Sommario

1 Avvertenze 4

1.1 Avvertenze generali di sicurezza 4
1.2 Scopo dell'apparecchio 7
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 11
2.4 Accessori disponibili 12

3 Uso 13

3.1 Avvertenze 13
3.2 Primo utilizzo 13
3.3 Uso degli accessori 14
3.4 Uso del forno 14
3.5 Consigli per la cottura 20

4 Pulizia e manutenzione 24

4.1 Avvertenze 24
4.2 Pulizia dell'apparecchio 24
4.3 Smontaggio della porta 24
4.4 Pulizia dei vetri porta 25
4.5 Vapor Clean 27
4.6 Manutenzione straordinaria 29

5 Installazione 31

5.1 Collegamento elettrico 31
5.2 Per l'installatore 31
5.3 Sostituzione del cavo 32
5.4 Posizionamento 32

IT

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

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.
- 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.
- Durante il processo di pirolisi (ove disponibile) spegnere bruciatori o piastre elettriche del piano di cottura eventualmente installato sopra l'apparecchio.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono la loro estrazione devono essere rivolti verso il basso e verso il retro del vano cottura.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- NON USARE IN NESSUN CASO L'APPARECCHIO PER RISCALDARE L'AMBIENTE.

Avvertenze

- 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 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.

- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- 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 4000 metri sopra il livello del mare.

Per questo apparecchio

- Prestare attenzione poiché il vapore a certe temperature non è visibile.
- Durante o dopo il processo di cottura aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.
- 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.

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

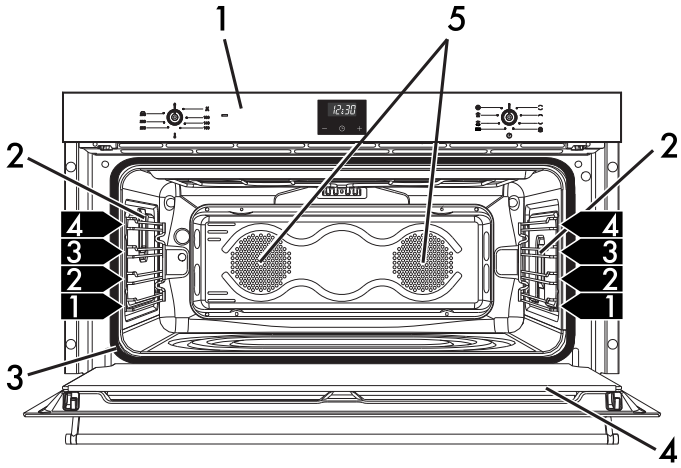
Suggerimento

1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

2 Descrizione

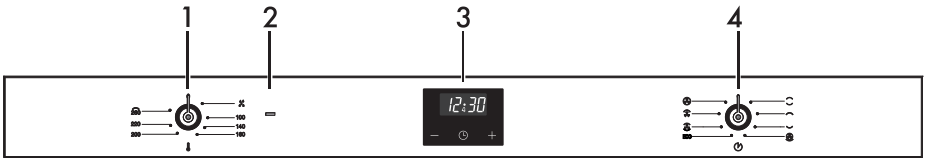
2.1 Descrizione generale



1 Pannello comandi
2 Lampade
3 Guarnizione
4 Porta
5 Ventole
1,2,3... Ripiano del telaio

IT

2.2 Pannello comandi



1 Manopola temperatura

Tramite questa manopola è possibile selezionare la temperatura di cottura.

Ruotare la manopola in senso orario sul valore desiderato compreso fra il minimo e il massimo.

2 Lampada spia termostato

Si accende per segnalare che il forno è in fase di riscaldamento. Si spegne a temperatura raggiunta. L'accensione e lo spegnimento regolare indica che la temperatura impostata all'interno del forno viene mantenuta costante.

3 Orologio programmatore

Utile per visualizzare l'ora corrente, impostare cotture programmate e programmare il timer contaminuti.

