

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 Targhetta di identificazione | 8 |
| 1.6 Smaltimento | 8 |
| 1.7 Come leggere il manuale d'uso | 9 |
| 2 Descrizione | 10 |
| 2.1 Descrizione generale | 10 |
| 2.2 Pannello comandi | 11 |
| 2.3 Altre parti | 12 |
| 2.4 Vantaggi della cottura a vapore | 12 |
| 2.5 Accessori disponibili | 13 |
| 2.6 Altri contenitori per la cottura | 14 |
| 3 Uso | 15 |
| 3.1 Avvertenze | 15 |
| 3.2 Primo utilizzo | 16 |
| 3.3 Uso degli accessori | 16 |
| 3.4 Uso del forno | 17 |
| 3.5 Consigli per la cottura | 37 |
| 3.6 Funzioni speciali | 39 |
| 3.7 Menù secondario | 47 |
| 4 Pulizia e manutenzione | 50 |
| 4.1 Avvertenze | 50 |
| 4.2 Pulizia delle superfici | 50 |
| 4.3 Pulizia della porta | 51 |
| 4.4 Pulizia all'interno del forno | 53 |
| 4.5 Manutenzione straordinaria | 61 |
| 5 Installazione | 62 |
| 5.1 Collegamento elettrico | 62 |
| 5.2 Sostituzione del cavo | 62 |
| 5.3 Posizionamento | 63 |

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.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura interessata.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano cottura potrebbero prendere fuoco.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- 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 UTILIZZARE O CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.**
- **NON UTILIZZARE BOMBOLETTE SPRAY IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non pulire subito dopo lo spegnimento, ma aspettare fino al raffreddamento dell'apparecchio.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.**
- 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.
- 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.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'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 sedersi sull'apparecchio.



Avvertenze

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- **NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.**
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del forno.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non rimuovere la guarnizione posta sulla facciata del vano cottura.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- 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

- **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 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 questo apparecchio

- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia sotto la teglia forata in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Non utilizzare stampi in silicone per le cotture a vapore.
- 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.



Avvertenze

1.2 Scopo dell'apparecchio

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

1.3 Responsabilità del produttore

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

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

1.4 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.5 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

1.6 Smaltimento



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

Per smaltire l'apparecchio:

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



Tensione elettrica

Pericolo di folgorazione

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



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

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

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



Imballi di plastica

Pericolo di soffocamento

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

1.7 Come leggere il manuale d'uso

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

Avvertenze



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

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



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

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



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



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

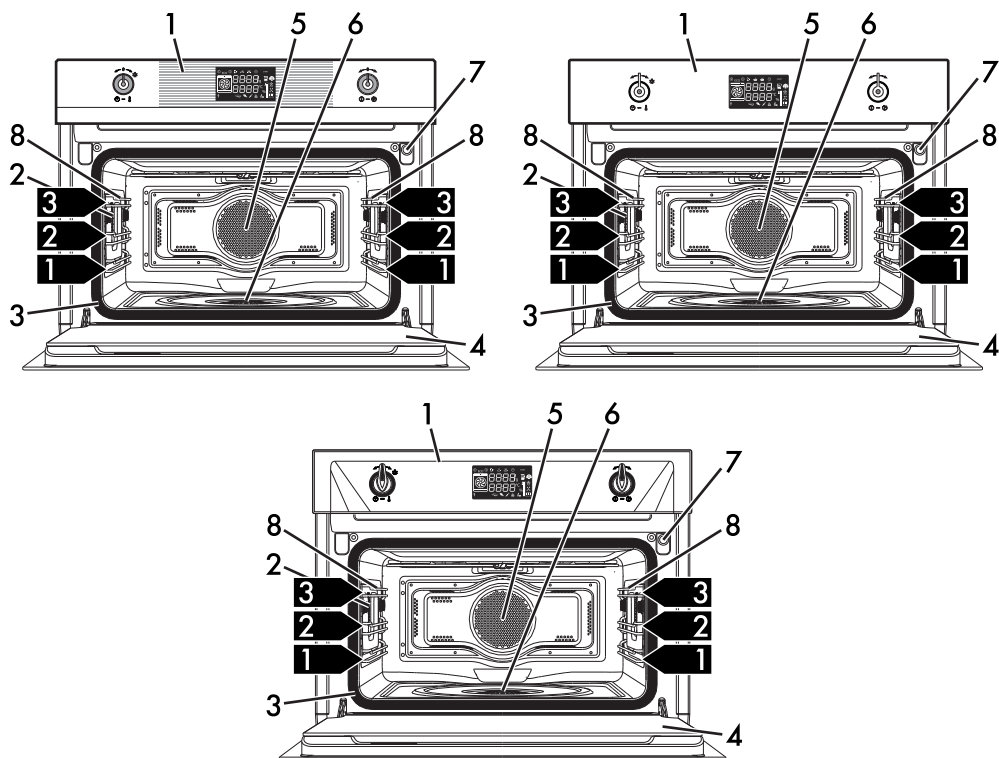
- Istruzione d'uso singola.



Descrizione

2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi

2 Lampada

3 Guarnizione

4 Porta

5 Ventola

6 Vaschetta di evaporazione

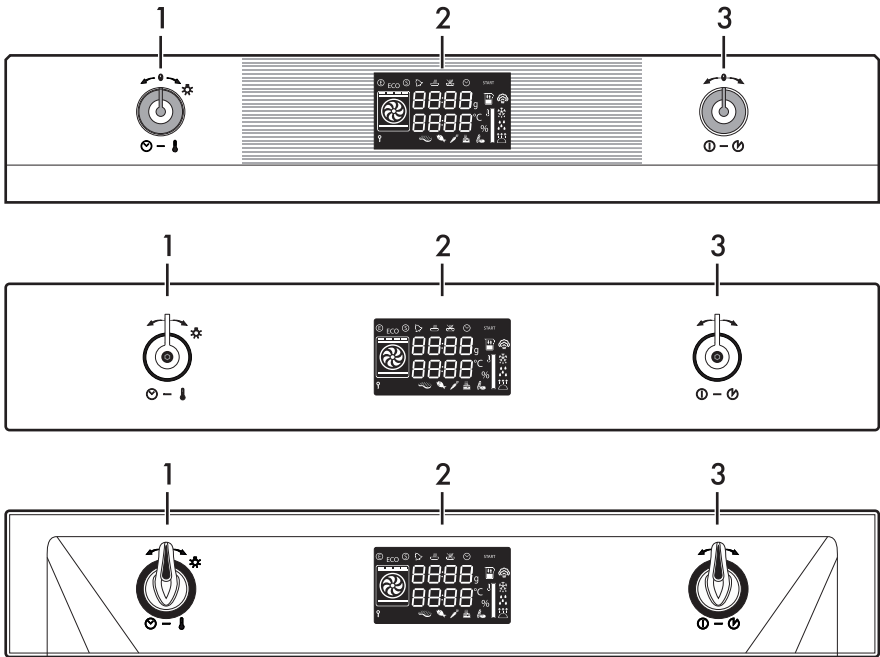
7 Tubo caricamento acqua

8 Telai supporto griglie

1,2,3... Ripiano del telaio



2.2 Pannello comandi



1 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile selezionare:

- la temperatura di cottura;
- la durata di una funzione;
- cotture programmate;
- l'ora corrente;
- l'accensione o lo spegnimento della lampada all'interno dell'apparecchio.

2 Display

Visualizza l'ora corrente, la funzione, la temperatura di cottura selezionata e l'eventuale tempo assegnato.

3 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile:

- accendere/spegnere l'apparecchio;
- selezionare una funzione;
- avviare o arrestare temporaneamente una funzione.





Per interrompere la funzione in corso e spegnere l'apparecchio, premere la manopola funzioni per qualche secondo.



2.3 Altre parti

Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta (solo su alcuni modelli);
- quando viene selezionata una funzione qualsiasi ad eccezione della funzione Vapor Clean ;
- quando non è selezionata alcuna funzione o durante una funzione di cottura, ruotare brevemente a destra verso il simbolo  la manopola temperatura per attivare o disattivare manualmente l'illuminazione interna.

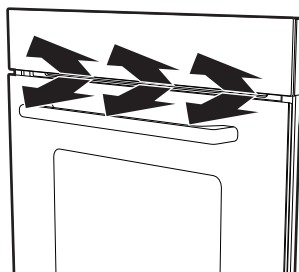
i Per risparmiare energia la lampada si spegne dopo un minuto ad ogni inizio cottura (questa funzione è disattivabile tramite menù secondario).

i Quando la porta è aperta, non è possibile spegnere l'illuminazione interna (solo su alcuni modelli).

Ripiani di posizionamento

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

Ventola di raffreddamento



La ventola provvede a raffreddare 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.

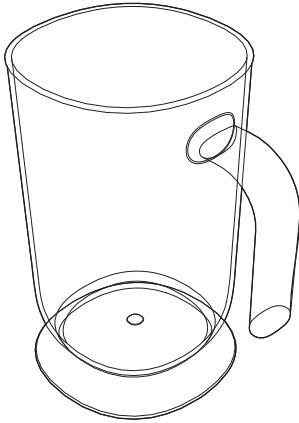
2.4 Vantaggi della cottura a vapore

Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente qualsiasi tipo di alimento. È indicato inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



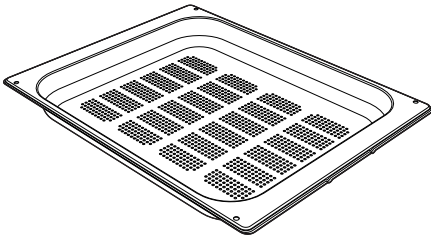
2.5 Accessori disponibili

Caraffa



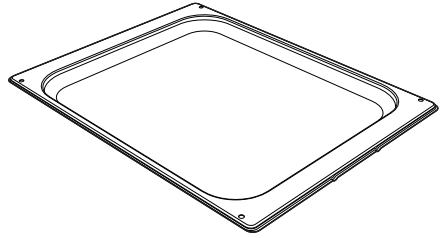
Utile per contenere i liquidi durante le operazioni di riempimento e svuotamento del serbatoio.

