

Sommario

| | |
|--|-----------|
| 1 Avvertenze | 4 |
| 1.1 Avvertenze generali di sicurezza | 4 |
| 1.2 Scopo dell'apparecchio | 8 |
| 1.3 Responsabilità del produttore | 8 |
| 1.4 Questo manuale d'uso | 8 |
| 1.5 Smaltimento | 9 |
| 1.6 Targhetta di identificazione | 9 |
| 1.7 Come leggere il manuale d'uso | 10 |
| 1.8 Per risparmiare energia | 10 |
| 2 Descrizione | 11 |
| 2.1 Descrizione generale | 11 |
| 2.2 Pannello comandi | 12 |
| 2.3 Altre parti | 13 |
| 2.4 Accessori disponibili | 13 |
| 3 Uso | 15 |
| 3.1 Uso degli accessori | 16 |
| 3.2 Uso del forno | 17 |
| 3.3 Consigli per la cottura | 24 |
| 3.4 Funzioni speciali | 27 |
| 3.5 Impostazioni | 31 |
| 4 Pulizia e manutenzione | 35 |
| 4.1 Pulizia delle superfici | 35 |
| 4.2 Pulizia della porta | 35 |
| 4.3 Pulizia del vano cottura | 38 |
| 4.4 Vapor Clean (solo su alcuni modelli) | 41 |
| 4.5 Pirolisi (solo su alcuni modelli) | 44 |
| 4.6 Manutenzione straordinaria | 47 |
| 5 Installazione | 49 |
| 5.1 Collegamento elettrico | 49 |
| 5.2 Posizionamento | 50 |

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza



DANNI ALLE PERSONE

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

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.

Avvertenze



- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- **NON UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.



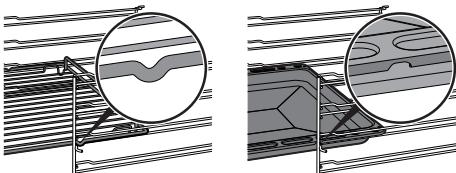
DANNI ALL'APPARECCHIO

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



Avvertenze

- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- (solo su alcuni modelli) Prima di avviare la pirolisi, asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamimenti derivanti da cotture precedenti.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.

- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.



- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.

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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.



Avvertenze

Per questo apparecchio

- Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare solamente la sonda di temperatura fornita o raccomandata dal costruttore.

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

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

1.3 Responsabilità del produttore

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

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

1.4 Questo manuale d'uso

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

Avvertenze

IT

1.5 Smaltimento

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

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

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuoverlo.

Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

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

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

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

Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

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

1.6 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.



Avvertenze

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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



Avvertenze

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



Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.