4 Manopola funzioni

Tramite questa manopola è possibile accendere/spegnere l'apparecchio e selezionare le varie funzioni disponibili.

Ruotare la manopola a destra o sinistra per variare/selezionare la voce desiderata.

Mantenere premuta la manopola per almeno 5 secondi per terminare all'istante un'eventuale cottura.

2.3 Altre parti

Ripiani di posizionamento

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

Illuminazione interna

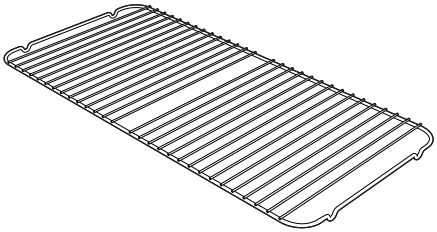
L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- quando viene avviata una qualsiasi funzione, ad esclusione delle funzioni ECO e Vapor Clean (solo su alcuni modelli).
- Quando la manopola temperatura viene ruotata brevemente a destra (attivazione e disattivazione manuale).

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

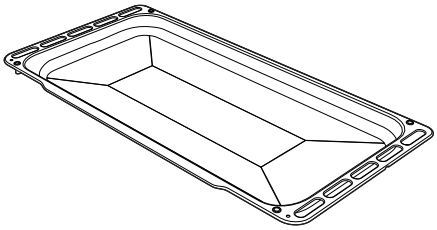
2.4 Accessori disponibili

Griglia per teglia



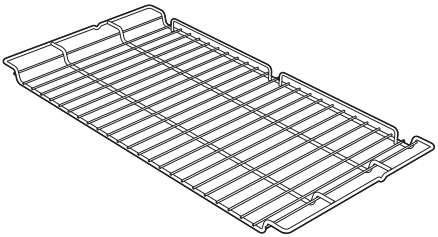
Da appoggiare sopra alla teglia forno, utile per la cottura di alimenti che possono sgocciolare.

Teglia profonda



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

Griglia



Utile per il supporto di recipienti con alimenti in cottura.

Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

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

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

3 Uso

3.1 Avvertenze

Uso non corretto
Rischio di danni alle superfici

- 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 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 all'apparecchio durante il funzionamento.

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 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.

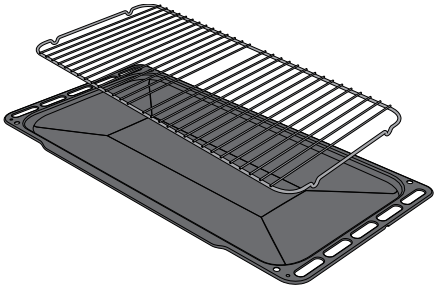
3.2 Primo utilizzo

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. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

3.3 Uso degli accessori

Griglia per teglia

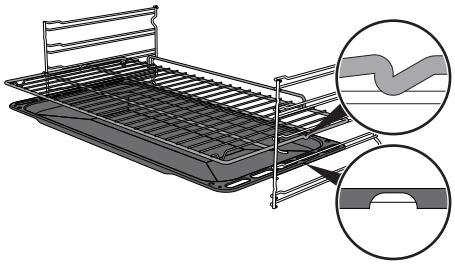
La griglia per teglia va inserita all'interno della teglia. In questo modo è possibile raccogliere il grasso separatamente dal cibo in cottura.



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 vano cottura.



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

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

3.4 Uso del forno

Orologio programmatore

— Tasto decremento valore

Tasto orologio

\+ Tasto incremento valore

Assicurarsi che l'orologio programmatore mostri il simbolo durata cottura, in caso contrario non sarà possibile accendere il forno.

Premere il tasto per resettare l'orologio programmatore.

IT

Regolazione dell'ora

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

Al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenterà sul display le cifre 0:00 lampeggianti.

1. Premere il tasto orologio per due secondi. Il pallino tra le ore e i minuti lampeggia.
2. Tramite i tasti incremento valore + e decremento valore — è possibile regolare l'ora. Mantenere premuto il tasto per avanzare velocemente.
3. Attendere 7 secondi. Il pallino tra le ore e i minuti smette di lampeggiare.
4. Il simbolo sul display indica che l'apparecchio è pronto per cominciare una cottura.