Teglia forata



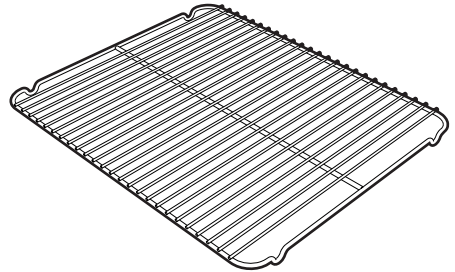
Utile per la cottura a vapore di pesce e verdure.

Teglia



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

Griglia per teglia

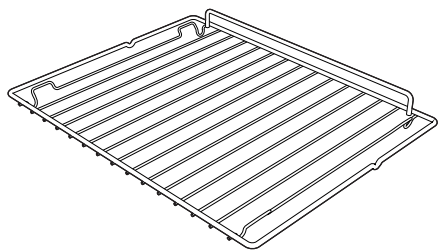


Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.



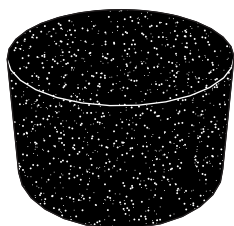
Descrizione

Griglia



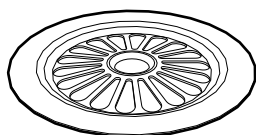
Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Spugna



Utile per rimuovere la condensa all'interno del vano cottura.

Coperchio vaschetta di evaporazione



Utile per distribuire uniformemente il vapore all'interno del vano cottura.

i Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

i Gli accessori dell'apparecchio che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

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

2.6 Altri contenitori per la cottura

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



3 Uso

3.1 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.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici smaltate

- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia sotto la teglia forata in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- Non utilizzare stampi in silicone per le cotture a vapore.
- 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 delle pietanze.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- 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.

3.2 Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).

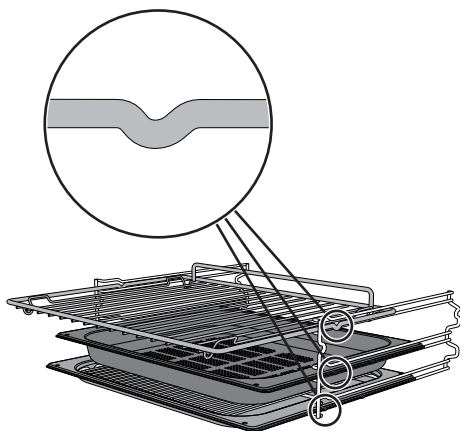
4. Per rimuovere eventuali residui di fabbricazione, impostare una cottura alla massima temperatura per una durata di almeno 20 minuti (vedi 3.4 Uso del forno).
5. Per poter cominciare ad utilizzare l'apparecchio è necessario impostare l'ora corrente (vedi "Regolazione dell'ora").

3.3 Uso degli accessori

Griglie e teglie

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

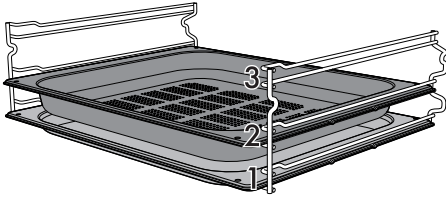
- I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale di griglie e teglie devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del vano cottura.





Configurazione 2+1

Se si intende utilizzare la teglia forata per le cotture a vapore, questa deve essere inserita sul secondo ripiano mentre la teglia deve essere inserita sul primo ripiano. In questo modo è possibile raccogliere i liquidi separatamente dalle pietanze in cottura (configurazione 2+1, vedi "Tabella programmi automatici").



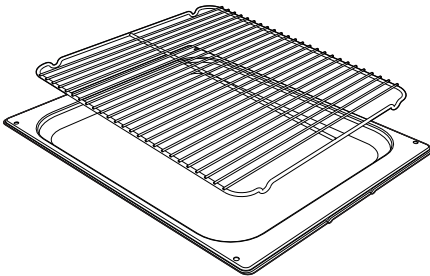
Inserire le griglie e le teglie delicatamente nel vano cottura fino al loro arresto.



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

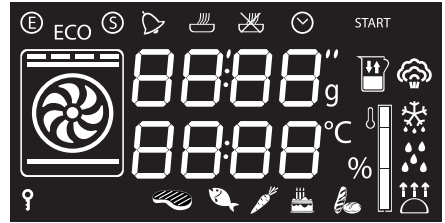
Griglia per teglia


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



3.4 Uso del forno

Display



-  Spia eco logic
-  Spia show room
-  Spia timer contaminuti
-  Spia cottura temporizzata
-  Spia cottura programmata
-  Spia orologio
-  Spia blocco bambini
-  Spia livello temperatura
-  Spia livello serbatoio
-  Spia vapore
-  Spia scongelamento
-  Spia Vapor Clean
-  Spia lievitazione



Regolazione dell'ora

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display la simbologia **00:00** lampeggiante. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente.

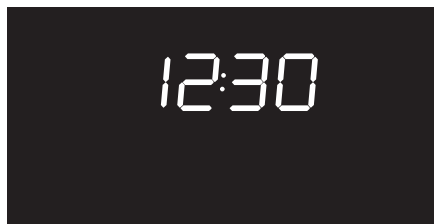
1. Ruotare la manopola temperatura per impostare l'ora visualizzata (mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce).
2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola temperatura per impostare i minuti (mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce).
4. Premere la manopola temperatura per terminare la regolazione.



Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora corrente, ad esempio a causa dell'ora legale-solare. Dalla posizione di stand-by mantenere ruotata la manopola temperatura a destra fino a che il valore delle ore lampeggia. Non è possibile modificare l'ora se una funzione è attiva.

Condizioni di funzionamento

Stand-by: Quando nessuna funzione è selezionata il display mostra l'ora corrente.



ON: Quando è stata avviata una qualsiasi funzione, il display mostra i parametri impostati come temperatura, durata e raggiungimento della temperatura.



Cotture a vapore

Ad ogni pressione della manopola temperatura durante una funzione si avvanzerà ciclicamente nello stato dei parametri nel seguente ordine.



Durata cottura temporizzata



Temperatura







Orario cottura programmata







Cotture tradizionali

Ad ogni pressione della manopola temperatura durante una funzione si avvanzerà ciclicamente nello stato dei parametri nel seguente ordine.

-  Temperatura
-  Contaminuti
-  Durata cottura temporizzata
-  Orario cottura programmata (se impostata una cottura temporizzata)

Cotture combinate

Ad ogni pressione della manopola temperatura durante una funzione si avvanzerà ciclicamente nello stato dei parametri nel seguente ordine.

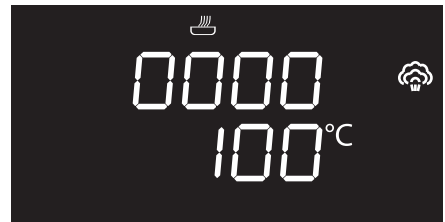
-  Durata cottura temporizzata
-  Temperatura
-  Percentuale di vapore
-  Orario cottura programmata

In ogni stato è possibile modificare il valore ruotando la manopola temperatura a destra o sinistra. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.

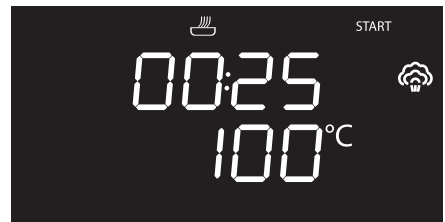
Impostazioni della cottura a vapore

i Non collocare alcun oggetto o pietanza sul fondo del vano cottura. Il fondo del vano cottura e la vaschetta di evaporazione devono sempre restare liberi.

1. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
2. Premere la manopola funzioni per attivare l'apparecchio. La spia cottura temporizzata  lampeggia.



3. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per impostare la durata della cottura a vapore da 00:01 a 02:00. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione veloce





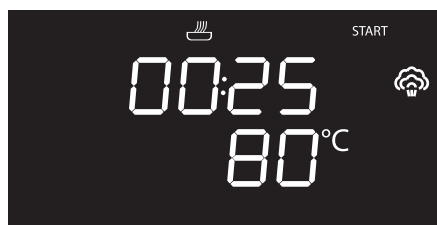
Uso

4. Premere la manopola temperatura per confermare la durata di cottura desiderata. La spia cottura temporizzata



rimane fissa, mentre l'indicazione di temperatura **100°C** inizia a lampeggiare.

5. Se si desidera modificare la temperatura di default (100°C) ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra sul valore desiderato.



La temperatura minima impostabile è di 30°C. Ad ogni movimento della manopola temperatura, il valore varia di 5°C per volta.

6. Premere la manopola temperatura per confermare la temperatura di cottura desiderata. L'indicazione di temperatura rimane fissa, mentre la spia cottura programmata  inizia a lampeggiare.



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

A questo punto è possibile impostare una cottura programmata.




Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminarla automaticamente ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico dell'apparecchio.

In caso non si voglia impostare una cottura temporizzata, è sufficiente attendere qualche secondo fino a quando la spia

START inizia a lampeggiare, altrimenti procedere al punto 10.

In caso si voglia impostare una cottura temporizzata, procedere come segue:

7. Mentre la spia cottura programmata  lampeggia, ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra fino ad impostare un orario di fine cottura.



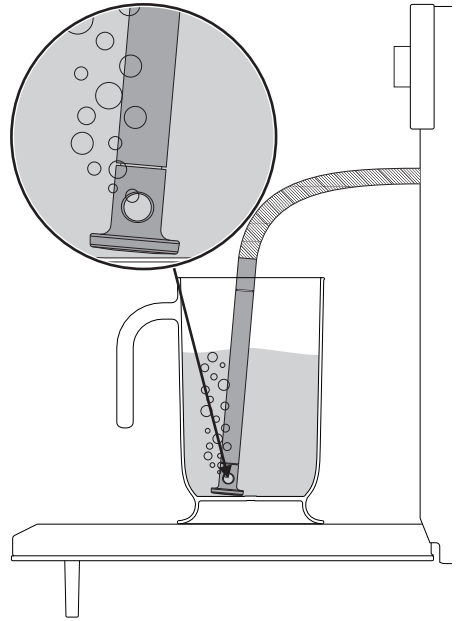
8. Premere la manopola temperatura per confermare l'orario di fine cottura. La spia cottura programmata  rimane fissa.
9. Dopo alcuni secondi sul display la spia **START** lampeggia.