Uso

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



Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



Installazione

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



Avvertenza di sicurezza



Informazione/Suggerimento

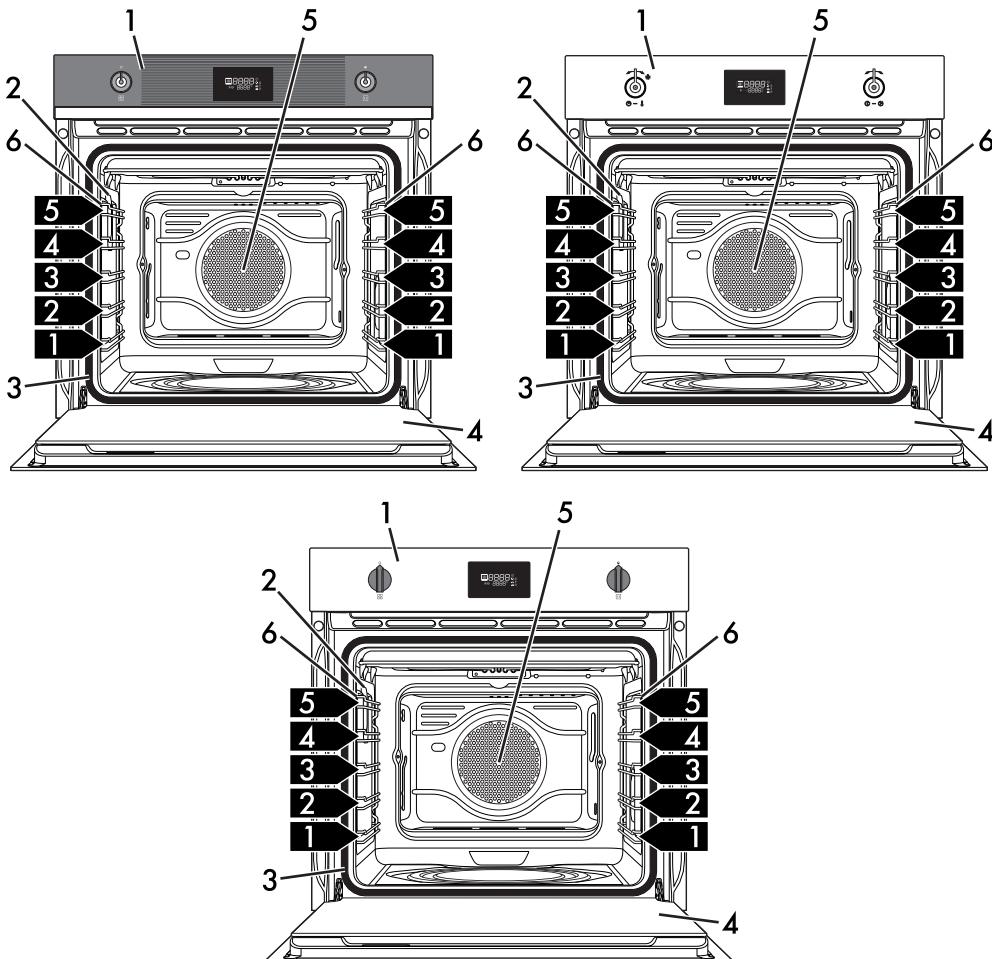
1.8 Per risparmiare energia

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



2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

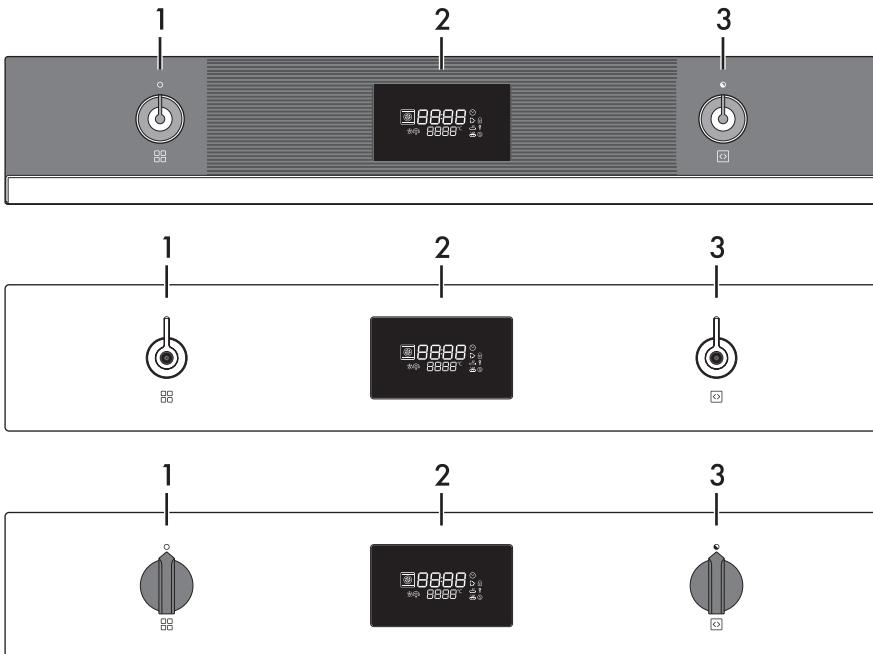
6 Telai supporto griglie/teglia

1,2,3. Ripiano del telaio



Descrizione

2.2 Pannello comandi



1 Manopola Funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

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



Ruotare la **Manopola Funzioni**
 sulla posizione **0** per
terminare all'istante un'eventuale
cottura.

3 Manopola Selezione

Tramite questa manopola è possibile impostare:

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

2 Display

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



2.3 Altre parti

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

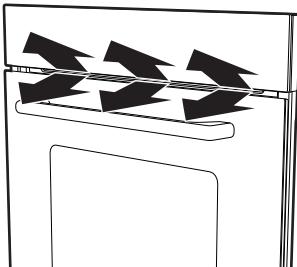
- quando la porta viene aperta;
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi, ad esclusione delle funzioni

ECO **ECO**, Pirolisi **Pyro** e
Vapor Clean **CLEAR** (a seconda dei
modelli);



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

Ventola di raffreddamento



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

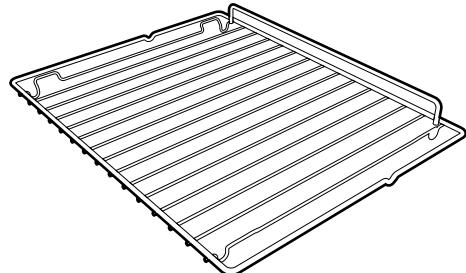
Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Ripiani di posizionamento

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

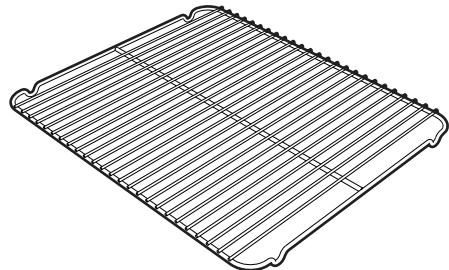
2.4 Accessori disponibili

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Griglia per teglia (solo su alcuni modelli)

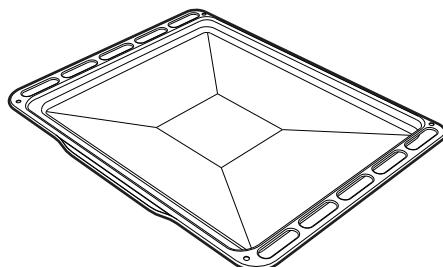


Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.



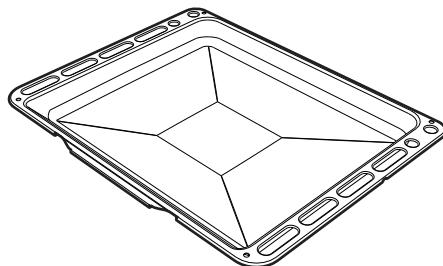
Descrizione

Teglia forno (solo su alcuni modelli)



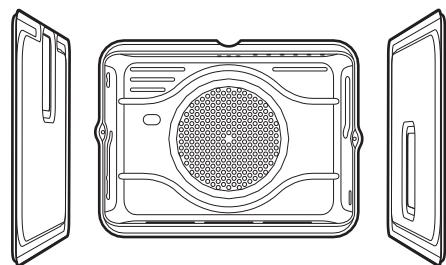
Utile per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante e per la cottura di dolci, biscotti...