Per modificare l'ora tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore + e decremento valore — per due secondi, poi procedere con la regolazione dell'ora.

Cottura temporizzata

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

1. Tenere premuto il tasto orologio fino a far comparire il simbolo .
2. Premere nuovamente il tasto orologio . Sul display compaiono il simbolo A e la dicitura dur alternati all'ora corrente.
3. Agire sui tasti incremento valore + e decremento valore — per impostare i minuti di cottura desiderati.
4. Selezionare una funzione ed una temperatura di cottura.
5. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli e A.

Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo si spegne, il simbolo A lampeggia e si attiva un segnale acustico.

6. Per spegnere il segnale acustico è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.

7. Premere il tasto orologio per resettare l'orologio programmatore.

Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 10 ore.

Per azzerare la programmazione impostata premere contemporaneamente tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore e decremento valore e procedere allo spegnimento manuale del forno.

Cottura programmata

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

1. Impostare una durata di cottura come descritto nel paragrafo precedente "Cottura temporizzata".
2. Premere il tasto menù per 2 secondi.
3. Premere nuovamente il tasto menù . Il display mostra alternatamente le cifre e la scritta mentre il simbolo A lampeggia. (per esempio l'ora attuale è 17.30)
4. Agire sui tasti o per impostare i minuti desiderati. (per esempio 1 ora)
5. Premere il tasto menù . Sul display comparirà la dicitura alternata all'ora corrente sommata alla durata di cottura precedentemente impostata. (per esempio l'ora di fine cottura mostrata è 18.30).
6. Agire sui tasti o per impostare l'orario di fine cottura. (per esempio alle 19.30).

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

7. Attendere circa 7 secondi senza premere alcun tasto per attivare la funzione. Sul display compare l'ora corrente e il simboli e si accendono.
8. Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
9. Al termine della cottura gli elementi riscaldanti vengono disattivati. Sul display, il simbolo si spegne, il simbolo A lampeggia e si attiva una suoneria.

10. Riportare le manopole funzione e temperatura su **0**.
11. Per spegnere la suoneria è sufficiente premere un tasto qualsiasi dell'orologio programmatore.
12. Premere contemporaneamente i tasti — e + per azzerare la programmazione impostata.

Non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 10 ore.

Non è possibile impostare cotture programmate superiori alle 24 ore.

Dopo l'impostazione per mostrare il tempo restante di cottura premere il tasto menù per 2 secondi. Premere nuovamente il tasto menù. Il display mostra la dicitura dur alternata al tempo rimanente di cottura.

Timer contaminuti

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

Il timer contaminuti può essere attivato in qualsiasi momento.

1. Tenere premuto il tasto orologio per alcuni secondi. Il display mostra le cifre 0:00 e il simbolo lampeggiante tra le ore ed i minuti.
2. Agire sui tasti incremento valore + e decremento valore — per impostare i minuti desiderati.
3. Attendere circa 5 secondi senza premere alcun tasto per terminare la regolazione del contaminuti. Sul display compaiono l'ora corrente ed i simboli e .

Un segnale acustico entrerà in funzione al termine del tempo impostato.

4. Premere il tasto decremento valore — per spegnere il segnale acustico.

È possibile impostare timer contaminuti da 1 minuto fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.

Modifica dei dati impostati

1. Premere il tasto orologio .
2. Agire sui tasti incremento valore e decremento valore per impostare i minuti desiderati.

Cancellazione dei dati impostati

1. Premere il tasto orologio .
2. Tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore e decremento valore .
3. Procedere poi con lo spegnimento manuale del forno nel caso sia in corso una cottura.

Selezione del segnale acustico

Il segnale acustico può essere variato di 3 tonalità.

1. Tenere premuti contemporaneamente i tasti incremento valore e decremento valore .
2. Premere il tasto orologio .

Premere il tasto decremento valore per selezionare un segnale acustico differente.

