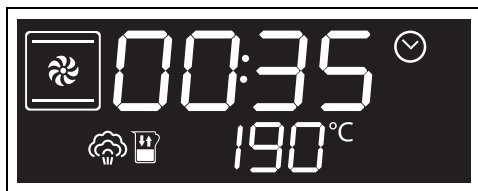
funzione senza vapore  per portare a termine la cottura.


Questa funzione risulta indicata anche per preparazioni di prodotti impanati con uovo e pan grattato, poiché restituisce croccantezza all'impanatura, simulando così il risultato di una frittura, ma più digeribile.

7. Premere la manopola temperatura.




8. Mentre le spie  +  +  lampeggiano, premere nuovamente la manopola temperatura per avviare la funzione.



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

### Scarico del serbatoio

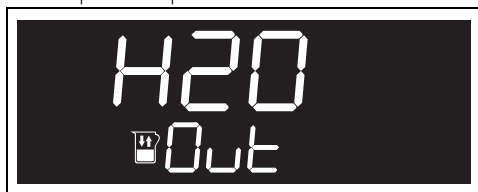
 Prima di effettuare lo scarico del serbatoio attendere che il forno si raffreddi lasciando la porta aperta. Per essere certi che anche l'acqua rimasta nel serbatoio non sia troppo calda attendere almeno 40 minuti.

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. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Scarico del serbatoio.

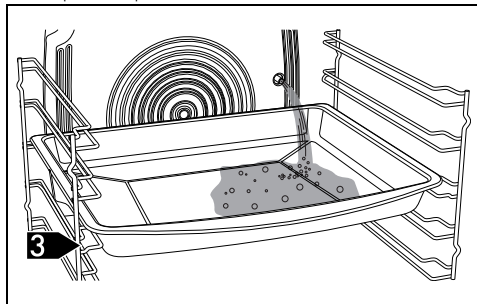




4. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.
5. Premere nuovamente la manopola temperatura per avviare la funzione.





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 (verificare che entrambe le spie di livello   siano spente).
7. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.

 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.

## Elenco delle funzioni di cottura con vapore assistito



Funzione vapore assistito al 40%: il vapore viene erogato in modo costante per tutta la durata della cottura ed è consigliata per cotture lunghe di carne, pesce, timballi, sformati, lasagne, ecc... Particolarmente indicate sono le cotture di pesce e carni ad alto contenuto di grassi. Il vapore li scioglie mantenendo l'alimento morbido, rendendolo più digeribile e ben rosolato in superficie.



Funzione vapore assistito al 20%: il vapore viene erogato a piccoli impulsi. È consigliata per cotture di dolci e prodotti da panificazione (pane, focaccia, ecc...) dove la quantità di vapore deve essere minima per consentire successivamente all'alimento di perdere la propria umidità e cuocere internamente. Il vapore agevola la lievitazione nei primi minuti di cottura, creando una superficie lucida e croccante. Si consiglia di utilizzare la cottura a vapore assistito solo per i primi 5 -10 minuti, poi passare alla corrispondente funzione senza vapore per portare a termine la cottura. Questa funzione risulta indicata anche per preparazioni di prodotti impanati con uovo e pan grattato, poiché restituisce croccantezza all'impanatura, simulando così il risultato di una frittura, ma più digeribile.

## VAPORE ASSISTITO 20%



il vapore viene erogato a piccoli impulsi. È consigliata per cotture di dolci e prodotti da panificazione (pane, focaccia, ecc...) dove la quantità di vapore deve essere minima per consentire successivamente all'alimento di perdere la propria umidità e cuocere internamente. Il vapore agevola la lievitazione nei primi minuti di cottura, creando una superficie lucida e croccante.

## VAPORE ASSISTITO 40%



il vapore viene erogato in modo costante per tutta la durata della cottura ed è consigliata per cotture lunghe di carne, pesce, timballi, sformati, lasagne, ecc...

## Consigli per la cottura

### Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

### Consigli per la cottura di carni

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

### Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato (se presente), è raccomandato il preriscaldamento del vano cottura prima della grigliatura.
- Si raccomanda la disposizione del cibo al centro della griglia.
- Nella funzione Grill, si consiglia di impostare la temperatura sul valore più alto per ottimizzare la cottura.

### Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il

dolce è cotto.

- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

**Consigli per le cotture su due ripiani:**

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie (possono essere richieste presso i centri assistenza autorizzati).
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/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.

**Tabella indicativa delle cotture**

**Legenda**



Griglia

Si consiglia l'utilizzo della griglia come piano d'appoggio per stampi/casseroles 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.

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

Utilizzare la funzione TERMO-VENTILATO  e/o BASE TERMO-VENTILATA .




Teglia profonda

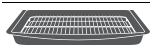
Si consiglia l'utilizzo della teglia profonda per cotture su di un solo livello.

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

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.



casseruola



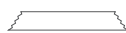
piroccini di alluminio



pirofila per arrostiti



stampo in alluminio



carta forno







stampo per torte



stampo per muffin

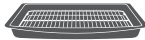

preh = preriscaldamento

| Pietanze                        | Peso (Kg) | Funzione   | Ripiano   | Temp. (°C) | Tempo (minuti) | preh |
|---------------------------------|-----------|------------|---|------------|----------------|------|
| <b>PASTA E LIEVITATI</b>        |           |            |   |            |                |      |
| Pasta gratinata (stampo unico)  | 0,35      | VAPORE 20% | 4  | 180        | 15             | sì   |
| Timballo di riso (monoporzione) | 0,1       | VAPORE 40% | 4  | 180        | 15             | sì   |
| Baguette di semola              | 0,7       | VAPORE 20% | 2  | 190        | 50 - 55        | sì   |
| Focaccia                        | 1,3       | VAPORE 20% | 3  | 200        | 17 - 20        | sì   |

Nota: Il tempo di cottura può variare in base alla tipologia di impasto.

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

#### CARNE

|                              |     |            |  |     |         |    |
|------------------------------|-----|------------|--|-----|---------|----|
| Lonza di maiale <sup>1</sup> | 0,7 | VAPORE 20% | 4   | 180 | 65      | sì |
| Pollo arrosto <sup>1</sup>   | 1,2 | VAPORE 40% | 4  | 230 | 45 - 50 | sì |

<sup>1</sup> Pezzo intero.



Nota: girare l'alimento per rosolare entrambi i lati.

#### PESCE

|                       |     |            |   |     |    |    |
|-----------------------|-----|------------|---|-----|----|----|
| Pesce intero (fresco) | 0,6 | VAPORE 20% | 4  | 200 | 20 | sì |
|-----------------------|-----|------------|---|-----|----|----|

Nota: il tempo indicato è per un pesce ben cotto.