Teglia profonda



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

Pannelli autopulententi (solo su alcuni modelli)



Utili per assorbire piccoli residui di natura grassa.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



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



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



3 Uso

Avvertenze



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

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



Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici smaltate

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



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

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

Operazioni preliminari

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

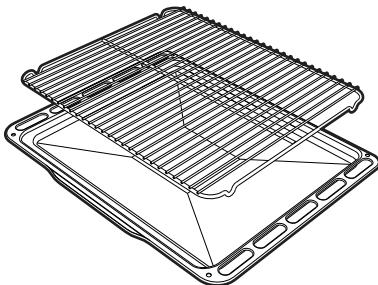


Uso

3.1 Uso degli accessori

Griglia per teglia

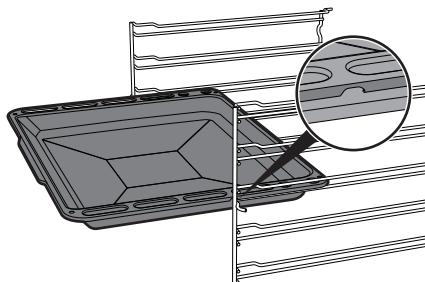
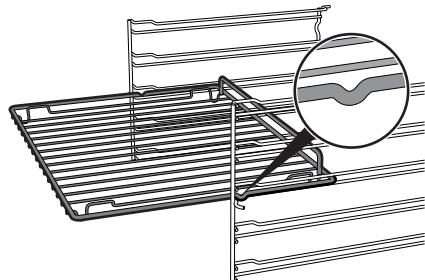
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



Griglie e teglie

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

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



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



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



3.2 Uso del forno

Display

Il display mostra i parametri e i valori relativi all'operazione attualmente selezionata. Per utilizzarlo è sufficiente ruotare le **Manopole Funzioni**  e **Selezione**  per selezionare i valori indicati.



 Spia Orologio

 Spia Contaminuti

 Spia Cottura

 Spia Termine Cottura

 Spia Blocco Porta (solo modelli pirolitici)

 Spia Blocco Comandi

 Spia Show Room

 Spia Scongelamento

 Spia Vapor Clean (escluso modelli pirolitici)

Primo utilizzo

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



Potrebbe rendersi necessario modificare l'orario attuale, ad esempio a causa dell'ora legale-solare. Per modificare l'orario attuale vedi "3.5 Impostazioni".



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



Uso

Contaminuti



Questa funzione aziona soltanto la suoneria alla fine del conto alla rovescia.

1. Con la **Manopola Funzioni**  sulla posizione **0**, premere la **Manopola Selezione** .

Sul display appaiono le cifre **00:00** e la **Spia Contaminuti**  lampeggiava.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  per impostare la durata del **Contaminuti** (da 1 minuto fino a 13 ore).
3. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione**  per avviare il **Contaminuti**.



Durante la funzione, il display passa alla visualizzazione in bassa luminosità dopo 2 minuti dall'ultimo intervento sulle manopole.

Termine del Contaminuti

4. Al termine le cifre **00:00** e la **Spia Contaminuti**  lampeggiano ed interviene un breve segnale acustico disattivabile tramite la pressione della **Manopola Selezione**  o tramite l'apertura della porta.
5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare un ulteriore contaminuti oppure premere la **Manopola Selezione**  per uscire dalla funzione **Contaminuti** e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.

Per cancellare un Contaminuti

1. Premere la **Manopola Selezione** .
2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione**  in senso antiorario fino ad azzerare il valore del contaminuti.
3. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione**  per uscire dalla funzione **Contaminuti** e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.



Accensione del forno

1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  verso destra o sinistra per selezionare la funzione desiderata (ad esempio "VENTILATO" ).
2. Ruotare la **Manopola Selezione**  verso destra o sinistra per impostare la temperatura desiderata (ad esempio "200°C").
3. Attendere 3 secondi per avviare la cottura oppure premere la **Manopola Selezione**  per inserire le eventuali impostazioni di durata cottura, orario fine cottura...



Fase di pre-riscaldamento

La cottura è preceduta da una fase di pre-riscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura più velocemente. Questa fase è segnalata dal lampeggio della **Spia Cottura** .

Al termine del pre-riscaldamento la **Spia Cottura**  rimane fissa ed interviene un segnale acustico ad indicare che i cibi possono essere introdotti nel vano cottura.



È possibile interrompere una cottura in qualsiasi momento riportando la **Manopola Funzioni**  sulla posizione **0**.



Quando la porta viene aperta, la funzione in corso viene interrotta (la **Spia Cottura**  si spegne).

La funzione riprende automaticamente alla chiusura della porta.



Uso

Cottura Temporizzata



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



La Cottura Temporizzata non tiene conto dei tempi di pre-riscaldamento.



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 Selezione**

Sul display appaiono le cifre **00:00** e la Spia Cottura e Orologio lampeggiano.



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



3. Attendere 3 secondi.

La Spia Cottura smette di lampeggiare e la **Cottura Temporizzata** ha inizio.

Termine della Cottura Temporizzata

4. 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 Selezione** .

Per cancellare una Cottura Temporizzata

1. Premere la **Manopola Selezione** .

Sul display la Spia Cottura lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione** in senso antiorario fino ad azzerare la durata della cottura.

3. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione** per uscire dalla funzione **Cottura Temporizzata** e tornare alla visualizzazione dell'orario attuale.



Contaminuti durante una cottura



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



Non è possibile impostare un **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 Selezione**

Sul display appaiono le cifre **00:00** e la **Spia Contaminuti** lampeggiava.



È possibile impostare un **Contaminuti** anche quando la cottura è in corso.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione** per impostare la durata del **Contaminuti** (da 1 minuto fino a 13 ore).

3. Attendere 3 secondi.

La **Spia Contaminuti** smette di lampeggiare e il **Contaminuti** ha inizio.

Termine del Contaminuti durante una cottura

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

Le cifre **00:00** e la **Spia Contaminuti** lampeggiano.

5. Ruotare la **Manopola Selezione** per selezionare ulteriore contaminuti oppure premere la **Manopola Selezione** 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 Contaminuti durante una cottura

1. Durante la cottura, premere 2 volte la **Manopola Selezione**

Sul display la **Spia Contaminuti** lampeggia.

2. Entro 3 secondi ruotare la **Manopola Selezione** in senso antiorario fino ad azzerare il valore del contaminuti.
3. Attendere 3 secondi per uscire dalla funzione **Contaminuti durante una cottura**.



Uso

Cottura Programmata



Per Cottura Programmata s'intende quella funzione che permette di terminare una Cottura Temporizzata automaticamente ad un orario stabilito dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.



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

1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere la **Manopola Selezione**

Sul display appaiono le cifre **00:00** e le Spie Cottura e Orologio lampeggiano.