Elenco delle funzioni

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 arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene, è comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca e anatra.

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 salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.

Suola

Il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze.

Suola + circolare ventilata

La cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo

ECO

Eco

La combinazione tra il grill e la resistenza inferiore, 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 dolci che richiedono lievitazione.

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

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

Statico ventilato

Il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli. (Per le cotture su più livelli si consiglia di utilizzare il 2° e il 4° ripiano)

Grill ventilato

L'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per alimenti di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale).

Circolare ventilata

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.

3.5 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 parità di peso, i tempi di cottura dei pezzi tagliati è minore rispetto ai tempi di cottura del pezzo intero.

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.

Consigli per le cotture con Grill

- La grigliatura di carni può essere effettuata sia a forno freddo, sia a forno preriscaldato se si desidera cambiare l'effetto della cottura.
- Nella funzione Grill ventilato, è raccomandato il preriscaldamento 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.
- In caso di cotture su più livelli, posizionare gli alimenti preferibilmente sul 2° e 4° ripiano, aumentare il tempo di cottura di qualche minuto ed utilizzare solamente funzioni ventilate.
- 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.
- I tempi di cottura di meringhe e bignè variano a seconda della dimensione.

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.
- Frutta e pane, se divisi in pezzi, impiegano lo stesso tempo per scongelarsi, indipendentemente dalla quantità e dal peso totali.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.

Tabella indicativa delle cotture

Pietanze	Peso(Kg)	Funzione	Ripiano	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Lasagne	2	Statico	1	230	40 - 45	
Pasta al forno	2	Statico	1	220	40 - 45	
CARNE						
Arrosto di vitello	2 - 2,5	Statico ventilato	2	180	115 - 125	
Lonza di maiale	2	Statico ventilato	2	180	80 - 85	
Roast beef medio	2	Circolare	2	200	80 - 85	
Coniglio arrosto (a pezzi)	1	Circolare	2	180	70 - 75	
Fesa di tacchino	1,5	Statico ventilato	2	180 - 190	80 - 90	
Coppa al forno	2	Circolare	2	180 - 190	150 - 160	
Pollo arrosto	1,5	Circolare	2	200	70 - 75	
GRIGLIATURE (*)					**Lato 1**	**Lato 2**
Salsicce	0,5 - 1	Grill ventilato	3	max	9	5
Braciole di maiale (200g l'una)	tot. 1,5	Grill	4	max	17	6
Costine (striscia unita)	1	Grill ventilato	3	max	13	7
Pancetta di maiale (spessore 0,5 mm)	0,8 - 1	Grill ventilato	3	max	8	3
Filetto di maiale (spessore 0,5 mm)	0,8 - 1	Grill	4	max	15	4
Filetto di manzo (spessore 2 cm)	0,8 - 1	Grill	4	max	6	4
PESCE INTERO						
Trota salmonata	0,5	Statico ventilato	2	160	40 - 45	
Coda di rospo	0,7	Circolare ventilata	2	160	65 - 70	
Branzino	0,5	Circolare ventilata	2	160	45 - 50	
VERDURE						
Patate arrosto	1,5 - 2	Statico ventilato	2	190	35 - 40	
Verdure miste arrosto	1,5 - 2	Statico ventilato	2	190	35 - 38	
Verdure a fette grigliate (**)	spessore 0,5mm	Grill	4	max	10	7
IMPASTI						
Pizza fresca	1,5 - 2	Statico ventilato	2	max	12 - 15	
Pane (pagnotta)	0,4	Circolare ventilata	2	200	30	
Focaccia	1,5	Statico ventilato	2	180	25 - 28	