10. Premere la manopola funzioni. Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.



14. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



Riempimento del serbatoio



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

11. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con un quantitativo di acqua sufficiente per la durata della cottura.
 12. Aprire la porta dell'apparecchio.
 13. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.



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

15. Premere la manopola funzioni per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.





Uso

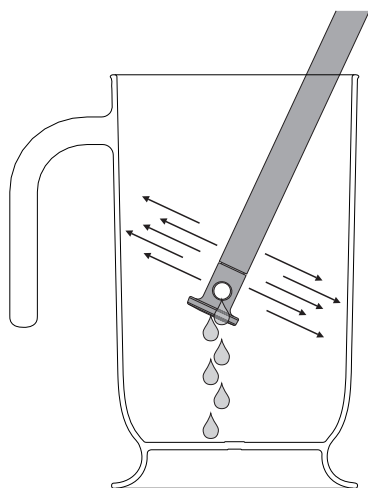


L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di acqua necessaria per la cottura in base alla sua durata.



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

16. Al termine del caricamento, scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



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

18. Premere la manopola funzioni per cominciare la cottura a vapore.



Per interrompere una cottura in qualsiasi momento mantenere premuta la manopola funzioni per qualche secondo.



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



Fase di preriscaldamento

La cottura a vapore è sempre preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura.

Questa fase è segnalata dal lampeggio del livello di raggiungimento temperatura.



Al termine del preriscaldamento il livello di raggiungimento temperatura rimane fisso, interviene un segnale acustico e la cottura prosegue automaticamente.

Modifica dei dati impostati

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

19. Quando la spia cottura temporizzata



è fissa e l'apparecchio è in fase di cottura, premere la manopola temperatura. La spia cottura

temporizzata  inizia a lampeggiare.

i

Se si imposta un tempo maggiore a quello precedentemente impostato per il quale l'acqua caricata nel serbatoio dovesse risultare insufficiente, il display mostra per alcuni secondi la spia



lampeggiante; la cottura prosegue ugualmente, ma nel momento in cui il serbatoio sarà vuoto il display mostrerà la richiesta di carico acqua.



20. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.

i








Verso la fine, l'apparecchio disattiva automaticamente gli elementi riscaldanti per terminare la cottura tramite il calore residuo all'interno del vano cottura.



Modifica della cottura programmata



Se impostata una cottura programmata, dopo aver modificato la durata di cottura si rende necessario re-impostare l'eventuale orario di fine cottura.

- Quando le spie cottura temporizzata  e cottura programmata  sono fisse e l'apparecchio è in attesa di iniziare la cottura, premere la manopola temperatura. La spia cottura temporizzata  inizia a lampeggiare.
- Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.
- Premere nuovamente la manopola temperatura. La spia cottura temporizzata  si spegne e la spia cottura programmata  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine cottura.
- Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per posticipare l'orario di fine cottura.
- Dopo qualche secondo le spie cottura temporizzata  e cottura programmata  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.

Fine della cottura a vapore

Al termine della cottura interviene un segnale acustico e sul display compaiono in modo alternato le seguenti schermate.



- Per disattivare il segnale acustico, premere o ruotare una delle due manopole oppure aprire la porta (vedi punti 27 e 28).



Per selezionare una ulteriore cottura temporizzata, ruotare nuovamente la manopola temperatura a destra o a sinistra.



Al termine di una cottura, è possibile selezionare una nuova funzione tramite la rotazione a della manopola funzioni.



Per interrompere la funzione in corso e spegnere l'apparecchio, premere la manopola funzioni per qualche secondo.



Rimozione dell'acqua residua

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



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

27. Premere la manopola funzioni per qualche secondo. Sul display apparirà la schermata per lo scarico dell'acqua.



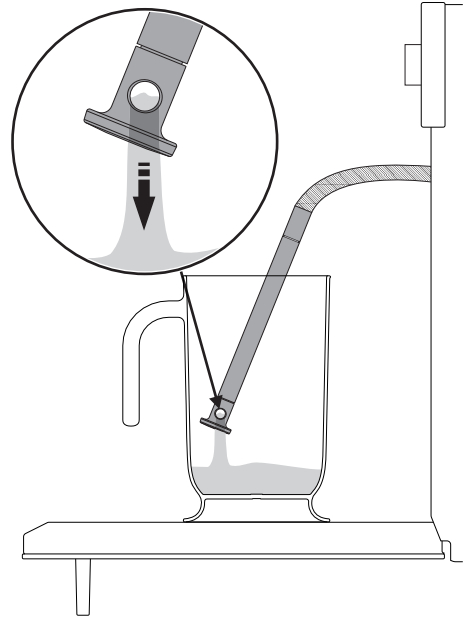
28. Porsi di lato all'apparecchio e aprire la porta di qualche centimetro per alcuni secondi per far uscire il vapore in eccesso.

29. Aprire completamente la porta ed estrarre la pietanza dal vano cottura con molta cautela.

30. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.

31. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurre l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).

32. Premere la manopola funzioni per iniziare lo scaricamento dell'acqua nella caraffa (o nel contenitore).



Lo scarico dell'acqua è possibile solo con la porta aperta. Assicurarsi sempre di aver estratto il tubo dalla propria sede e di averlo introdotto nella caraffa (o nel contenitore) prima di premere la manopola funzioni per iniziare lo scarico.

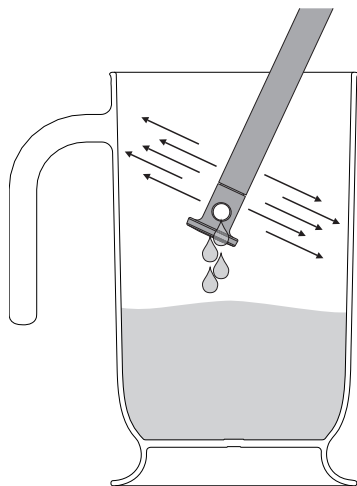


Uso

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

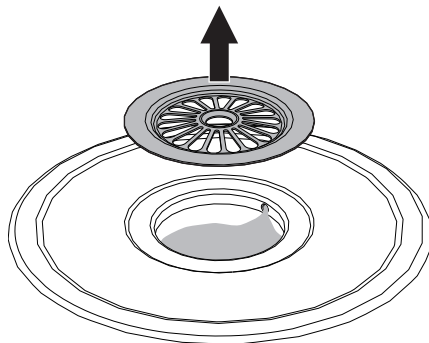


33. Scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



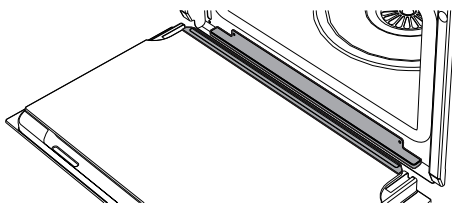
34. Riporre il tubo nella propria sede e rimuovere la caraffa.

35. All'interno del vano cottura, rimuovere il coperchio dalla vaschetta di evaporazione e asciugarlo con la spugna in dotazione.



i NB: Il coperchio della vaschetta di evaporazione potrebbe essere molto caldo: munirsi delle adeguate protezioni.

36. Con l'ausilio di una spugna, rimuovere la condensa sul fondo del vano cottura, sulle pareti, sul vetro della porta e sul raccogli gocce della porta e della facciata dell'apparecchio.



! Attenzione: l'acqua potrebbe essere molto calda.



Consigli per la cottura a vapore

- **Pasta e riso:** raggiunta la temperatura di 100°C, il tempo di cottura sarà il medesimo della cottura su un piano cottura. Mettere la pasta o il riso in una teglia in metallo e coprire con circa un centimetro d'acqua. Per risultati ottimali durante la cottura del riso, mettere un coperchio sul recipiente o coprire con un foglio di alluminio. Questa procedura consentirà al riso di assorbire tutta l'acqua e potrà essere servito direttamente in tavola.
- **Uova:** possono essere **sode**, **strapazzate** o **in camicia** utilizzando la funzione vapore a 100°C. Per ottenere **uova sode** perfette, metterle nella teglia forata e cuocerle 4-6 minuti per ottenere uova morbide e 8-10 minuti per uova sode. Per **uova strapazzate**, mettere le uova sbattute nella teglia in metallo insieme a latte, burro ed al condimento. Coprire il tutto con un foglio di alluminio. Ogni paio di minuti mitigare il composto con una forchetta. Per le **uova in camicia** versare acqua bollente nella teglia in metallo, con una goccia di aceto e cuocere a vapore per circa 4-5 minuti.
- **Verdure:** sono perfette quando cotte a vapore. Mantengono il colore, il sapore e il loro contenuto nutrizionale. Per verdure dense come patate, rape e pastinaca cuocere a 100°C per lo stesso tempo utilizzato per bollire sul piano di cottura. Per broccoli e carote cuocere per 6 minuti per un risultato al dente, o fino a 10 minuti per una finitura morbida.
- **Pesce:** essendo delicato di natura, è ottimo cotto al vapore. Per pesci grassi come salmone o trota, cuocere a 100°C per circa 5 minuti. Per pesce bianco come merluzzo ed asinello cuocere a 80°C per circa 5 minuti. In caso di cotture multiple, tutti i pesci devono essere cotti nella teglia forata riposta sul ripiano inferiore del vano cottura per evitare che i liquidi del pesce non gocciolino su altri alimenti.
- **Carne:** casseruole e curry sono perfette per la cottura a vapore. Preparare la casseruola come per una normale cottura in forno. Metterla nella teglia in metallo; coprire con un coperchio o foglio di alluminio e, a seconda del taglio della carne, cuocere per una durata da 45 minuti fino a 3 ore.
- **Minestre:** la cottura a vapore favorisce un grande sapore con un controllo minimo in quanto i liquidi non traboccano. Per una minestra di verdure alla giusta consistenza, cuocere prima a vapore le verdure, poi aggiungere il brodo e cuocere a vapore a 100°C. La funzione vapore è ideale anche per fare scorte.
- **Zuppe:** sono semplici e veloci da preparare. Mettere la zuppa in una teglia in metallo, coprire con un coperchio o foglio di alluminio e cuocere a vapore a 100°C per una durata pari ad una cottura con un forno a microonde. Per una finitura cremosa, mescolare a metà cottura.