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



3. Premere la **Manopola Selezione** .

Sul display appaiono le cifre **00:00** e le Spia Termine Cottura e Orologio lampeggiano.

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



5. Attendere 3 secondi.

La **Spia Termine Cottura** e l'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



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



Termine della Cottura Programmata

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 Selezione

Sul display la Spia Cottura

2. Entro 3 secondi ruotare la Manopola

Selezione

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**.

Elenco delle funzioni di cottura



STATICO

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



VENTILATO

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



TERMO-VENTILATO

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



TURBO

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



GRILL

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



GRILL VENTILATO

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



Uso



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

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

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

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



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



Nella funzione **ECO** i tempi di cottura sono più lunghi.



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



PIZZA

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



Per la funzione **PIZZA**  vedi "3.4 Funzioni speciali".

3.3 Consigli per la cottura

Consigli generali

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



Consigli per la cottura di carni

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

Consigli per le cotture con Grill e Grill ventilato

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

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

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

Consigli per scongelamento e lievitazione

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



Uso

Tabella indicativa delle cotture

| Pietanze | Peso (Kg) | Funzione | Ripiano | Temperatura (°C) | Tempo (minuti) |
|--------------------|-----------|---------------------------|---------|------------------|----------------|
| Lasagne | 3 - 4 | Statico | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |
| Pasta al forno | 3 - 4 | Statico | 1 | 220 - 230 | 45 - 50 |
| Arrosto di vitello | 2 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 90 - 100 |
| Lonza di maiale | 2 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Salsicce | 1,5 | Grill Ventilato | 4 | 280 | 15 |
| Roast beef | 1 | Turbo/Ventilato | 2 | 200 | 40 - 45 |
| Coniglio arrosto | 1,5 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 70 - 80 |
| Fesa di tacchino | 3 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 110 - 120 |
| Coppa al forno | 2 - 3 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 170 - 180 |
| Pollo arrosto | 1,2 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 65 - 70 |
| | | | | | Lato 1 Lato 2 |
| Braciola di maiale | 1,5 | Grill Ventilato | 4 | 280 | 15 5 |
| Costine | 1,5 | Grill Ventilato | 4 | 280 | 10 10 |
| Pancetta di maiale | 0,7 | Grill | 5 | 280 | 7 8 |
| Filetto di maiale | 1,5 | Grill Ventilato | 4 | 280 | 10 5 |
| Filetto di manzo | 1 | Grill | 5 | 280 | 10 7 |
| Trota salmonata | 1,2 | Turbo/Ventilato | 2 | 150 - 160 | 35 - 40 |
| Coda di rosso | 1,5 | Turbo/Ventilato | 2 | 160 | 60 - 65 |
| Rombo | 1,5 | Turbo/Ventilato | 2 | 160 | 45 - 50 |
| Pizza | 1 | Turbo/Ventilato | 2 | 280 | 8 - 9 |
| Pane | 1 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 190 - 200 | 25 - 30 |
| Focaccia | 1 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 - 190 | 20 - 25 |
| Ciambella | 1 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Crostata | 1 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 160 | 35 - 40 |
| Torta di ricotta | 1 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 160 - 170 | 55 - 60 |
| Tortellini farciti | 1 | Turbo/Ventilato | 2 | 160 | 20 - 25 |
| Torta paradiso | 1,2 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Bignè | 1,2 | Turbo/Ventilato | 2 | 180 | 80 - 90 |
| Pan di spagna | 1 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 150 - 160 | 55 - 60 |
| Torta di riso | 1 | Turbo/Ventilato | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Brioche | 0,6 | Termo-Ventilato/Ventilato | 2 | 160 | 30 - 35 |

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di pre-riscaldamento e sono indicativi.



3.4 Funzioni speciali

Scongelamento



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

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Ruotare la **Manopola Funzioni** fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



3. Premere la **Manopola Selezione** per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione Scongelamento.



4. Premere la **Manopola Selezione** per confermare la funzione Scongelamento.

Sul display appaiono le cifre **00:00** e la **Spia Scongelamento** e l'icona lampeggiante.



5. Ruotare la **Manopola Selezione** per inserire la durata dello Scongelamento (da 1 minuto a 13 ore) (ad esempio "1:30").
6. Attendere 3 secondi o premere la **Manopola Selezione** per avviare lo scongelamento.



Termine dello Scongelamento

Al termine dello Scongelamento, 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.



7. Ruotare la **Manopola Funzioni** sulla posizione **0** per uscire dalla funzione.



Uso

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. Ruotare la **Manopola Funzioni** fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



3. Premere la **Manopola Selezione** per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione **Scongelamento**.



4. Ruotare la **Manopola Selezione** fino a selezionare la funzione **Lievitazione**.



5. Premere la **Manopola Selezione** per confermare la funzione **Lievitazione**.
6. Attendere 3 secondi per avviare la funzione oppure premere la **Manopola Selezione** per inserire le eventuali impostazioni di durata funzione, orario di fine funzione...



7. 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 indefinito, non è possibile impostare nessuna durata di cottura.
- Nessun tipo di preriscaldamento verrà effettuato.
- La temperatura di cottura selezionabile varia fra 60-100 °C.
- Lampada forno disattivata, qualsiasi intervento come l'apertura della porta (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 al menù principale.

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.

2. Ruotare la **Manopola Funzioni** fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



3. Premere la **Manopola Selezione** per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione **Scongelamento**.



4. Ruotare la **Manopola Selezione** fino a selezionare la funzione **Sabbath**.



5. Premere la **Manopola Selezione** per confermare la funzione Sabbath.





Uso

6. Ruotare la **Manopola Selezione** per selezionare la temperatura desiderata (da 60°C a 100°C) (ad esempio "90°C").

7. Attendere 3 secondi per avviare la funzione.



8. Ruotare la **Manopola Funzioni** sulla posizione **0** per uscire dalla funzione.



Per le funzioni **Vapor Clean** e **Pirolisi** (a seconda dei modelli) vedi "4 Pulizia e manutenzione".