DOLCI					
Meringhe (medio - piccole)	0,35	Circolare ventilata	2	120	80 - 90
Ciambella	1,5	Circolare ventilata	2	160	55 - 60
Crostata di marmellata	1	Statico	2	170	35 - 40
Torta di ricotta	1,2	Statico	2	180	45 -50
Muffin	40 g ogni pirottino	Statico ventilato/ Circolare ventilata	2	160	25 - 30
Torta paradiso	1,2	Circolare ventilata	2	160	55 - 60
Bignè (medio-piccoli)	impasto 0,5	Circolare ventilata	2	180	70 - 75
Pan di Spagna	1	Circolare ventilata	2	150	55 - 60
Biscotti (spessore 0,5 mm)	impasto 0,5	Statico ventilato	2	160	14 - 16
Brioches	0,6	Statico ventilato	2	160	30 - 35

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi.
(*) I tempi delle grigliature variano in base allo spessore dell'alimento e al grado di grigliatura e cottura che si vuole raggiungere.
(**) I tempi delle verdure grigliate variano in base allo spessore dell'alimento e dal tipo di verdura.
Gli arrosti di carne, durante la cottura, vanno girati per avere una rosolatura uniforme su entrambi i lati.

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.

4.2 Pulizia dell'apparecchio

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

Consigli per la 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.

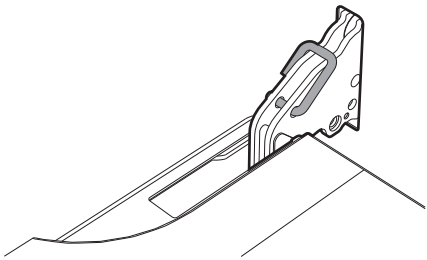
In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

4.3 Smontaggio della porta

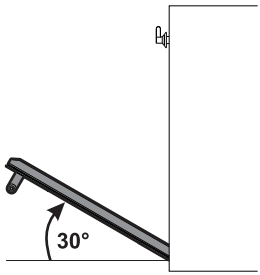
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

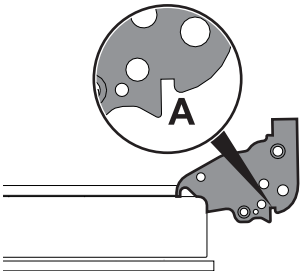
1. Aprire completamente la porta e inserire due pernetti nei fori delle cerniere indicati in figura.



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.



4.4 Pulizia dei vetri porta

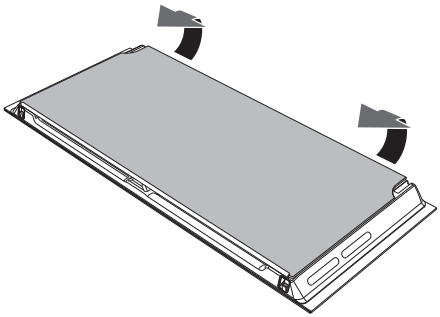
Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

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

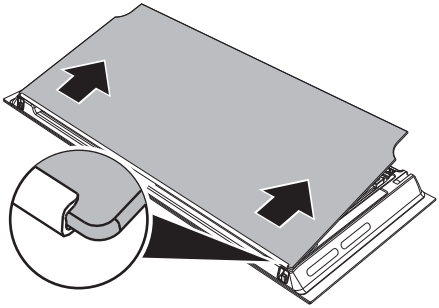
Smontaggio dei vetri interni

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

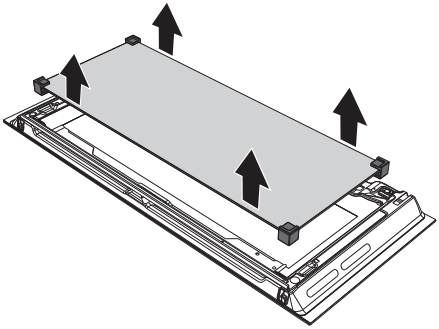
1. Rimuovere la porta dall'apparecchio o bloccarla con gli appositi pernetti.
2. Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto nella parte posteriore seguendo il movimento indicato dalle frecce.