#### VERDURE E CONTORNI

|                                |     |            |   |           |    |    |
|--------------------------------|-----|------------|---|-----------|----|----|
| Patate arrosto <sup>1</sup>    | 0,7 | VAPORE 40% | 4  | 230 - 240 | 25 | sì |
| Zucchine sabbiate <sup>1</sup> | 1,5 | VAPORE 40% | 4  | 250       | 15 | sì |

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

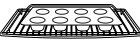


| Pietanze   | Peso (Kg) | Funzione   | Ripiano   | Temp. (°C) | Tempo (minuti) | preh |
|--|-----------|------------|---|------------|----------------|------|
| Ratatouille di verdure                                     | 1,5       | VAPORE 40% | 4  | 220        | 20             |      |
| Sformatini di verdure precotte (monoporzione) <sup>1</sup> | 0,1       | VAPORE 40% | 3  | 130 - 140  | 25             | sì   |
| Quiche <sup>2-3</sup>                                      | 1,0       | VAPORE 20% | 2  | 200        | 13 + 7         | sì   |
| Sugo al pomodoro (pomodorini freschi)                      | 0,5       | VAPORE 20% | 4  | 180        | 30             |      |

<sup>1</sup> Il tempo di cottura ed il ripiano possono variare in base alla pezzatura degli alimenti ed al grado di rosolatura desiderato.

<sup>2</sup> Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dell'impasto ed al tipo di farcitura.






<sup>3</sup> Per pietanze contenenti impasti, dove il vapore è utile nei primi minuti di cottura, consigliamo di impostare una funzione vapore per i primi 5'-10' per poi commutare in funzione VENTILATO e portare a termine la cottura.

#### DOLCI

|   |             |            |   |           |    |    |
|---|-------------|------------|---|-----------|----|----|
| Muffin al limone <sup>1</sup>                     | 60 g (cad.) | VAPORE 20% | 3  | 180       | 18 | sì |
| Tortino al cioccolato (monoporzione) <sup>2</sup> | 80 g (cad.) | VAPORE 20% | 3  | 190 - 200 | 7  | sì |
| Bigné <sup>3</sup>                                | piccoli     | VAPORE 20% | 2  | 190       | 17 | sì |


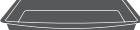
Nota: il tempo di cottura può variare in base al peso della singola porzione.

#### RISCALDAMENTI PIETANZE A VAPORE

|  |     |                  |   |           |         |    |
|--|-----|------------------|---|-----------|---------|----|
| Fette o monoporzioni di sformati, quiche...  | -   | VAPORE 20% o 40% | 2    | 120 - 130 | 20 - 25 | no |
| pasta, pasta al forno, lasagne...            | 0,5 | VAPORE 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 20 - 25 | no |
| Arrosti a fette, tocchetti, costine...       | -   | VAPORE 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 20 - 30 | no |
| Pesce (intero o filetti)                     | -   | VAPORE 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 15 - 20 | no |
| Fetta o trancio di strudel, torta di mele... | -   | VAPORE 20%       | 2  | 120 - 130 | 10 - 15 | no |

Nota: per i riscaldamenti a vapore, informare a forno freddo.

#### SCONGELAMENTI

|       |     |           |   |   |           |    |
|-------|-----|-----------|---|---|-----------|----|
| Carne | 0,5 | VENTILATO | 1 - 2  | 0 | 90 - 100  | no |
| Carne | 1,0 | VENTILATO | 1 - 2  | 0 | 120 - 140 | no |

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

| Pietanze | Peso (Kg) | Funzione  | Ripiano   | Temp. (°C) | Tempo (minuti) | preh |
|----------|-----------|-----------|---|------------|----------------|------|
| Pesce    | 0,4       | VENTILATO | 1 - 2  | 0          | 80 - 90        | no   |
| Pesce    | 0,8       | VENTILATO | 1 - 2  | 0          | 120 - 140      | no   |
| Panino   | 0,2       | VENTILATO | 1 - 2  | 0          | 30 - 40        | no   |
| Pagnotta | 0,5       | VENTILATO | 1 - 2  | 0          | 50 - 60        | no   |

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.

## Indicazioni per cotture multilivello

| Pietanze  | Funzione        | Ripiano  |
|---|-----------------|--|
| Torte <sup>1</sup>                                  | TERMO-VENTILATO | 2 - 4 <br>Ø 20 - 26            |
| Verdure miste arrosto / Patate arrosto <sup>1</sup> | TERMO-VENTILATO | 2 - 4 <br>larghezza 30         |
| Pizze e focacce <sup>1</sup>                        | TERMO-VENTILATO | 2 - 4 <br>larghezza 30         |
| Brioche (congelate) <sup>2</sup>                    | TERMO-VENTILATO | 1 - 3 o 1 - 4 <br>larghezza 30 |

<sup>1</sup> Posizionare gli stampi al centro delle griglie.

<sup>2</sup> Essendo un prodotto surgelato non cuocere più di 4-5 brioches per ripiano.

## 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 

### 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 

## Funzioni speciali


1. Ruotare la manopola funzioni fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la manopola temperatura per entrare nel menù delle funzioni speciali.

 Per le funzioni **CLEA** / **Pyro** (a seconda dei modelli) e **DESA** vedere il capitolo Funzioni speciali di pulizia.

### Scongelamento con vapore assistito

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


1. Inserire la pietanza da scongelare dall'interno del vano cottura.
2. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Scongelamento con vapore assistito.



3. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.



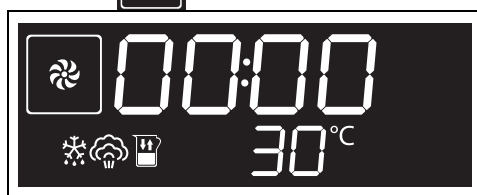
4. Procedere con il carico dell'acqua nel serbatoio come descritto dal punto 2 del capitolo "Carico del serbatoio".

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

5. Al termine del carico del serbatoio, premere la manopola temperatura per iniziare ad impostare i parametri per lo scongelamento.

Sul display appaiono le cifre **00:00** e le

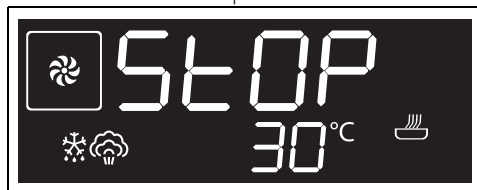
spie  e  lampeggiano.




6. Ruotare la manopola temperatura per inserire la durata dello scongelamento (da 1 minuto a 13 ore) (ad esempio "1:30").
7. Attendere 3 secondi o premere la manopola temperatura per avviare la funzione.



Al termine, sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.