Funzione PIZZA

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

1. Ruotare la **Manopola Funzioni** fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione** per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione **Scongelamento**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione** fino a selezionare la funzione **PIZZA**.



4. Premere la **Manopola Selezione** per confermare la funzione **PIZZA**.
5. Attendere 3 secondi per avviare la funzione oppure premere la **Manopola Selezione** per inserire le eventuali impostazioni di temperatura, durata cottura, orario di fine cottura...



6. Ruotare la **Manopola Funzioni** sulla posizione **0** per uscire dalla funzione.



3.5 Impostazioni

Orario Attuale

1. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Premere la **Manopola Selezione**  per cominciare la regolazione dell'Orario Attuale (ad esempio "12:30").



4. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare l'orario attuale.



5. Premere la **Manopola Selezione**  per impostare l'orario attuale e passare alla selezione dei minuti.



6. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare i minuti dell'orario attuale.



7. Premere la **Manopola Selezione**  per terminare la regolazione.



8. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare una nuova Impostazione.



Uso

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. Ruotare la **Manopola Funzioni** fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione** per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione** fino a selezionare la funzione **Blocco Comandi**.



4. Premere la **Manopola Selezione** per confermare.

5. Ruotare la **Manopola Selezione** per attivare la funzione **Blocco Comandi**.



6. Premere la **Manopola Selezione** per confermare.
7. Ruotare la **Manopola Selezione** per selezionare una nuova impostazione.



Nel normale funzionamento il **Blocco Comandi** è indicato dall'accensione della **Spia Blocco Comandi** .



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 Selezione** 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. Ruotare la **Manopola Funzioni**  fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione**  per entrare nella lista delle **Impostazioni**. Sul display appare la schermata della funzione **Orario Attuale**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione**  fino a selezionare la funzione **Show Room**.



4. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.

5. Ruotare la **Manopola Selezione**  per attivare la funzione **Show Room**.



6. Premere la **Manopola Selezione**  per confermare.

7. Ruotare la **Manopola Selezione**  per selezionare una nuova **Impostazione**.



La **Show Room** attiva è segnalata sul display dalla **Spia Show Room**  accesa.



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



IT



Uso

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. Ruotare la Manopola Funzioni fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la Manopola Selezione per entrare nella lista delle Impostazioni. Sul display appare la schermata della funzione Orario Attuale.



3. Ruotare la Manopola Selezione fino a selezionare la funzione Mantenimento Calore.



4. Premere la Manopola Selezione per confermare.
5. Ruotare la Manopola Selezione per attivare la funzione Show Room.



6. Premere la Manopola Selezione per confermare.
7. Ruotare la Manopola Selezione per selezionare una nuova Impostazione.



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



4 Pulizia e manutenzione

Avvertenze



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

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

4.1 Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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

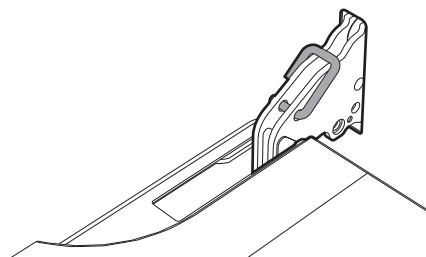
4.2 Pulizia della porta

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:

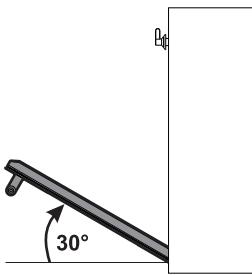
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



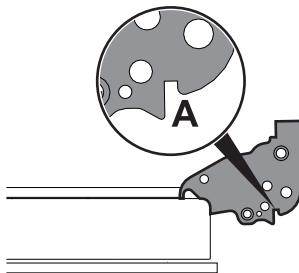


Pulizia e manutenzione

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



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



Pulizia dei vetri porta

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

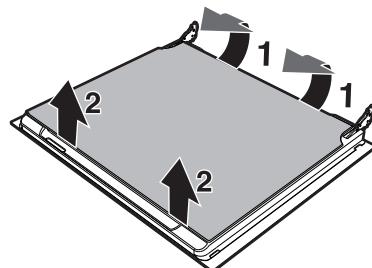


Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

Smontaggio dei vetri interni

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

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

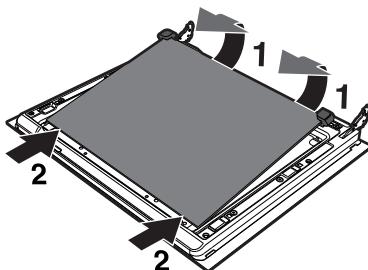


Pulizia e manutenzione

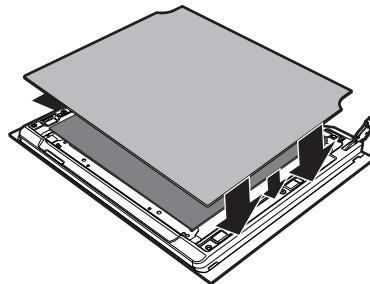


IT

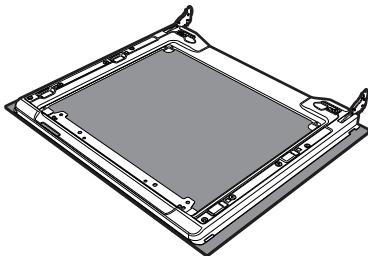
3. Su alcuni modelli è presente un vetro intermedio. Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.



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



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





Pulizia e manutenzione

4.3 Pulizia del vano cottura

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

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

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

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

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



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

Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

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

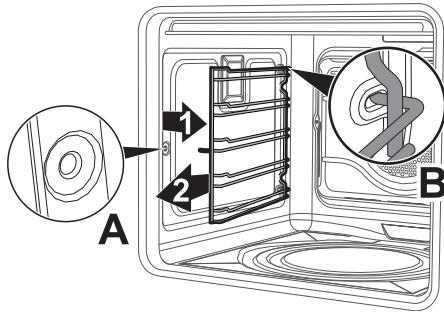


Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

1. Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro **A**.
2. Successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.
3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.