- **Alimenti riscaldati:** la funzione vapore non secca gli alimenti e può migliorarne il tasso di umidità. Un pasto casalingo preparato in precedenza, coperto con un foglio di alluminio richiede circa 10-12 minuti di tempo per la cottura. I piatti pronti richiederanno circa il doppio del tempo indicato sulla confezione.
- **Scongelamento:** è possibile utilizzare la funzione vapore per scongelare gli alimenti. I tempi sono variabili, ma lo scongelamento col vapore impiega circa la metà del tempo necessario per gli alimenti coperti lasciati a scongelare nell'angolo della cucina.
- **Pelatura di pomodori e peperoni:** questa operazione risulta molto semplice utilizzando la funzione vapore. Con un coltello, effettuare una piccola croce sulla buccia del pomodoro e cuocere a vapore per 1 minuto. I peperoni hanno una buccia più dura e saranno necessari fino a 4 minuti per ammorbidirla per la pelatura.
- **Cioccolato:** può essere fuso con la funzione vapore. Mettere il cioccolato nella teglia in metallo, coprire con un foglio di alluminio e cuocere a vapore per 1 minuto. Ci sono poche possibilità di bruciare il cioccolato
- **Asciugamani caldi:** utili per la cura del viso, come pre-barba o da utilizzare a fine pasto, sono semplici da preparare tramite la funzione vapore. Inumidire un asciugamano con acqua, arrotolarlo e riscaldare col vapore per 1 minuto.

Funzioni di cottura combinate



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

Elenco delle funzioni combinate





Vapore + circolare

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



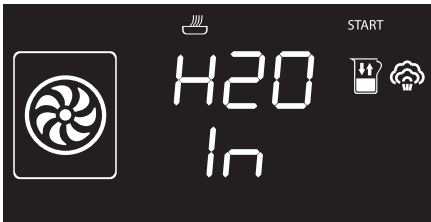
Vapore + statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale con l'ausilio del vapore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per arrosti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.

1. Premere la manopola funzione per attivare l'apparecchio.
2. Ruotare la manopola funzioni a destra o a sinistra per selezionare una funzione combinata.
3. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata della cottura combinata .
4. Se si desidera modificare la temperatura  di default premere la manopola temperatura.



5. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per impostare la temperatura **°C** desiderata.
6. Se si desidera modificare la percentuale di vapore **%** (25% di default) premere la manopola temperatura.
7. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per impostare la percentuale di vapore **%** desiderata.
8. Premere la manopola funzioni. Il display indica la richiesta di riempimento di acqua nel serbatoio.



9. Procedere con il riempimento del serbatoio come descritto nel capitolo "Riempimento del serbatoio".
10. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura combinata.



Fase di preriscaldamento

Nelle funzioni combinate, la cottura è sempre preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura.

Questa fase è segnalata dal lampeggio del livello di raggiungimento temperatura.



Al termine del preriscaldamento il livello di raggiungimento temperatura rimane fisso ed interviene un segnale acustico ad indicare che la pietanza da cuocere può essere introdotta nel vano cottura.



Questa fase viene eseguita senza l'impiego di vapore.

Premere poi la manopola funzioni per avviare la cottura.



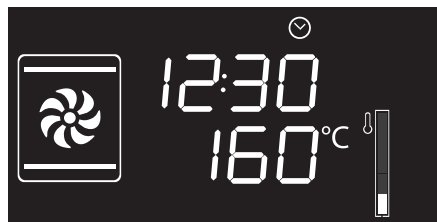
Per interrompere la funzione in corso in qualsiasi momento, premere la manopola funzioni per alcuni secondi oppure aprire la porta.

| Percentuale di vapore | Tipo di alimento |
|-----------------------|--------------------------|
| 25% | Torte e pane |
| 30% | Anatra |
| 40% | Manzo, vitello e agnello |
| 50% | Pollo e costolette |
| 70% | Pesce intero |



Funzioni di cottura tradizionali

1. Premere la manopola funzione per attivare l'apparecchio.
2. Ruotare la manopola funzioni a destra o a sinistra per selezionare una funzione tradizionale.
3. Se si desidera modificare la temperatura **°C** di default premere la manopola temperatura.
4. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per impostare la temperatura **°C** desiderata.
5. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura tradizionale.



Fase di preriscaldamento

Nelle funzioni tradizionali, la cottura è sempre preceduta da una fase di preriscaldamento che permette all'apparecchio di raggiungere la temperatura di cottura.

Questa fase è segnalata dal lampeggio del livello di raggiungimento temperatura.



Al termine del preriscaldamento il livello di raggiungimento temperatura rimane fisso, interviene un segnale acustico e la cottura prosegue automaticamente.



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



Per interrompere una cottura in qualsiasi momento, mantenere premuta la manopola funzioni per almeno 3 secondi oppure aprire la porta.



Elenco delle funzioni tradizionali



Circolare

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



Grill

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



Eco

Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. Ideale per la cottura di carne, pesce e verdura. Non è consigliata per alimenti che richiedono lievitazione.

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



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



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



Statico

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



Statico ventilato

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



Grill ventilato

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



Circolare + suola ventilata

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



Turbo

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

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

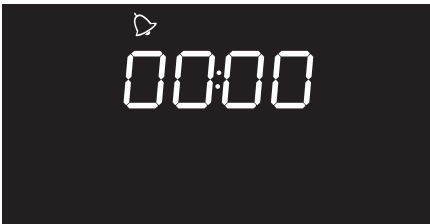




Contaminuti

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


i Il contaminuti può essere attivato sia nella fase di cottura che nello stato di stand-by dell'apparecchio.

1. Premere la manopola temperatura una volta (2 volte se già in fase di cottura). Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata (da 1 minuto fino a 4 ore). Dopo qualche secondo, la spia  smette di lampeggiare ed il conto alla rovescia ha inizio.
3. Selezionare la funzione desiderata per la cottura ed attendere che il segnale acustico avvisi l'utente che il tempo è terminato. La spia  lampeggia.


4. Ruotare la manopola temperatura per selezionare un ulteriore contaminuti, oppure premere la manopola temperatura per disattivare il segnale acustico.

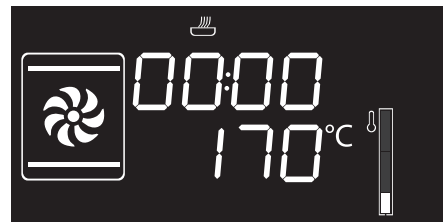
 Per rimuovere il timer contaminuti è necessario impostare a zero il valore

Cottura temporizzata

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

i 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 tre volte la manopola temperatura. Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.

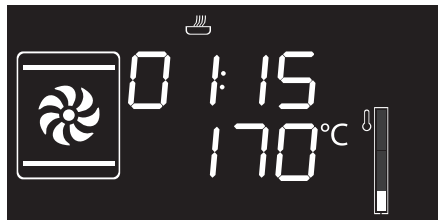



IT



Uso

2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per impostare la durata di cottura da 00:01 a 12:59. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione più veloce.



3. Qualche secondo dopo aver selezionato la durata desiderata, la spia  smette di lampeggiare e la cottura temporizzata ha inizio.
4. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura STOP ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite la pressione della manopola temperatura.





Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola temperatura. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.

Modifica dei dati impostati nella cottura temporizzata

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

1. Quando la spia  è fissa e l'apparecchio è in fase di cottura, premere due volte la manopola temperatura. La spia  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.




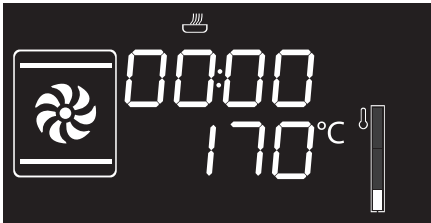
Per selezionare una ulteriore cottura temporizzata, ruotare nuovamente la manopola temperatura a destra o a sinistra.



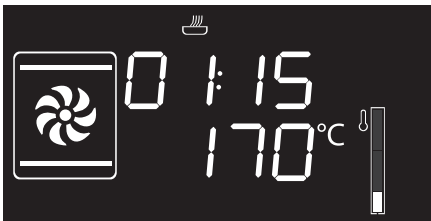
Cottura programmata




i Per cottura programmata s'intende quella funzione che permette di terminarla automaticamente ad un orario stabilito dato un tempo impostato dall'utente, con conseguente spegnimento automatico del forno.

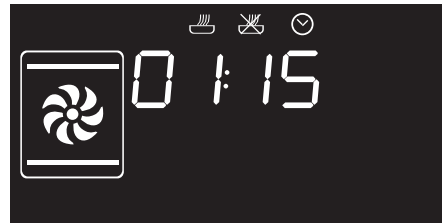
1. Dopo aver selezionato una funzione e una temperatura di cottura, premere tre volte la manopola temperatura. Sul display appaiono le cifre **00:00** e la spia  lampeggia.



2. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare la durata di cottura da 00:01 a 12:59. Mantenere ruotata la manopola per avere un incremento o una diminuzione veloce.



3. Premere la manopola temperatura una quarta volta. La spia  lampeggia. Ruotare la manopola a destra o a sinistra per impostare l'orario di fine cottura.
4. Dopo alcuni secondi le spie  e  smettono di lampeggiare. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.





5. Al termine della cottura sul display viene visualizzata la dicitura STOP ed interviene un segnale acustico. disattivabile tramite la pressione della manopola temperatura.



Per prolungare la cottura in modalità manuale premere nuovamente la manopola temperatura. L'apparecchio riprende il suo normale funzionamento con le impostazioni di cottura precedentemente selezionate.



Per spegnere l'apparecchio mantenere premuto la manopola funzioni.