8. Al termine, procedere con lo scarico dell'acqua dal serbatoio nella teglia posta sul terzo ripiano come descritto nel capitolo "Scarico del serbatoio".
9. Attendere la fine del flusso.
10. Ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

 L'acqua scaricata non è utilizzabile per altre cotture.

11. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.

### Lievitazione

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

1. Posizionare l'impasto da lievitare sul secondo livello.
2. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Lievitazione.



3. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.
4. Attendere 3 secondi per avviare la funzione oppure premere la manopola temperatura per inserire le eventuali impostazioni di durata funzione, orario di fine funzione...



5. Al termine, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per uscire dalla funzione.

## Sabbath



**L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:**

- La cottura può proseguire per un tempo massimo di 73 ore, 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.

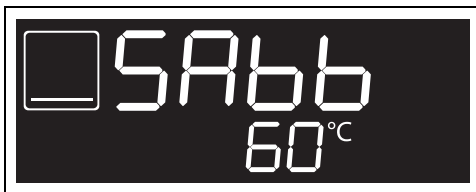


Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro. Ogni azione sulle manopole non produrrà alcun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter tornare sulla posizione 0 al fine di spegnere la funzione.

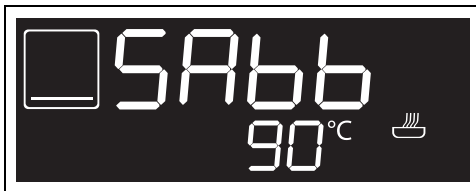
1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Sabbath.



3. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.



4. Ruotare la manopola temperatura per selezionare la temperatura desiderata (ad esempio "90°C").
5. Premere la manopola temperatura per avviare la funzione.



6. Al termine, ruotare la manopola funzioni sulla posizione 0 per terminare la cottura.

## PIZZA



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




1. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione PIZZA.





2. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.
3. Attendere 3 secondi per avviare la funzione oppure premere la manopola temperatura per inserire le eventuali impostazioni di temperatura, durata cottura, orario di fine cottura...



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

Questa fase è segnalata dal lampeggio della spia .

Al termine del preriscaldamento la spia  rimane fissa ed interviene un segnale acustico ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

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


Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.

Per proseguire con la cottura di ulteriori pizze, dopo aver disattivato il segnale acustico:

- premere nuovamente la manopola funzioni per far ripartire la funzione oppure
- ruotare la manopola funzioni per impostare una nuova durata di cottura e far ripartire la funzione.

4. 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, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione TURBO.





2. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.
3. Attendere 3 secondi per avviare la funzione oppure premere la manopola temperatura per inserire le eventuali impostazioni di temperatura, durata cottura, orario di fine cottura...



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

Questa fase è segnalata dal lampeggio della spia .

Al termine del preriscaldamento la spia  rimane fissa ed interviene un segnale acustico ad indicare che l'alimento può essere introdotto nel vano cottura.

 È possibile saltare la fase di preriscaldamento premendo la manopola temperatura per alcuni secondi.

Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due

manopole.

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

### Scarico del serbatoio

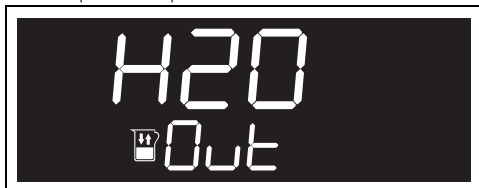


Questa procedura è utile per espellere acqua o detergente dal circuito idraulico.

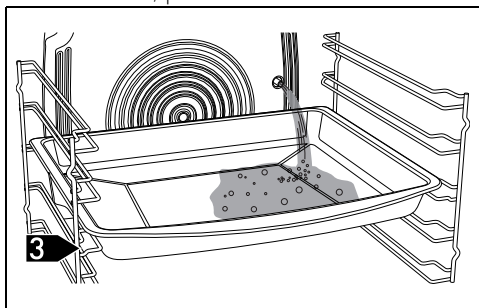
5. Aprire la porta
6. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
7. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Scarico del serbatoio.



8. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.
9. Premere nuovamente la manopola temperatura per avviare la funzione.



L'acqua (o il detergente) comincia a defluire dal tubo di scarico, posto sul lato dx del deflettore.



10. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello



siano spente).

11. Premere la manopola temperatura per arrestare la funzione di scarico.



È possibile interrompere/riprendere il flusso di scarico tramite la pressione della manopola funzioni.

12. Riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.
13. Vuotare l'acqua (o il detergente) contenuta nella teglia profonda.

### Impostazioni

1. Ruotare la manopola funzioni fino a far comparire sul display la seguente dicitura.





2. Premere la manopola temperatura per entrare nel menù delle impostazioni.

### Orario attuale

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



1. Premere la manopola temperatura per cominciare la regolazione dell'orario attuale (ad esempio "12:30").

Durante questa procedura, la spia  e i simboli  lampeggiano.



2. Ruotare la manopola temperatura per selezionare l'orario attuale.



3. Premere la manopola temperatura per impostare l'orario attuale e passare alla selezione dei minuti.



4. Ruotare la manopola temperatura per selezionare i minuti dell'orario attuale.



5. Premere la manopola temperatura per terminare la regolazione.



6. Ruotare la manopola temperatura per selezionare una nuova impostazione oppure attendere 10 secondi.

### Blocco comandi (sicurezza bambini)



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

1. Dopo essere entrati nel menù delle impostazioni, ruotare la manopola

temperatura fino a selezionare la funzione blocco comandi.



2. Premere la manopola temperatura per confermare.


La spia  lampeggia.

3. Entro 10 secondi ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione blocco comandi.



4. Premere la manopola temperatura per confermare.
5. Ruotare la manopola temperatura per selezionare una nuova impostazione.



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



Nel caso in cui vengano toccate o variate le posizioni delle manopole, sul display verrà visualizzata per due secondi la dicitura **BLOC**.



Per disinserire il blocco temporaneamente durante una cottura, mantenere premuta la manopola temperatura per 5 secondi. Dopo un minuto 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, ruotare la manopola

temperatura fino a selezionare la funzione show room.




2. Premere la manopola temperatura per confermare.
3. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione show room.



4. Premere la manopola temperatura per confermare oppure attendere 10 secondi.



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



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

## 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, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione mantenimento calore.



2. Premere la manopola temperatura per confermare.
3. Ruotare la manopola temperatura per attivare la funzione mantenimento calore.



4. Premere la manopola temperatura per confermare.



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

## Durezza acqua

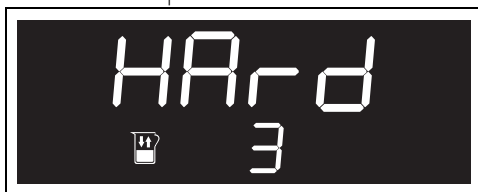


Questa modalità permette di impostare il valore di durezza dell'acqua per poter ottimizzare il processo di decalcificazione.