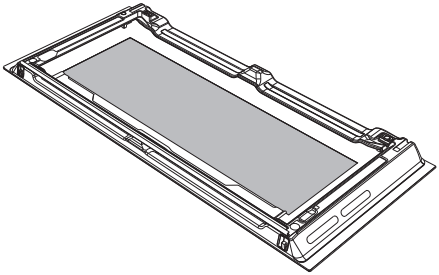
3. Successivamente estrarre il vetro interno dal profilo anteriore.



4. Rimuovere il gruppo vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.

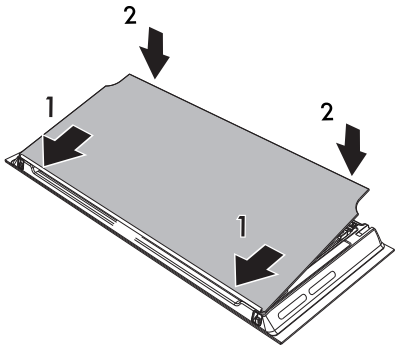


5. Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



6. Reinserire il gruppo vetro intermedio.

7. Riposizionare il vetro interno. Inserire la parte frontale nel profilo anteriore (**1**). Successivamente abbassare la parte posteriore e incastrare i perni nelle loro sedi sulla porta, mediante una leggera pressione (**2**).

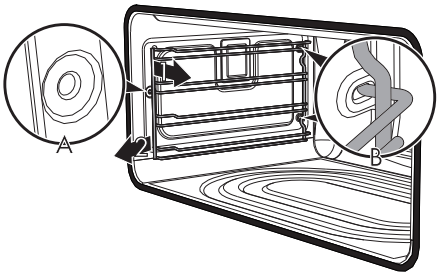


Rimozione dei telai supporto griglie/ teglie

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

Per rimuovere i telai supporto griglie/teglie:

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



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

4.5 Vapor Clean

Vapor Clean è un procedimento di pulizia assistita che facilita la rimozione della sporcizia. Grazie a questo procedimento è possibile pulire l'interno del vano cottura 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

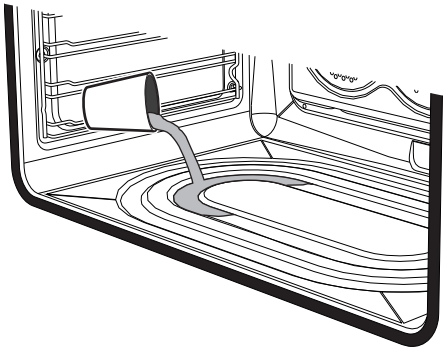
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Eseguire le operazioni relative alla pulizia assistita solamente a forno freddo.

Operazioni preliminari

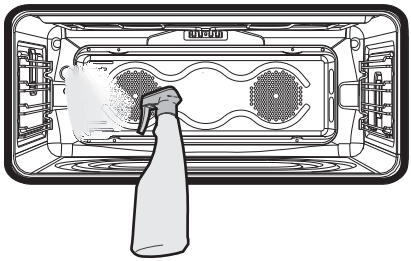
Prima di avviare la Vapor Clean:

- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
- Rimuovere le eventuali guide estraibili.
- Chiudere la porta.

- Versare circa 40cc di acqua nella teglia. 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 della Vapor Clean

1. Impostare una durata di cottura di 18 minuti tramite l'orologio programmatore.
2. Ruotare la manopola temperatura sul simbolo .

Dopo alcuni secondi dall'ultimo intervento sui tasti dell'orologio programmatore, il ciclo di pulizia Vapor Clean ha inizio.

3. Al termine del ciclo di pulizia Vapor Clean il timer disattiva gli elementi riscaldanti del forno, entra in funzione una suoneria ed i numeri sul quadrante dell'orologio programmatore lampeggiano.

Termine del ciclo di pulizia Vapor Clean

4. Aprire la porta e agire sullo sporco meno ostinato con un panno in microfibra.
5. Sulle incrostazioni più resistenti utilizzare una spugna antigraffio con filamenti in ottone.
6. In caso di residui di grasso, è possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei forni.
7. Rimuovere l'acqua residua all'interno del forno.