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

Modifica dei dati impostati nella cottura programmata



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

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

1. Quando le spie  e  sono fisse e l'apparecchio è in attesa di iniziare la cottura, premere la manopola temperatura due volte. La spia  inizia a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare la durata di cottura precedentemente impostata.
3. Premere nuovamente la manopola temperatura. La spia  si spegne e la spia  inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato l'orario di fine cottura.
4. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per posticipare l'orario di fine cottura.
5. Dopo qualche secondo le spie  e  smettono di lampeggiare e la cottura programmata riprende il suo funzionamento con le nuove impostazioni.



3.5 Consigli per la cottura

Consigli generali

- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità degli alimenti e dal gusto del consumatore.
- Nei primi utilizzi dell'apparecchio, quando non si ha ancora acquisito una certa confidenza sui tempi necessari alla cottura desiderata degli alimenti, si suggerisce l'impostazione dei tempi di cottura leggermente maggiorati e di eseguire un rapido assaggio della pietanza in prossimità della fine. Qualora non fosse pronta, sarà comunque possibile proseguire con la cottura grazie al tempo residuo e senza necessità di caricare nuova acqua nel serbatoio. Se invece la pietanza risultasse già cotta, sarà subito possibile interrompere la cottura e scaricare il residuo del serbatoio.

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 arrostiti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

Consigli per la cottura a vapore

- I tempi di cottura dipendono dalla densità degli alimenti e non dalla loro quantità. Ad esempio, un broccolo utilizza lo stesso tempo di cottura di 20 cimette. Aumentando la quantità di una casseruola, la densità aumenta, quindi anche il tempo di cottura aumenta.
- Se possibile, utilizzare un contenitore forato per consentire al vapore di circondare gli alimenti da tutti i lati.
- La cottura a vapore riduce notevolmente il trasferimento di sapori da un alimento all'altro. Tuttavia, assicurarsi sempre che gli alimenti come il pesce cotto in un contenitore forato sia sempre posto sul fondo del vano cottura.
- Se il vapore può cambiare la consistenza degli alimenti in cottura (ad esempio casseruole, budini...) coprire sempre con un foglio di alluminio.



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 stecchino di legno nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stecchino, 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 lo scongelamento

- 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.

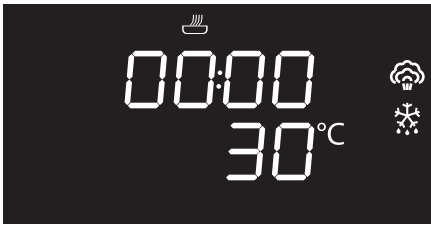
Per risparmiare energia

- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.





3.6 Funzioni speciali

Scongelamento a tempo



Nella funzione scongelamento a tempo non è possibile modificare la temperatura.

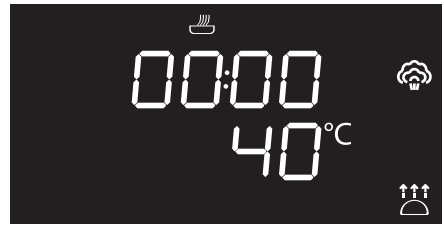
1. Inserire la pietanza da scongelare all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione di scongelamento a tempo contrassegnata dalle spie  e .
3. Premere la manopola funzioni per confermare la scelta della funzione.
4. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata dello scongelamento (da **00:00** a **13:00**).
5. Premere la manopola funzioni per avviare lo scongelamento.
6. Al termine verrà visualizzata la dicitura

STOP.





IMPORTANTE: cucinare gli alimenti dopo averli scongelati completamente.

Lievitazione



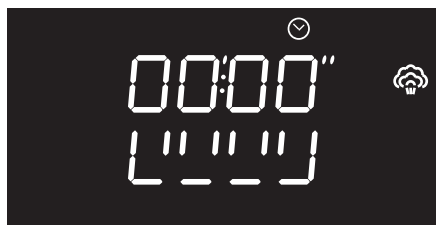
Nella funzione lievitazione non è possibile modificare la temperatura.

1. Inserire l'impasto da lievitare all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione lievitazione contrassegnata dalle spie  e .
3. Premere la manopola funzioni per confermare la scelta della funzione.
4. Ruotare la manopola temperatura per impostare la durata della lievitazione (da **00:00** a **13:00**).
5. Premere la manopola funzioni per avviare la lievitazione.
6. Al termine verrà visualizzata la dicitura

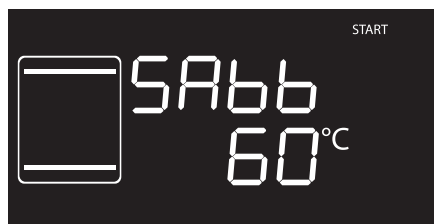
STOP.



Riscaldamento



Sabbath



i

Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti già cotti precedentemente conservati in frigorifero.

i

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

1. Inserire la pietanza da riscaldare all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione di riscaldamento.
3. Ruotare la manopola temperatura per modificare la durata del riscaldamento.
4. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri impostati ed iniziare il riscaldamento.



L'apparecchio in questa funzione seguirà alcuni comportamenti particolari:

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

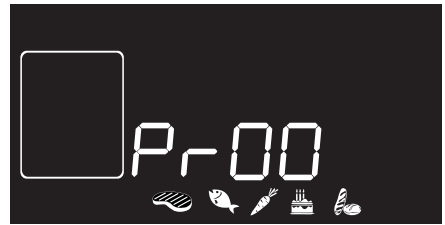


Dopo aver attivato la funzione Sabbath non sarà possibile modificare alcun parametro.


Ogni azione sulle manopole non produrrà nessun effetto; resterà attiva solamente la manopola funzioni per poter spegnere l'apparecchio.

1. Premere la manopola funzioni per selezionare la funzione Sabbath.
2. Premere la manopola temperatura.
3. Ruotare la manopola temperatura per modificare la durata del riscaldamento.
4. Premere la manopola funzioni per confermare i parametri ed iniziare la funzione Sabbath.
5. Al termine mantenere premuto la manopola funzioni per almeno 3 secondi per spegnere l'apparecchio.

Programmi automatici



I programmi automatici di cottura sono divisi per tipologie di pietanze da cucinare.

1. Inserire la pietanza all'interno del vano cottura.
2. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare il programma automatico contrassegnato dalla dicitura **P-00** e dalle icone delle pietanze  illuminate.
3. Ruotare la manopola funzioni per selezionare il programma preferito (vedi Scarico acqua manuale).
4. Premere la manopola funzioni per avviare la cottura.











Uso

Tabella programmi automatici



CARNI (01 - 04)

| Pr | Sottotipo | Funzione | % Vapore | Peso (g) | Livello | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------|------------|----------------|
| 01 | Arista di maiale |  +  | 50 | 1000 | 2 | 180 | 95 |
| 02 | Vitello arrosto |  +  | 40 | 1000 | 2 | 170 | 70 |
| 03 | Pollo arrosto |  +  | 50 | 1000 | 2 | 200 | 40 |
| 04 | Anatra arrosto |  +  | 30 | 1000 | 2 | 150 | 105 |






PESCE (05 - 08)

| Pr | Sottotipo | Funzione | % Vapore | Peso (g) | Livello | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|----|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------|------------|----------------|
| 05 | Filetto di merluzzo (pezzi da 150 gr.) |  | 100 | 200 | 2+1 | 100 | 6 |
| 06 | Filetto di salmone (pezzi da 150 gr.) |  | 100 | 200 | 2+1 | 100 | 5 |
| 07 | Gamberi |  | 100 | 500 | 2+1 | 90 | 5 |
| 08 | Pesce intero |  +  | 70 | 500 | 2+1 | 200 | 25 |





VERDURE (09 - 12)

| Pr | Sottotipo | Funzione | % Vapore | Peso (g) | Livello | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------|------------|----------------|
| 09 | Carote (rondelle da circa 3 cm) |  | 100 | 500 | 2+1 | 100 | 6 |
| 10 | Patate (in 4-6 pezzi) (diametro 4-5 cm) |  | 100 | 500 | 2+1 | 100 | 25 |
| 11 | Cavolfiori (a pezzetti) |  | 100 | 500 | 2+1 | 100 | 12 |
| 12 | Asparagi |  | 100 | 500 | 2+1 | 100 | 6 |

**DOLCI (13 - 16)**

| Pr | Sottotipo | Funzione | % Vapore | Peso (g) | Livello | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|----|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------|------------|----------------|
| 13 | Biscotti/muffin | | 0 | 600 | 1 | 160 | 18 |
| 14 | Crostata | | 0 | 800 | 1 | 170 | 40 |
| 15 | pudding (300 gr. in stampini) (400 gr. in terrina) | | 100 | 200 | 1 | 100 | 50 |
| 16 | Pan di spagna Torta paradiso |  +  | 25 | 1000 | 1 | 165 | 35 |

**PASTA (17 - 20)**

| Pr | Sottotipo | Funzione | % Vapore | Peso (g) | Livello | Temp. (°C) | Tempo (minuti) |
|----|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------|------------|----------------|
| 17 | Pane bianco lievitato |  +  | 25 | 400 | 2 | 180 | 50 |
| 18 | Pasta al forno/Lasagne | | 0 | 2000 | 1 | 220 | 40 |
| 19 | Quiche lorraine | | 0 | 1000 | 1 | 200 | 40 |
| 20 | Riso basmati | | 100 | 200 | 2+1 | 100 | 12 |



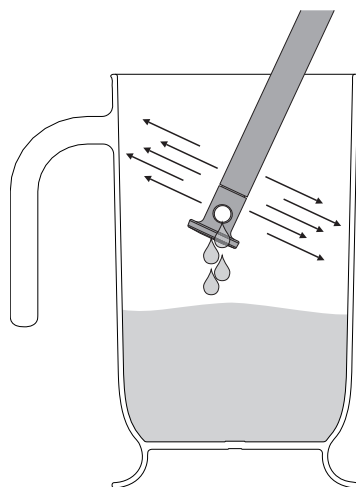
Scarico acqua manuale



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



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



5. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa (o il contenitore) e chiudere la porta.