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



4. Premere la manopola temperatura per confermare.

5. Ruotare la manopola temperatura per selezionare una nuova impostazione.

 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 (°dH o

°dF), il numero di ore dopo il quale è necessario effettuare la decalcificazione è il seguente:

| Valore | °dH     | °dF     | Ore |
|--------|---------|---------|-----|
| 1      | 0 ÷ 11  | 0 ÷ 20  | 50  |
| 2      | 12 ÷ 17 | 21 ÷ 30 | 45  |
| 3      | 18 ÷ 24 | 31 ÷ 42 | 35  |
| 4      | 25 ÷ 30 | 43 ÷ 53 | 25  |
| 5      | 31 ÷ 50 | 54 ÷ 90 | 10  |

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia dell'apparecchio

 Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

#### Pulizia delle superfici

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

#### Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

#### Macchie di cibo o residui

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

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

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

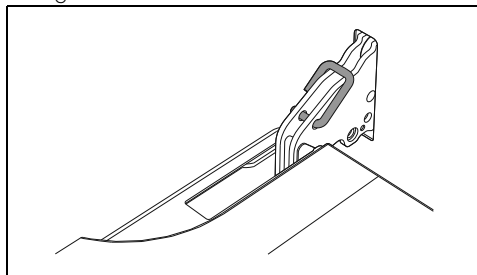
### Pulizia della porta

#### Smontaggio della porta

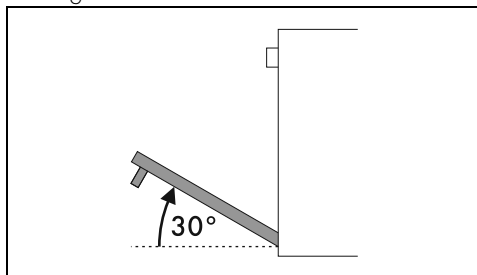
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

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

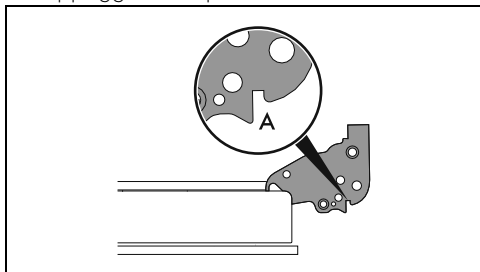


2. Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



3. Per rimontare la porta inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno

assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



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

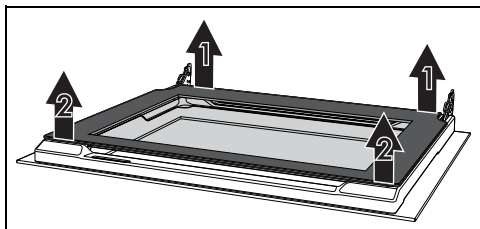
### Pulizia dei vetri porta

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

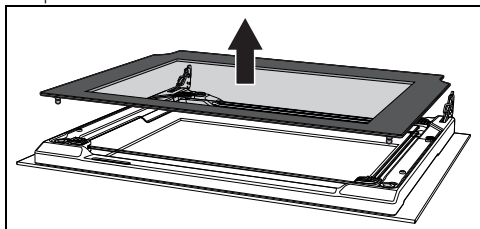
### Smontaggio dei vetri interni

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

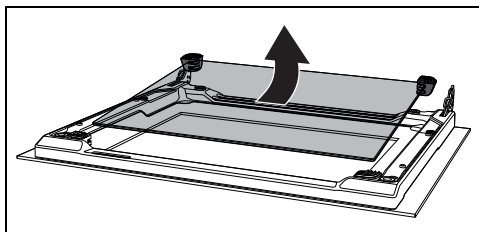
1. Bloccare la porta con gli appositi pernetti.
2. Sganciare i perni posteriori del vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce 1.



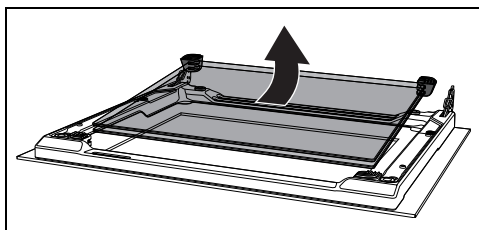
3. Sganciare i perni anteriori seguendo il movimento indicato dalle frecce 2
4. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.



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

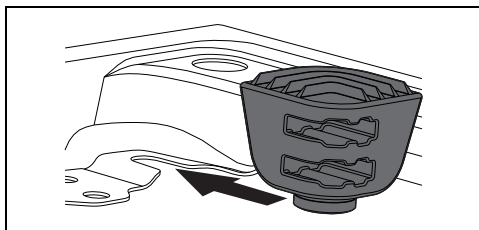


NB: In alcuni modelli, il gruppo vetro intermedio è costituito da due vetri.

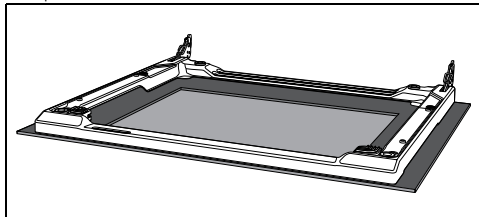


Durante questa fase, può capitare che i gommini superiori fuoriescano dalle proprie sedi.

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

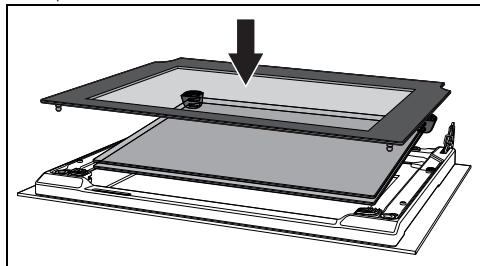


7. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza.

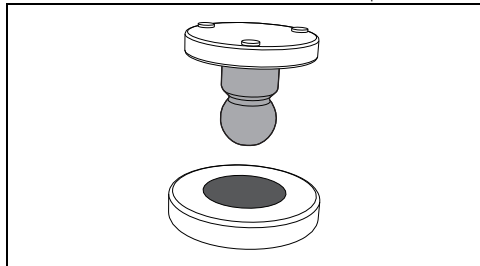


8. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.

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



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
- la guarnizione forno.



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

## Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

1. lasciar raffreddare l'apparecchio;

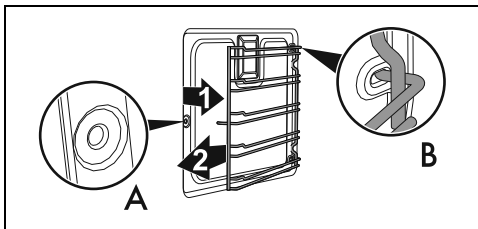
2. rimuovere lo sporco dal vano cottura;
3. asciugare il vano cottura con un panno morbido;
4. lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.

## Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

La rimozione dei telai 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

1. Ruotare la manopola funzioni fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la manopola temperatura per entrare nel menù delle funzioni speciali.

## 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.
- Versare circa 120cc di acqua sul fondo del vano cottura. Prestare attenzione a non fuoriuscire dall'incavo.
- Mediante un nebulizzatore a spruzzo, nebulizzare una soluzione di acqua e detersivo per i piatti all'interno del vano cottura. Dirigere lo spruzzo verso le pareti laterali, verso l'alto, il basso e verso il deflettore.



Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.



Non spruzzare sul deflettore se questo è rivestito di materiale autopulente.

- 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 viene immediatamente arrestata e il display visualizza la seguente dicitura:



Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione.

3. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Vapor Clean.



4. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.



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

5. Attendere 3 secondi per avviare la funzione.



6. Al termine della Vapor Clean viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della




porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



7. 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.

1. Dopo aver selezionato la funzione Vapor Clean, ruotare la manopola temperatura (la spia  si accende) per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la funzione Vapor Clean.
2. Attendere 3 secondi per confermare i dati inseriti.

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

### 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, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Pirolisi.



2. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.

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



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


 Durata consigliata della pirolisi:


- Poco sporco: L01 - 2:00
- Medio sporco: L02 - 2:30
- Molto sporco: L03 - 3:00

4. Premere la manopola temperatura per confermare i dati inseriti.

Attendere 3 secondi per avviare la funzione.




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 della Pirolisi viene visualizzata la dicitura **STOP** lampeggiante ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite l'apertura della porta o la pressione/rotazione di una delle due manopole.



 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.

### Impostazione della Pirolisi programmata

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

1. Dopo aver selezionato la funzione Pirolisi, ruotare la manopola temperatura (la spia  si accende) per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la funzione Pirolisi.
2. Attendere 3 secondi per confermare i dati inseriti.

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.

## Pulizia del circuito idraulico



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

Periodicamente l'apparecchio indicherà la necessità di effettuare la procedura di decalcificazione del circuito idraulico.

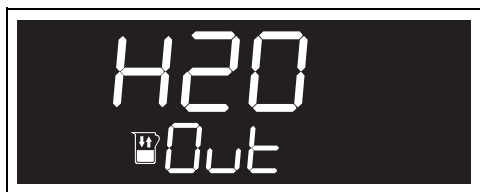
### Operazioni preliminari

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. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Decalcificazione.



4. Premere la manopola temperatura per confermare.

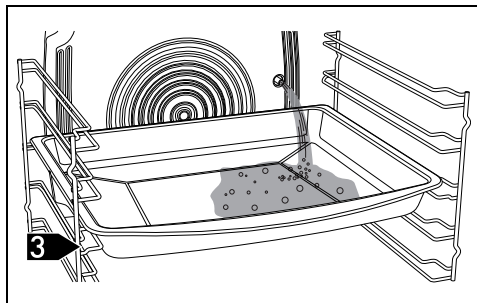
Il display mostra la richiesta di scarico del serbatoio.




5. Premere nuovamente la manopola temperatura per avviare la funzione.

L'acqua (o il detergente) 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 (verificare che entrambe le spie di livello  siano spente).
7. Premere la manopola temperatura per arrestare la funzione di scarico.

Il display mostra la richiesta di riempimento del serbatoio.



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

8. Vuotare l'acqua (o il detergente) contenuta nella teglia profonda.

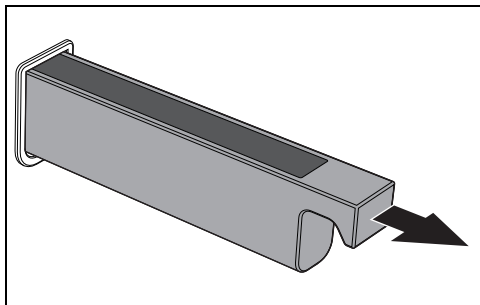
### Carico del serbatoio

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

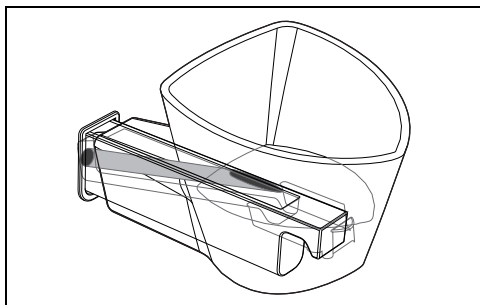


Non utilizzare acido lattico o altri decalcificanti.

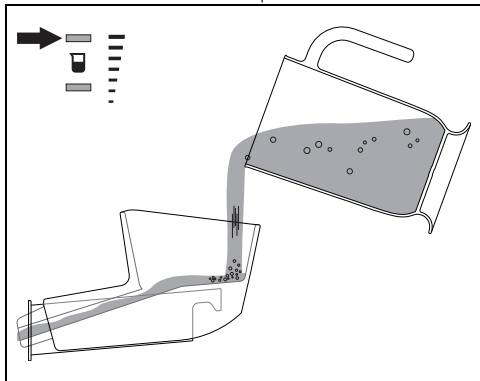
2. Aprire la porta ed estrarre il cassetto di carico dalla sede.



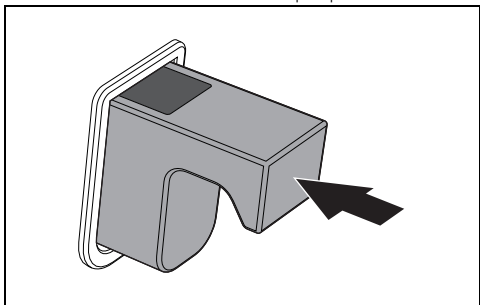
3. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.



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.

### Decalcificazione

1. Chiudere la porta
2. Premere la manopola temperatura 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 (le spie  e  si spengono) mentre la decalcificazione procede per i prossimi 50 minuti.



Dopo aver terminato il processo di decalcificazione, l'apparecchio emette un segnale acustico ed il display mostra 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. Premere la manopola temperatura.

La soluzione decalcificante comincia a defluire nella teglia profonda dal tubo di scarico, posto sul lato dx della parete posteriore del vano cottura.

3. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello



siano spente).

4. Premere la manopola temperatura per arrestare la funzione 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.

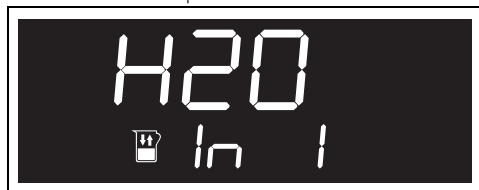


Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



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. Versare un litro d'acqua servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata.