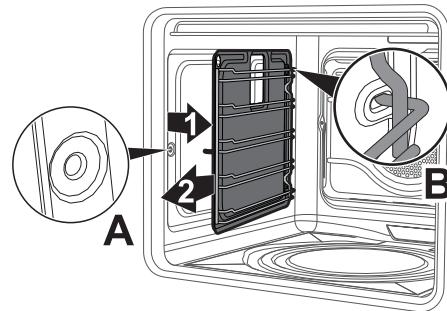


Rimozione dei pannelli autopulenti e dei telai supporto griglie/teglie (solo su alcuni modelli)

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

1. Tirare il telaio verso l'interno del vano cottura in modo da sganciarlo dall'incastro **A**.
2. Successivamente sfilarlo dalle sedi poste sul retro **B**.
3. Al termine della pulizia ripetere le operazioni appena descritte per riposizionare i telai supporto griglie/teglie.





Pulizia e manutenzione

Rigenerazione dei pannelli autopulenti (ciclo di catalisi) (solo su alcuni modelli)

Il ciclo di rigenerazione dei pannelli autopulenti è un metodo di pulizia tramite riscaldamento adatto a rimuovere piccoli residui di natura grassa e non zuccherina.

1. Pulire prima il fondo e la protezione superiore (se presente) con un panno in microfibra imbevuto di acqua e detersivo neutro per piatti. Risciacquare bene.
2. Impostare un ciclo di rigenerazione selezionando una funzione ventilata alla massima temperatura per un'ora.
3. Se i pannelli sono particolarmente sporchi dopo il ciclo di rigenerazione, smontarli e lavarli con detersivo neutro per piatti. Risciacquarli ed asciugarli.
4. Rimontare i pannelli e impostare una funzione ventilata alla temperatura di 180°C per un'ora, in modo tale da asciugarli per bene.



Si consiglia di effettuare il ciclo di rigenerazione dei pannelli autopulenti ogni 15 giorni.

Pulizia della parte superiore (solo su alcuni modelli)



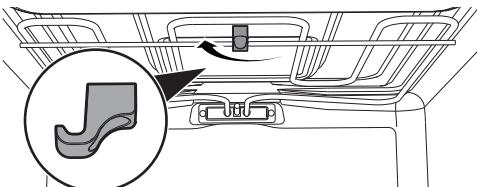
Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso

Pericolo di ustioni

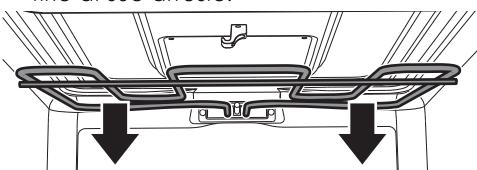
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite solamente a forno completamente freddo e spento.

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

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



2. Abbassare la resistenza delicatamente fino al suo arresto.



Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

- Non flettere eccessivamente la resistenza durante la fase di pulizia.
3. Al termine delle operazioni di pulizia riportare la resistenza in posizione e ruotare il fermo per agganciarla.



4.4 Vapor Clean (solo su alcuni modelli)



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 ammorbidiati dal calore e dal vapore acqueo facilitando la loro successiva rimozione.



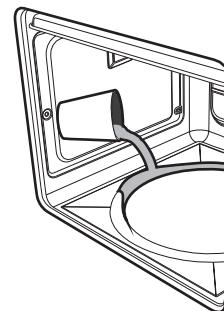
Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

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

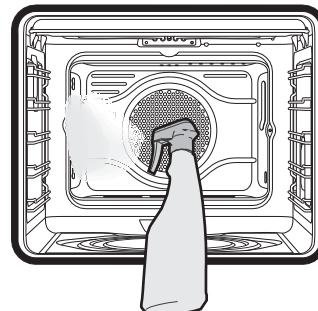
Operazioni preliminari

Prima di avviare il **Vapor Clean**:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Se presenti, rimuovere i pannelli autopulenti (vedi "**Rimozione dei pannelli autopulenti e dei telai supporto griglie/teglie (solo su alcuni modelli)**").
- Versare circa 40cc 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.

- Chiudere la porta.
- Durante il ciclo di pulizia assistita lavare separatamente i pannelli autopulenti (se presenti) precedentemente rimossi con acqua tiepida e poco detersivo.



Pulizia e manutenzione

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.

1. Ruotare la Manopola Funzioni fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la Manopola Selezione per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione Scongelamento.



3. Ruotare la Manopola Selezione fino a selezionare la funzione Vapor Clean.



4. Premere la Manopola Selezione per confermare la funzione Vapor Clean.



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 Selezione** (la Spia Termine Cottura 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. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
2. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
3. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
4. Rimuovere l'acqua residua all'interno del vano cottura.
5. 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 (vedi "Rigenerazione dei pannelli autopulenti (ciclo di catalisi) (solo su alcuni modelli)").



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 e manutenzione

4.5 Pirolisi (solo su alcuni modelli)



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.



Uso non corretto Rischio di danni alle persone

- Durante questa funzione le superfici potrebbero raggiungere temperature più elevate del solito.
- Tenere lontani i bambini.



Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

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

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 traboccamimenti 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.
- Rimuovere la sonda di temperatura (se presente).
- Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
- Chiudere la porta.

Impostazione della Pirolisi

1. Ruotare la Manopola Funzioni fino a far comparire sul display la seguente dicitura.

SPEC
FunC

2. Premere la Manopola Selezione per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione Scongelamento.

dEFr



3. Ruotare la **Manopola Selezione** <> fino a selezionare la funzione **Pirolisi**.



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

4. Ruotare la **Manopola Selezione** <> 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.

5. Premere la **Manopola Selezione** <> per confermare i dati inseriti.

6. Attendere 3 secondi per avviare la funzione.



Pirolisi

7. Dopo circa 2 minuti dall'inizio della Pirolisi, la **Spia Blocco Porta** 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.