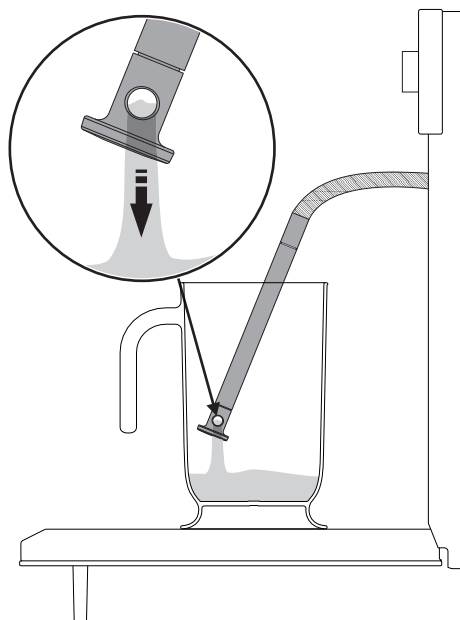
6. Premere la manopola funzioni per uscire dalla funzione.



Per interrompere la funzione in corso e spegnere l'apparecchio, premere la manopola funzioni per qualche secondo.

i Questa funzione permette di svuotare manualmente il serbatoio.

1. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.
2. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).
3. Premere la manopola funzioni per iniziare lo scaricamento dell'acqua residua nella caraffa (o nel contenitore).





Carico acqua manuale

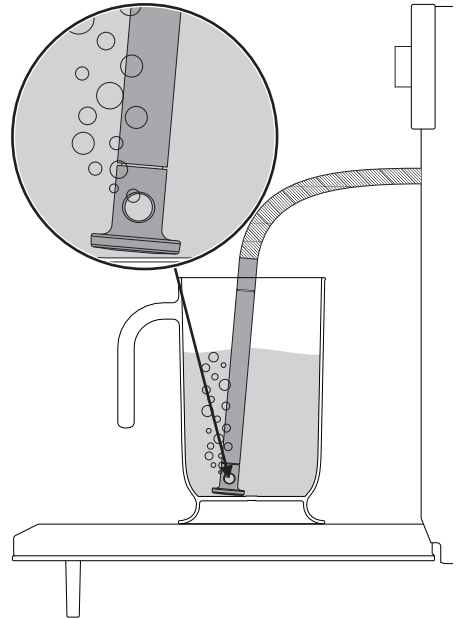


i Questa funzione permette di riempire manualmente il serbatoio, nel caso in cui si intenda effettuare molteplici cotture a vapore.

1. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con un quantitativo di acqua sufficiente alle cotture che si intendono fare.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.


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

4. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



5. Premere la manopola funzioni per iniziare il caricamento dell'acqua nel serbatoio dell'apparecchio.

i L'apparecchio carica un quantitativo di acqua fino a riempire completamente il serbatoio.

 Per interrompere la funzione in corso e spegnere l'apparecchio, premere la manopola funzioni per qualche secondo.

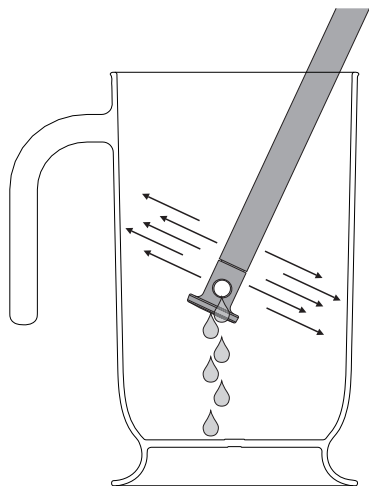


Uso

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



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



7. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa (o il contenitore) e chiudere la porta.



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

8. Premere la manopola funzioni per uscire dalla funzione.

Per le funzioni speciali

Vapor Clean

Pulizia serbatoio

Decalcificazione manuale

vedi la sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.



3.7 Menù secondario

L'apparecchio è dotato di un menù secondario a scomparsa che permette all'utente di:

- Attivare o disattivare la Sicurezza Bambini.
- Attivare o disattivare la modalità Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti, facendo funzionare soltanto il pannello comandi).
- Attivare o disattivare la temporizzazione della lampada.
- Impostare il valore di durezza dell'acqua.


Con l'apparecchio nello stato di Stand-By

1. Attivare la lampada interna, ruotando rapidamente la manopola temperatura.
2. Premere e mantenere premuta la manopola temperatura per almeno 5 secondi.
3. Ruotare la manopola temperatura a destra o a sinistra per cambiare lo stato dell'impostazione (**ON/OFF**) oppure a destra per aumentare il valore da impostare o a sinistra per diminuirlo.
4. Premere la manopola temperatura per passare alla modalità successiva.

Modalità 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.



Nel normale funzionamento è indicata dall'accensione della spia .

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.



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



Anche con la modalità sicurezza bambini attiva è possibile spegnere l'apparecchio istantaneamente premendo la manopola funzioni per 3 secondi.




Modalità 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.



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



Se la modalità è attiva sul display si accende la spia .

Modalità Bassa Potenza

Questa modalità permette all'apparecchio di limitare la potenza utilizzata.

Indicata per utilizzare più elettrodomestici contemporaneamente.


HI: potenza normale.

LO: bassa potenza.



Attivando la modalità bassa potenza i tempi di preriscaldamento e di cottura possono prolungarsi.



Se la modalità è attiva sul display si accende la spia .



Modalità Mantenimento caldo

Questa modalità permette all'apparecchio, al termine di una cottura in cui è stata impostata una durata (se questa non viene interrotta manualmente), di mantenere in caldo (a basse temperature) il cibo appena cotto, per un tempo di circa 1 ora.



Modalità temporizzazione lampada

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



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



Il controllo manuale di accensione/spegnimento è sempre disponibile ruotando la manopola temperatura a destra in entrambe le impostazioni.

Modalità impostazione durezza dell'acqua



L'apparecchio esce dalla fabbrica preimpostato su un indice di durezza dell'acqua media.



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



E' possibile modificare l'impostazione della durezza dell'acqua da un valore minimo (una tacca)...



... fino ad un valore massimo (cinque tacche).



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



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



4 Pulizia e manutenzione

4.1 Avvertenze



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

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



Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

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

4.2 Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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



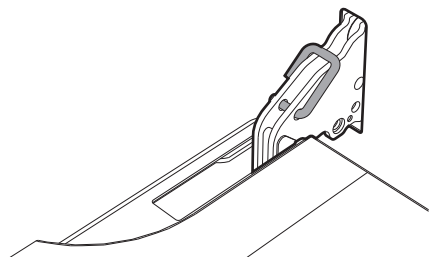
4.3 Pulizia della porta

Smontaggio della porta

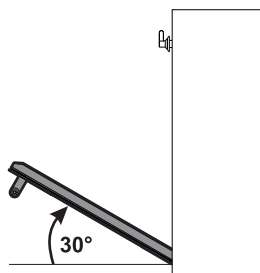
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

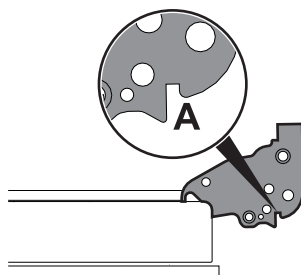
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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



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



Pulizia dei vetri porta

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



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

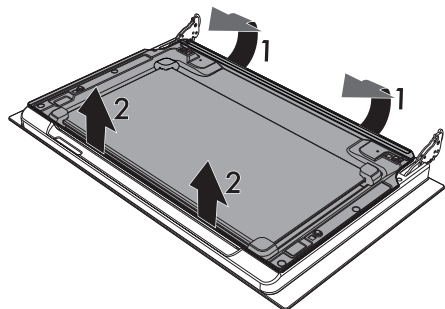


Pulizia e manutenzione

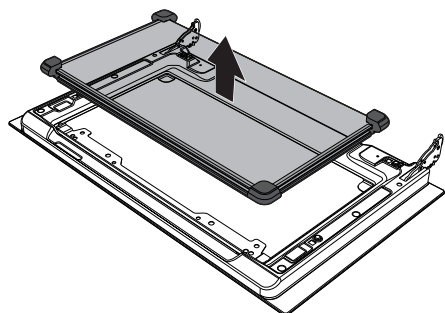
Smontaggio dei vetri interni

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

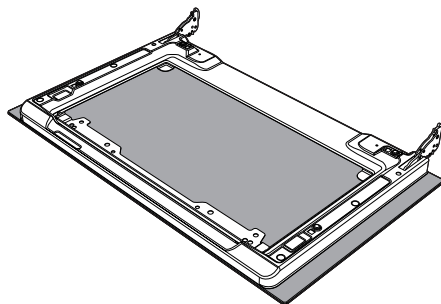
1. Aprire la porta.
2. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce (1).
3. Successivamente tirare il vetro verso l'alto nella parte anteriore (2). In tal modo, i 4 perni fissati al vetro si sganciano dalle loro sedi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



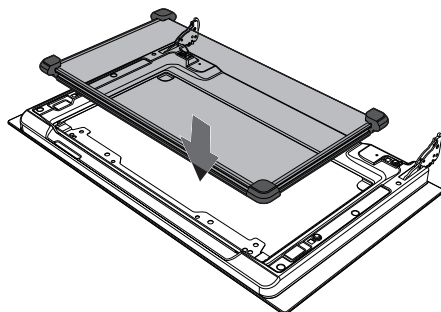
4. Sollevare verso l'alto il gruppo vetro intermedio.



5. 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.