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

6. Premere la manopola temperatura 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.




7. Premere la manopola temperatura per procedere con lo scarico dell'acqua dal serbatoio nella teglia profonda.
  8. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello  siano spente).
  9. Premere la manopola temperatura per arrestare la funzione di scarico.
  10. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.
- Il display mostra la nuova richiesta di carico del

serbatoio con acqua.



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



4. Procedere con lo scarico dell'acqua dal serbatoio nella teglia profonda.
5. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello  siano spente).
6. Premere la manopola temperatura per arrestare la funzione di scarico.
7. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.
8. Riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.

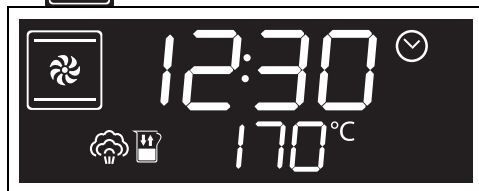
### Sanificazione

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

1. Selezionare la funzione vapore assistito




+ tramite la manopola funzioni.



2. Aprire la porta
3. Estrarre il cassetto di carico dalla sede.
4. Inserire l'imbuto in dotazione nel cassetto di carico.
5. Versare 500 ml d'acqua (servendosi di una bottiglia o di una brocca graduata).
6. Al termine, togliere l'imbuto e ricollocare il cassetto di carico nella propria sede.
7. Chiudere la porta.
8. Premere la manopola temperatura per avviare la funzione.
9. Premere e ruotare la manopola temperatura per impostare una durata di 30 minuti"



10. Attendere qualche secondo.
11. Tenere premuta la manopola temperatura per alcuni secondi per saltare la fase di preriscaldamento (la spia  smette di lampeggiare).
12. Attendere l'esecuzione della funzione fino al termine.
13. Al termine della funzione, riportare le manopole funzione e temperatura sulla posizione 0.



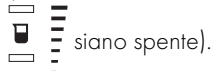
Attenzione: attendere il raffreddamento del vano cottura.

14. Aprire la porta
15. Posizionare la teglia profonda al di sopra del terzo ripiano dal basso. Spingerla fin contro la parete posteriore del vano cottura.
16. Dopo essere entrati nel menù delle funzioni speciali, ruotare la manopola temperatura fino a selezionare la funzione Scarico del serbatoio.

17. Premere la manopola temperatura per confermare la funzione.
18. Premere nuovamente la manopola temperatura 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.

19. Attendere la fine del flusso di scarico (verificare che entrambe le spie di livello



20. Premere la manopola temperatura per arrestare la funzione di scarico.

21. Al termine, riportare la manopola funzioni sulla posizione 0.

22. Vuotare l'acqua contenuta nella teglia profonda.

23. Asciugare con un panno o una spugna gli eventuali residui di acqua nel vano cottura.

24. Chiudere la porta.

## 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

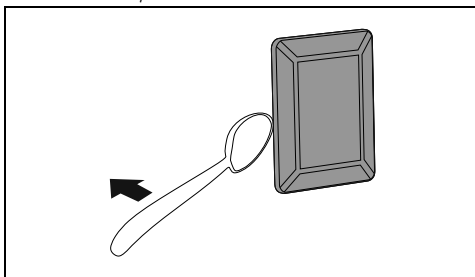


**Tensione elettrica**  
**Pericolo di folgorazione**

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

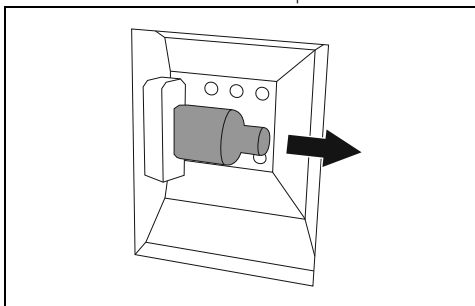
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.

3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaio).



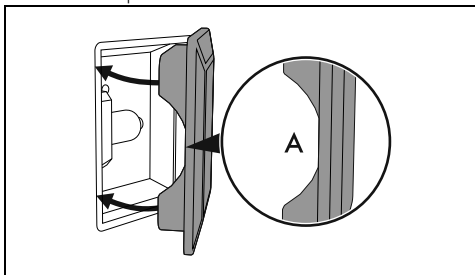
Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

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.

### Informazioni generali

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

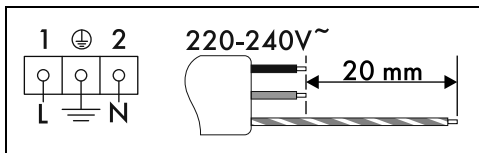
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

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 mm<sup>2</sup>.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.



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

### Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assuri 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 bruciate.

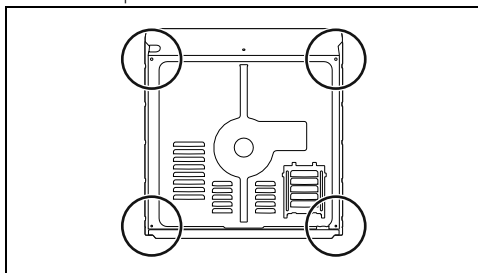
### Sostituzione del cavo



**Tensione elettrica**  
**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



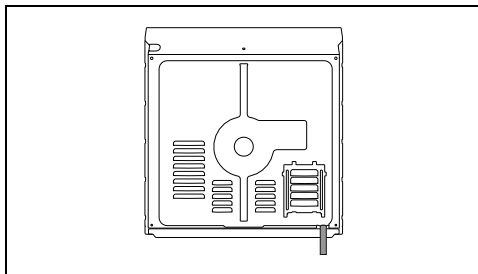
2. Sostituire il cavo.
3. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

### Posizionamento



Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

### Posizione del cavo di alimentazione

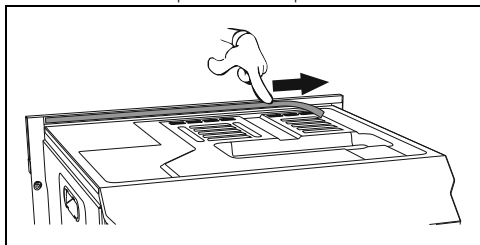


### Guarnizione frontalino

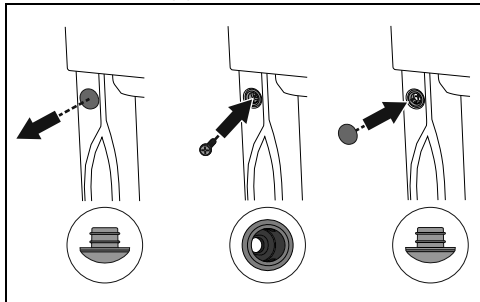
Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali



infiltrazioni di acqua o altri liquidi.