8. 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.

9. Attendere che il forno si raffreddi (la **Spia Blocco Porta** si spegne).

10. Raccogliere i residui all'interno del vano cottura con un panno umido in microfibra.

11. Ruotare la **Manopola Funzioni** sulla posizione **0** per uscire dalla funzione.



Pulizia e manutenzione



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. Ruotare la **Manopola Funzioni** fino a far comparire sul display la seguente dicitura.



2. Premere la **Manopola Selezione** per confermare l'utilizzo delle Funzioni Speciali.

Sul display appare la schermata della funzione **Scongelamento**.



3. Ruotare la **Manopola Selezione** fino a selezionare la funzione **Pirolisi**.



Sul display appare la durata della **Pirolisi**



4. Premere la Manopola Selezione  
5. Ruotare la Manopola Selezione  
- (la Spia Termine Cottura  si accende) per impostare l'ora in cui si desidera far terminare la Pirolisi.
6. Attendere 3 secondi per confermare i dati inseriti.
7. L'apparecchio resta in attesa di raggiungere l'ora di partenza impostata per avviare la Pirolisi.



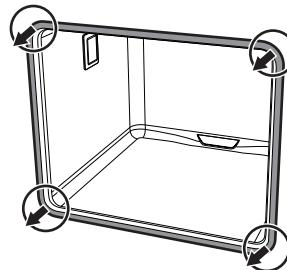
Non è possibile selezionare alcuna funzione quando il blocco porta è inserito. Resta comunque possibile spegnere l'apparecchio riportando la Manopola Funzioni   sulla posizione **0**.

4.6 Manutenzione straordinaria

Smontaggio e montaggio della guarnizione (escluso modelli pirolitici)

Per smontare la guarnizione:

- Sganciare i ganci posizionati ai 4 angoli e tirare verso l'esterno la guarnizione.



Per montare la guarnizione:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli della guarnizione.

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.



Pulizia e manutenzione

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



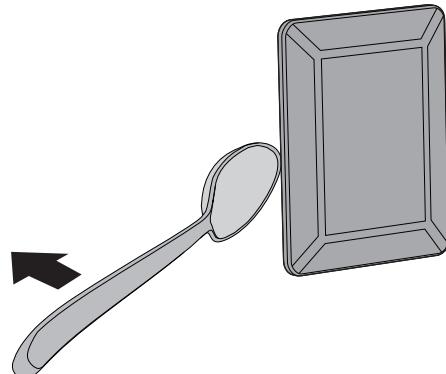
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

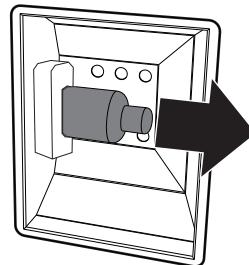
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cucchiaino).



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

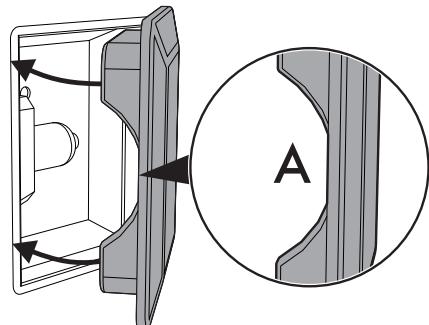


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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 portalampara.



5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

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

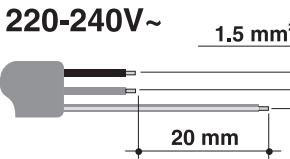
Informazioni generali

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

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

La targhetta non deve mai essere rimossa.
L'apparecchio funziona a 220-240 V~.
Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm², in riferimento alla sezione del conduttore interno).

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



Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

Collegamento fisso

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

Collaudo

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

Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



Installazione

5.2 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

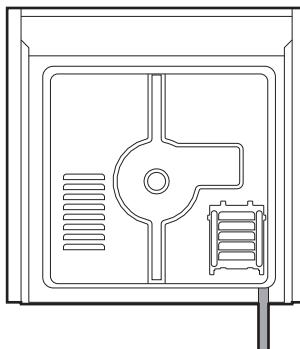
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

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

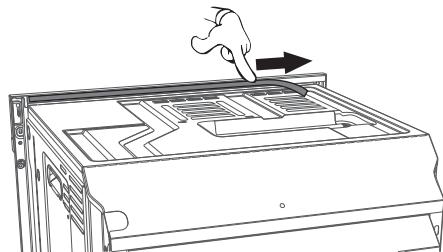
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

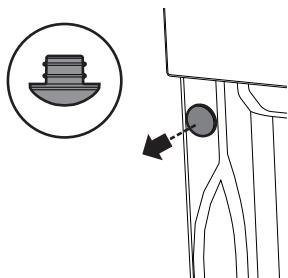


Installazione



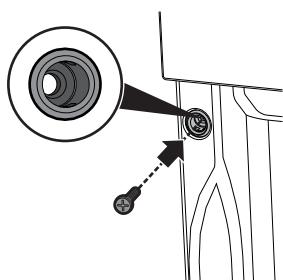
Boccole di fissaggio

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

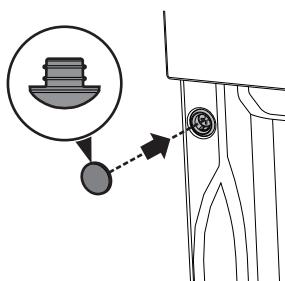


2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.