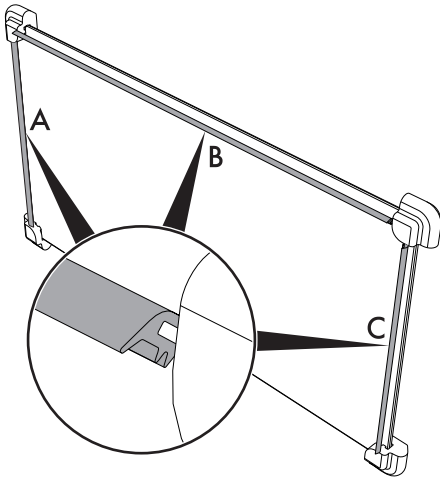


6. Riposizionare il gruppo vetro intermedio.

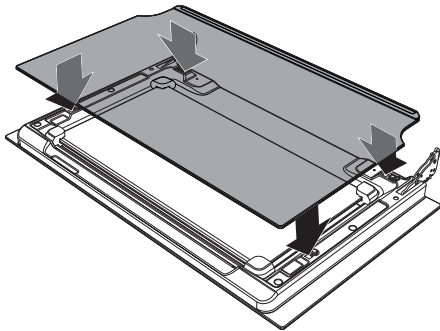




7. I listelli gommati **A**, **B** e **C** del gruppo vetro intermedio devono essere rivolti verso il vetro esterno.



8. Centrare ed incastrare i 4 perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione.

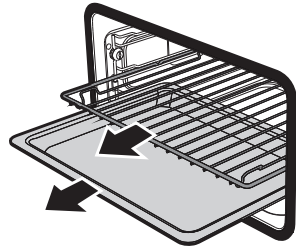


4.4 Pulizia all'interno del forno

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

Estrarre tutte le parti rimovibili.

Pulire le griglie forno con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare con cura le parti umide.



Si consiglia di far funzionare il forno alla massima temperatura per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminare eventuali residui.



Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di rimuovere la porta.



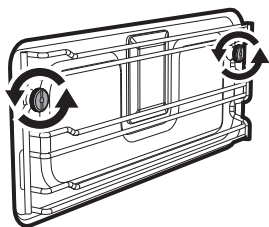
Pulizia e manutenzione

Rimozione dei telai supporto griglie/teglie

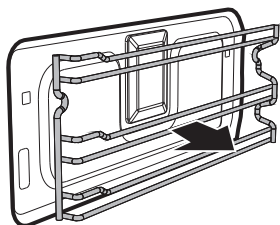
La rimozione dei telai guida permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Per rimuovere i telai guida:

1. Svitare i perni di fissaggio del telaio:



2. Tirare il telaio verso l'interno della cavità in modo da liberarlo dai perni di fissaggio.



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

Vapor Clean

i 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.



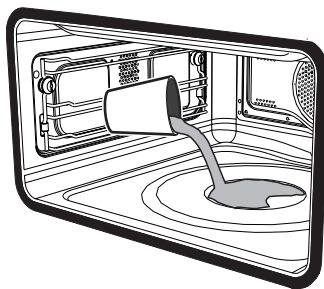
Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

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

Operazioni preliminari

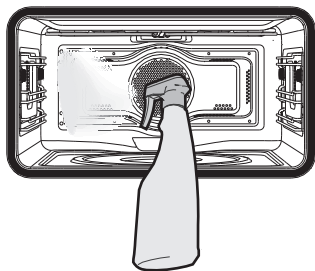
Prima di avviare il Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- 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.

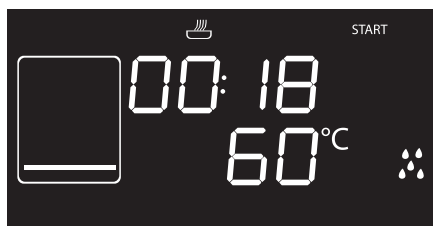


- Chiudere la porta.




Si consiglia di effettuare al massimo 20 nebulizzazioni.

Impostazione del Vapor Clean



i

Se la temperatura interna è superiore a quella prevista per il ciclo di pulizia Vapor Clean, il ciclo viene immediatamente arrestato e il display visualizzerà la dicitura **STOP**. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di attivare la funzione di pulizia assistita.

1. Premere la manopola funzione per attivare l'apparecchio.
2. Ruotare la manopola funzioni a destra o a sinistra per selezionare la funzione Vapor Clean .
3. Sul display apparirà la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.
4. Premere la manopola temperatura per avviare il ciclo di pulizia Vapor Clean.
5. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean viene emessa una segnalazione acustica.

i

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



Pulizia e manutenzione

Termine del ciclo di pulizia 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 forno.
5. Per una maggiore igiene e per evitare che gli alimenti acquisiscano odori sgradevoli, effettuare un asciugatura del forno mediante una funzione ventilata a 160°C per circa 10 minuti.



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.

CLEAN: Pulizia del serbatoio



Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare una pulizia del serbatoio circa una volta ogni 2-3 mesi.

1. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione **CLEAN**.



2. Premere la manopola funzioni per confermare la scelta della funzione. Il display mostra la richiesta di carico del serbatoio.



3. Riempire la caraffa in dotazione (o un contenitore) con una miscela di acqua e acido citrico.



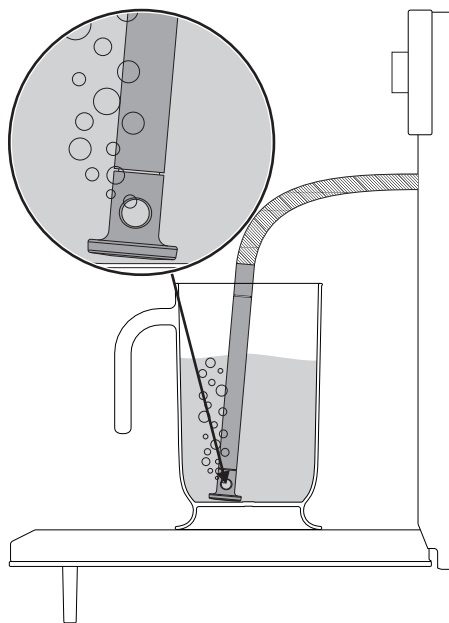
Si consiglia di miscelare 30 gr. di acido citrico con un litro e mezzo di acqua.



4. Aprire la porta dell'apparecchio.
5. Appoggiare la caraffa (o il contenitore) sulla porta aperta.

i NB: la caraffa in dotazione (o il contenitore) con la miscela deve avere un peso lordo inferiore ai 5 KG.

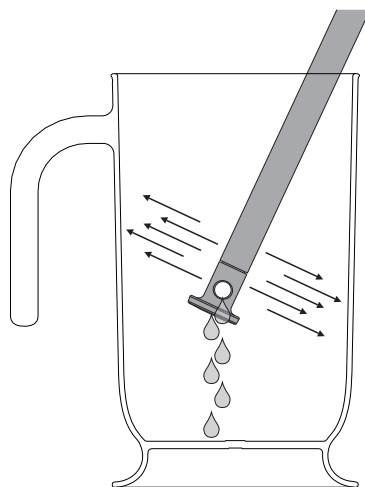
6. Estrarre il tubo dalla propria sede e immergere l'estremità sul fondo della caraffa (o del contenitore).



7. Premere la manopola funzioni per iniziare il caricamento della miscela nel serbatoio dell'apparecchio.

i L'apparecchio carica automaticamente il quantitativo di miscela fino al riempimento del serbatoio.

8. Al termine del caricamento, scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di acqua.



9. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa (o il contenitore) e chiudere la porta.

i Alla chiusura della porta, un sistema automatico aspira l'eventuale residuo di miscela rimasto nel tubo per evitare gocciolamenti.

10. Premere la manopola funzioni per cominciare il processo di pulizia del serbatoio. Il display mostra il tempo necessario alla fine del ciclo di pulizia.



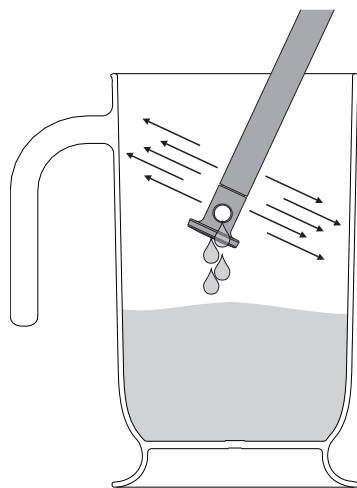
Pulizia e manutenzione

Al termine del processo di pulizia interviene un segnale acustico e sul display compare la schermata di espulsione della miscela.



11. Appoggiare la caraffa in dotazione (o un contenitore) sulla porta aperta.
12. Estrarre il tubo dalla propria sede e introdurne l'estremità nella caraffa (o nel contenitore).
13. Premere la manopola funzioni per iniziare lo scaricamento della miscela nella caraffa (o nel contenitore).

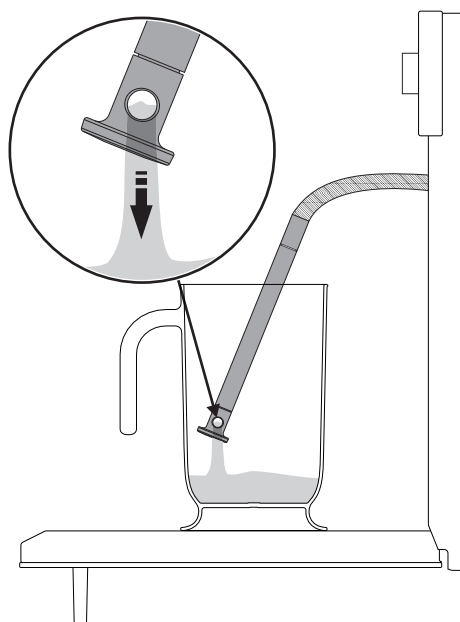
14. Al termine, scuotere il tubo per rimuovere eventuali residui di miscela.



15. Riporre il tubo nella propria sede, rimuovere la caraffa (o il contenitore) e chiudere la porta.



Dopo la pulizia del serbatoio con la miscela di acqua e acido citrico, effettuare almeno un secondo ciclo di funzione **CLEAN** con acqua normale al fine di risciacquare il serbatoio da eventuali residui.





Decalcificazione

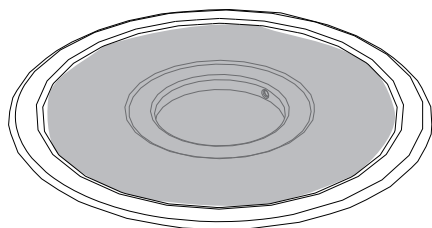


La presenza di calcare dovuta a mancata decalcificazione, a lungo andare può pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Periodicamente, sul display dell'apparecchio comparirà la dicitura seguente ad indicare che è necessario procedere col processo di decalcificazione della vaschetta di evaporazione sul fondo del vano cottura:



1. Aprire completamente la porta
2. Versare circa 250 ml di aceto bianco puro nella vaschetta di evaporazione, in modo da ricoprire anche parte del fondo del vano cottura.