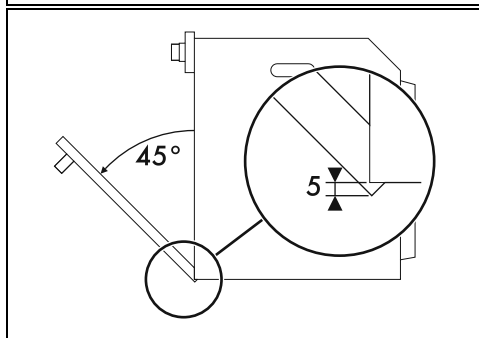
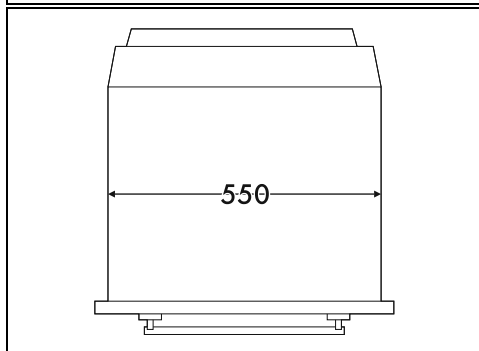
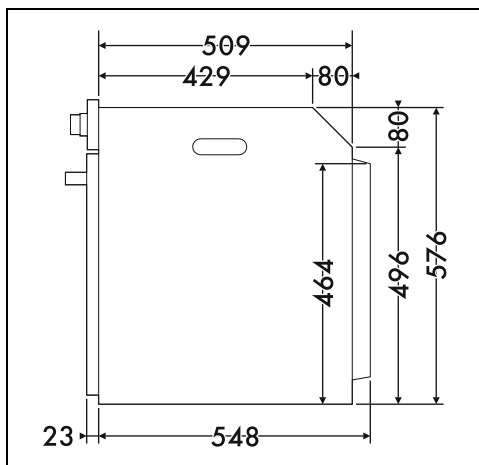
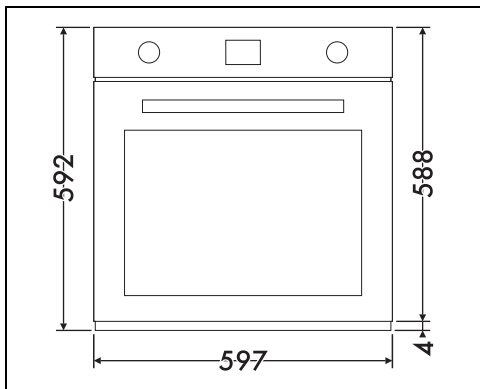


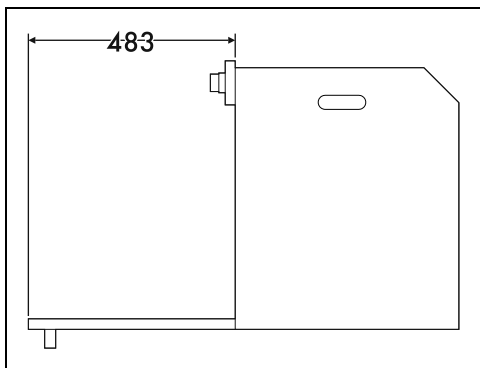
### Boccole di fissaggio



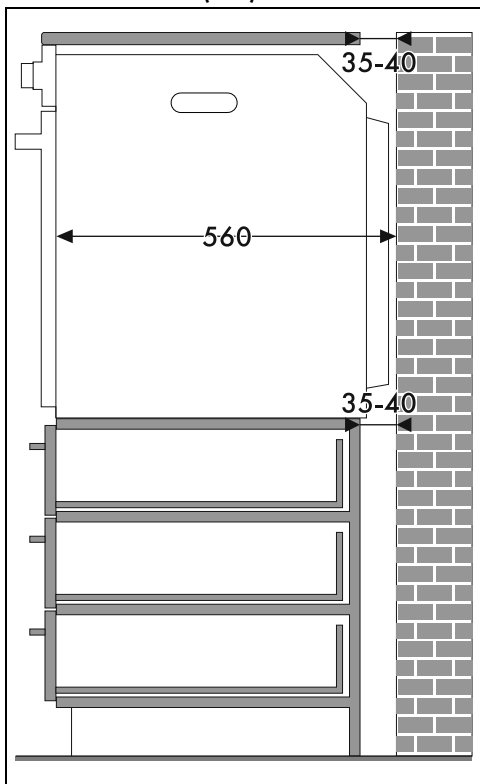
1. Togliere i tappi boccola inseriti sulla facciata dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.
4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

### Ingombri dell'apparecchio (mm)

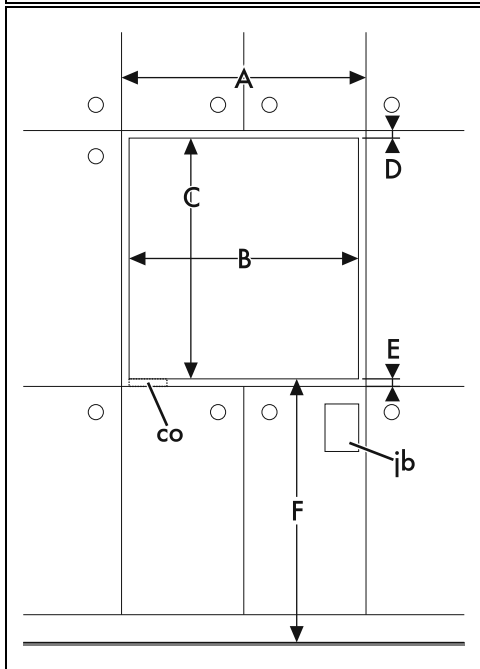
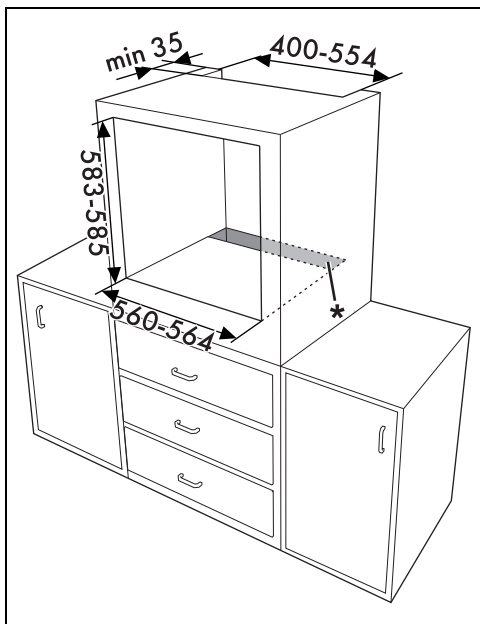