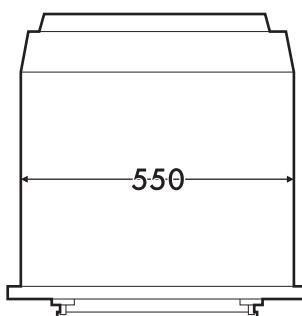
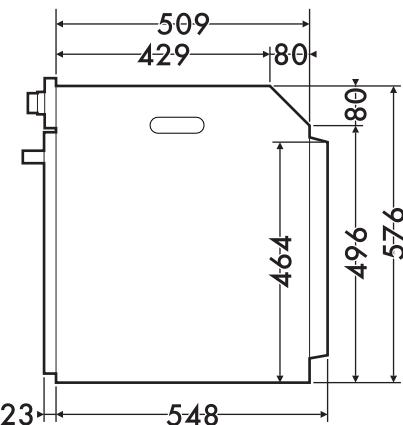
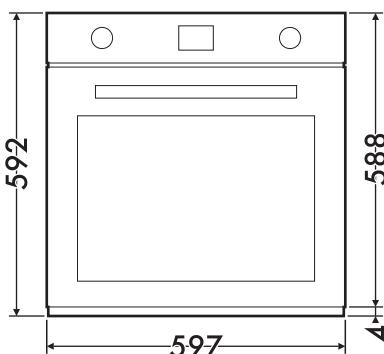
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



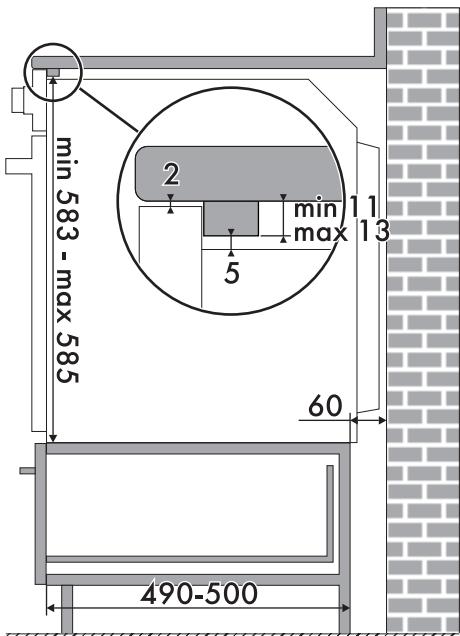
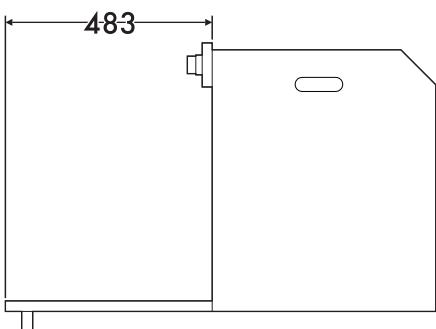
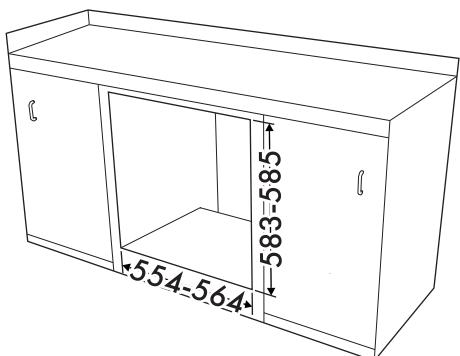
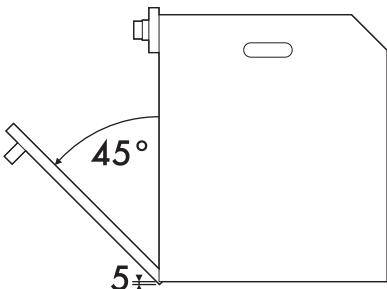
Ingombri dell'apparecchio (mm)





Installazione

Incasso sotto piani di lavoro (mm)

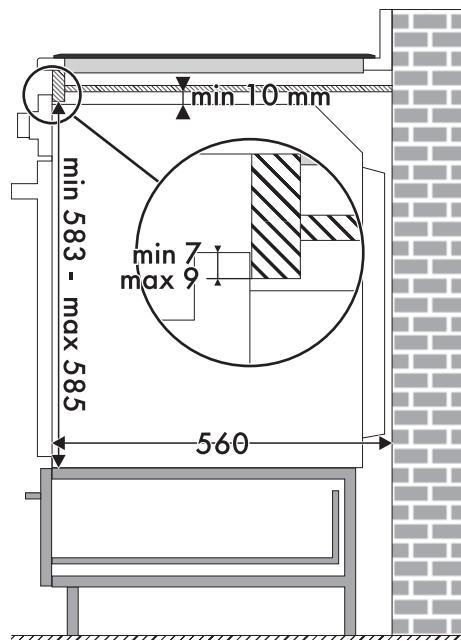
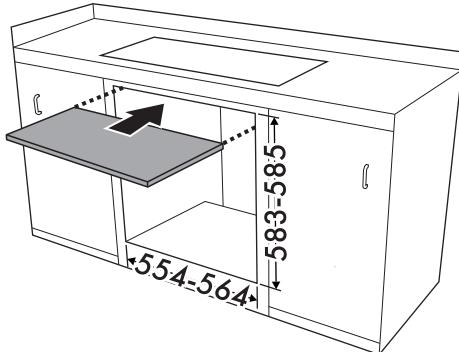


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Incasso sotto piani cottura (solo su 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 **10 mm** dal lato superiore del forno al fine di evitare surriscaldamenti durante la funzione contemporanea dei due apparecchi. Il setto di separazione deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.

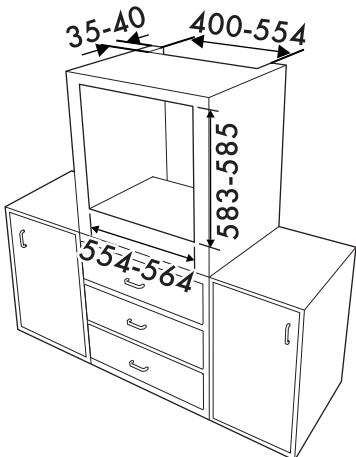


Con il setto di separazione in legno dovrà essere installata una barra di legno al di sotto del piano di lavoro per garantire l'utilizzo della guarnizione adesiva incollata sulla parte posteriore del frontalino al fine di evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi.



Installazione

Incasso a colonna (mm)



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