3. Premere la manopola funzioni per avviare la funzione di decalcificazione.



4. Alla fine del processo di decalcificazione, rimuovere l'aceto sul fondo del vano cottura con la spugna in dotazione.
5. Agire sulle incrostazioni ammorbidite con una spugna per i piatti per eliminare la maggiore quantità possibile di calcare.
6. Al termine della pulizia, richiudere la porta.



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



In caso non si voglia effettuare il processo di decalcificazione, premere la manopola funzioni per qualche secondo.



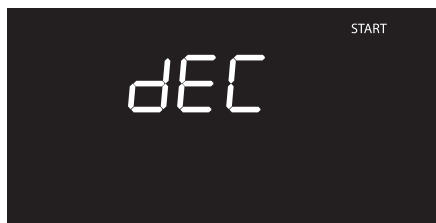
NB: Il processo di decalcificazione può essere annullato per 3 volte consecutive. L'apparecchio non permetterà alcuna altra funzione fino a quando non verrà effettuato un nuovo processo di decalcificazione.



Decalcificazione manuale

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

7. Premere e ruotare la manopola funzioni per selezionare la funzione **dEC** di decalcificazione.



8. Procedere con la procedura illustrata nel capitolo "Rimozione dei telai supporto griglie/teglie" partendo dal punto 1.

Cosa fare se...

Il display è completamente spento:

- Controllare l'alimentazione di rete.
- Controllare se un'eventuale interruttore omnipolare a monte dell'alimentazione dell'apparecchio è in posizione di "On".

L'apparecchio non scalda:

- Controllare se è stata impostata la modalità "show room" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Menù secondario").

I comandi non rispondono:

- Controllare se è stata impostata la modalità "blocco bambini" (per maggiori dettagli vedi il paragrafo "Menù secondario").



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



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



4.5 Manutenzione straordinaria



Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

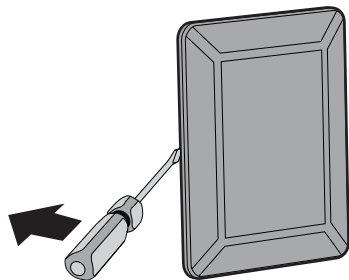
- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Sostituzione della lampada di illuminazione interna

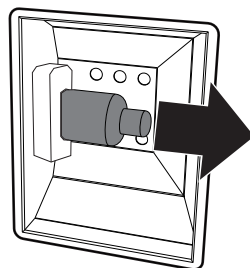
1. Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
2. Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
3. Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



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

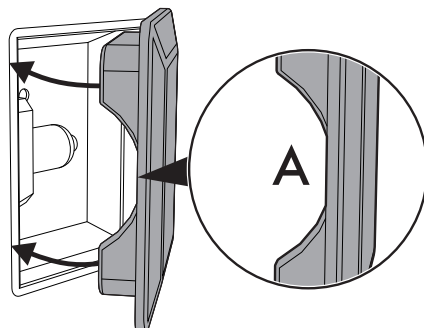


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

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



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



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

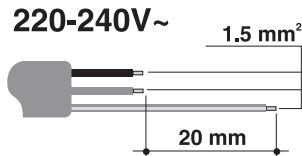
Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

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 fisso

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

Il dispositivo di interruzione onnipolare deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio, secondo le regole di collegamento.

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

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

5.2 Sostituzione del cavo



Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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



5.3 Posizionamento



Apparecchio pesante
Pericolo di ferite da schiacciamento

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



Pressione sulla porta aperta
Rischio di danni all'apparecchio

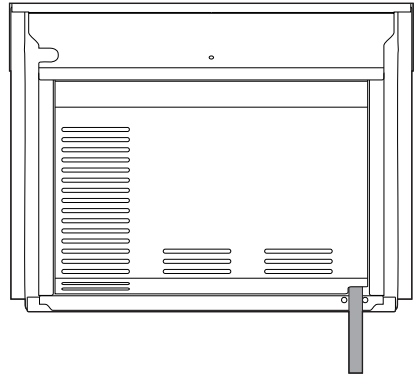
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



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

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

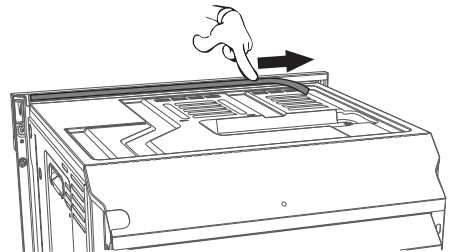
Posizione del cavo di alimentazione



(vista posteriore)

Guarnizione frontalino

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

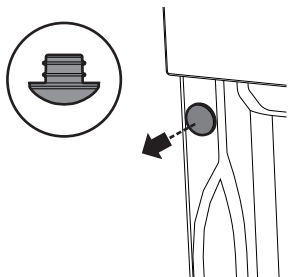




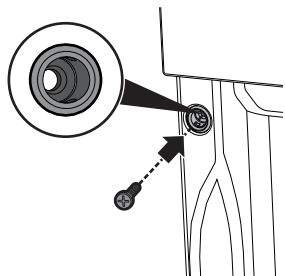
Installazione

Boccole di fissaggio

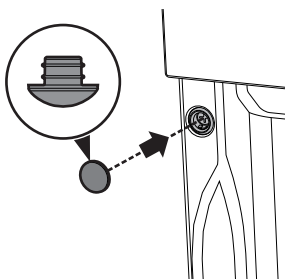
Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



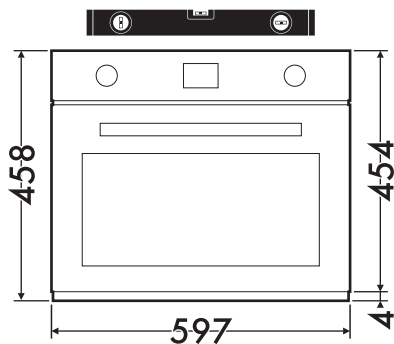
Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.



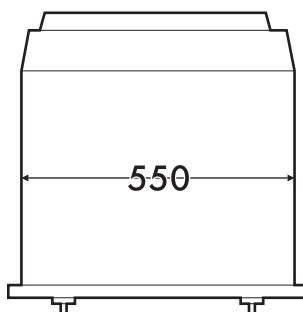
Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.



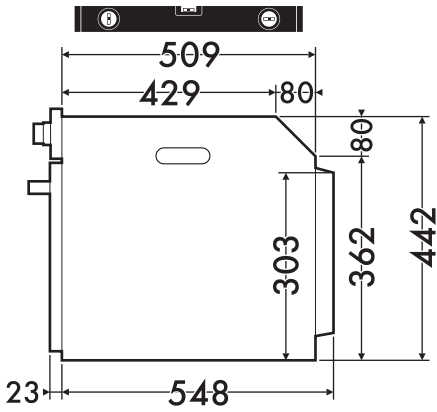
Ingombri dell'apparecchio (mm)



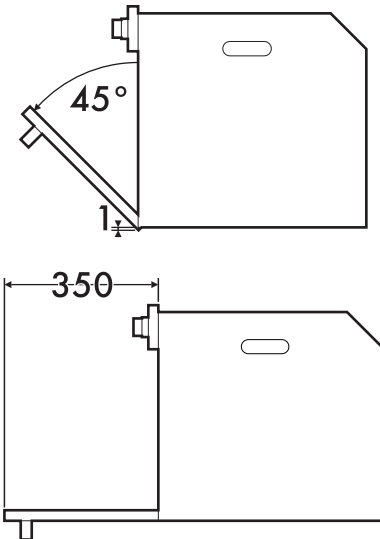
(vista frontale)



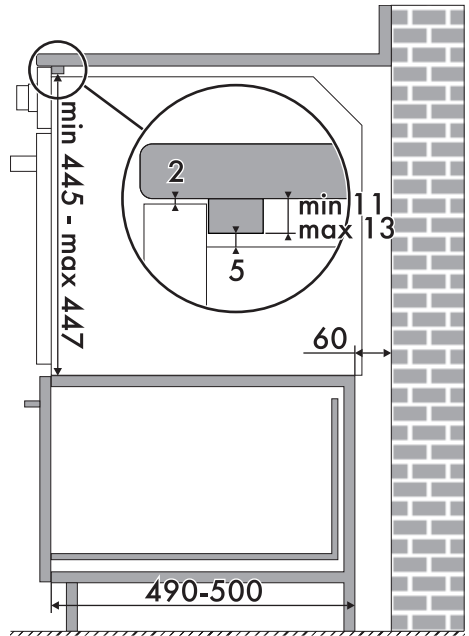
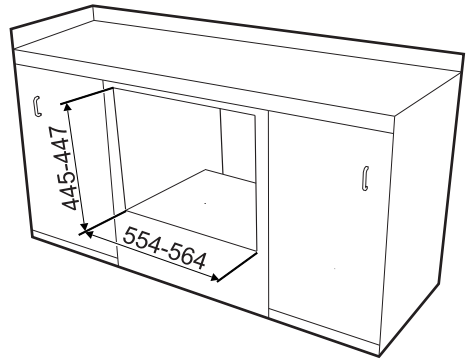
(vista superiore)



(vista laterale)



Incasto sotto piani di lavoro (mm)

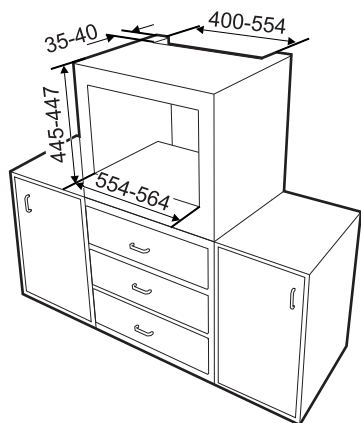


Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.



Installazione

Incasto a colonna (mm)



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