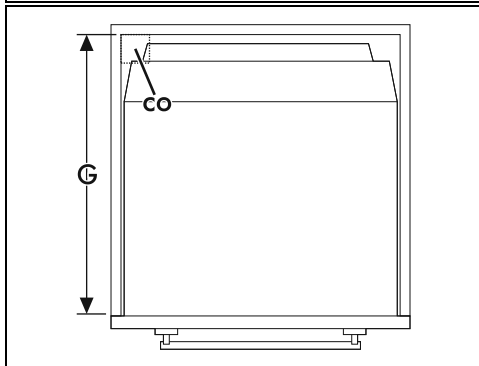
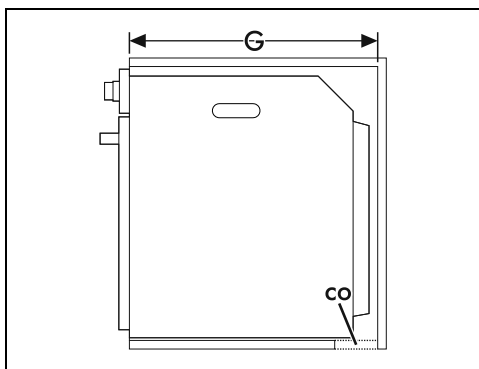


Incasso a colonna (mm)



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





A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

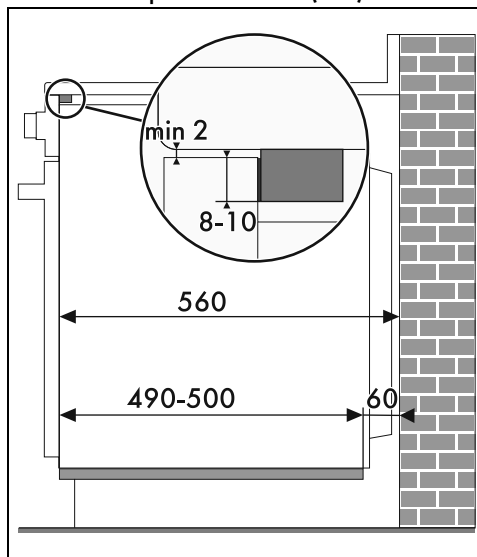
G min. 560 mm

H min. 594 mm

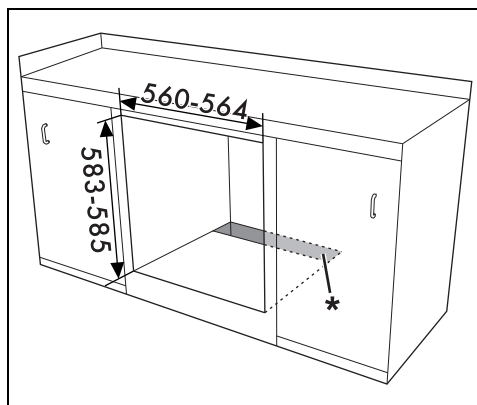
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Scatola delle connessioni elettriche

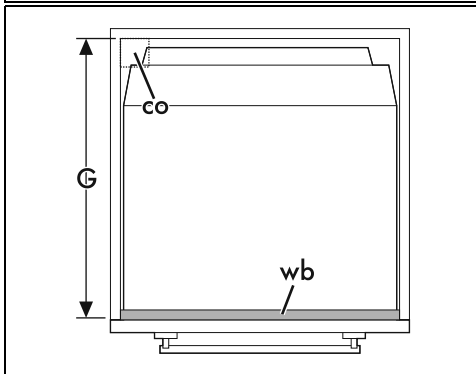
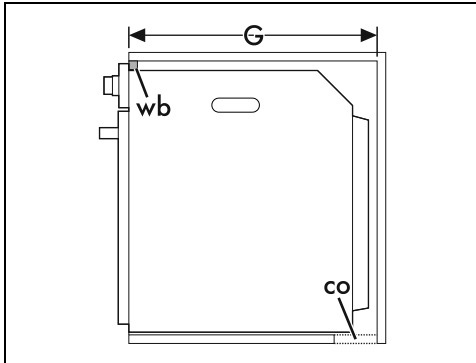
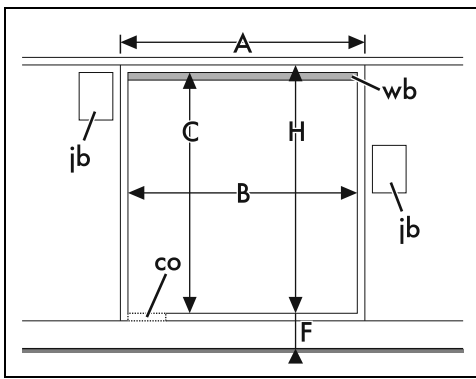
## Incasto sotto piani di lavoro (mm)



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 - 564 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

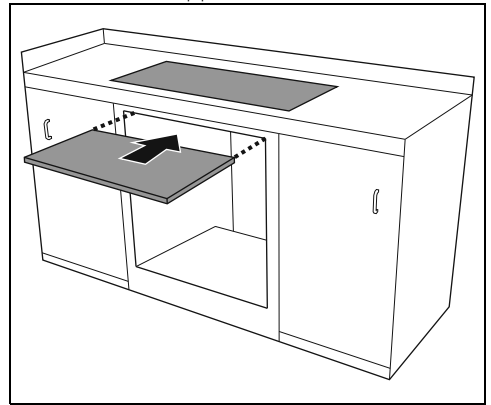
co Ritaglio per il cavo alimentazione (min. 6 cm<sup>2</sup>)

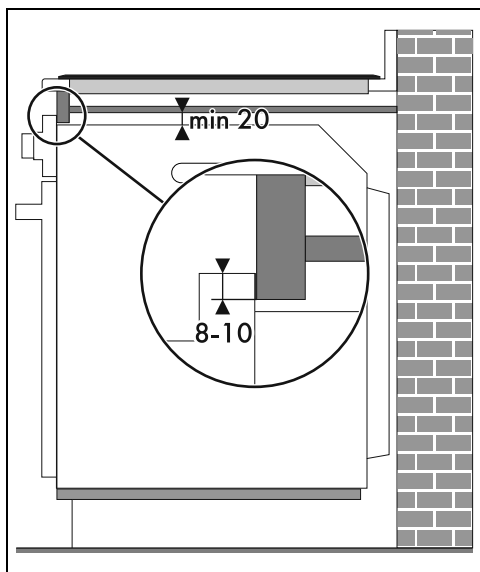
ib Scatola delle connessioni elettriche

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'uso della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.