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.

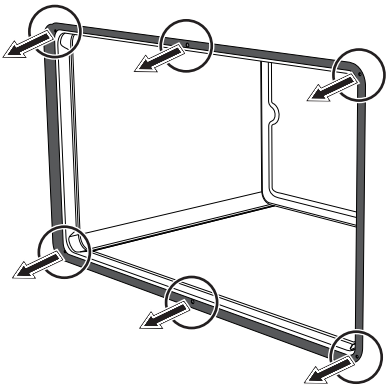
Per facilitare la pulizia manuale delle parti più difficili da raggiungere, si consiglia di rimuovere la porta.

4.6 Manutenzione straordinaria

Smontaggio e montaggio della guarnizione

Per smontare la guarnizione:

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



Per montare la guarnizione:

- Agganciare i ganci posizionati ai 4 angoli ed al centro 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.

Sostituzione della lampada di illuminazione interna

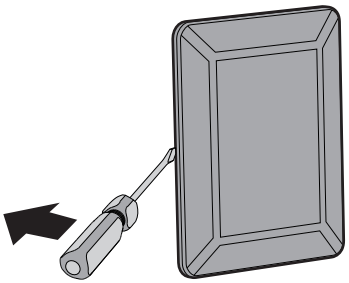
Parti sotto tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

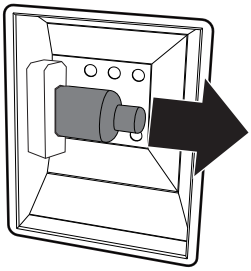
Il vano cottura è dotato di due lampade da 40W.

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.

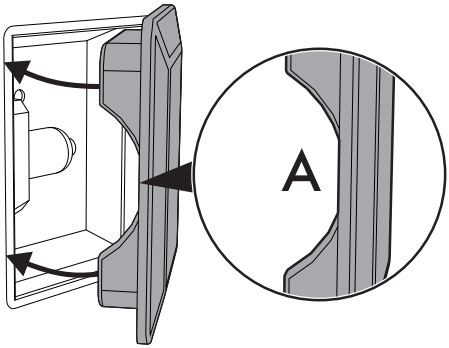


4. Sfilare e rimuovere la lampada.



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

5. Inserire la lampada nuova.
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.

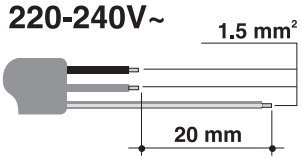
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

L'apparecchio funziona a 220-240 V~.

Utilizzare un cavo tripolare (cavo 3 x 1,5 mm^2, 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 deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.

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 Per l'installatore

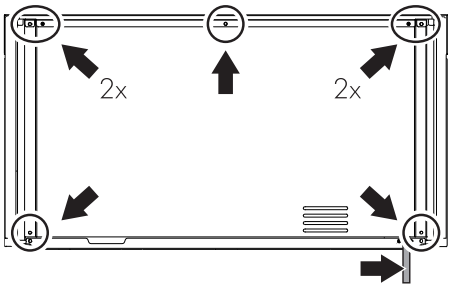
- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.

5.3 Sostituzione del cavo

Tensione elettrica
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1. Svitare le 6 viti del carter posteriore.



Posizione delle viti e del cavo di alimentazione

(vista posteriore)

2. Sollevare leggermente il carter superiore e rimuovere il carter posteriore per accedere alla morsettiera.
3. Sostituire il cavo.
4. Assicurarsi che i cavi (forno o eventuale piano cottura) seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.

5.4 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

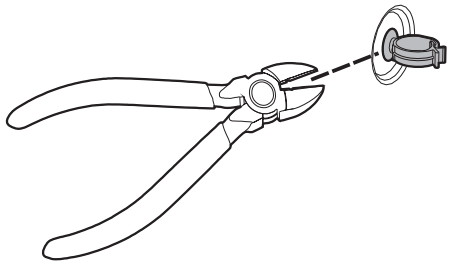
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.

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.

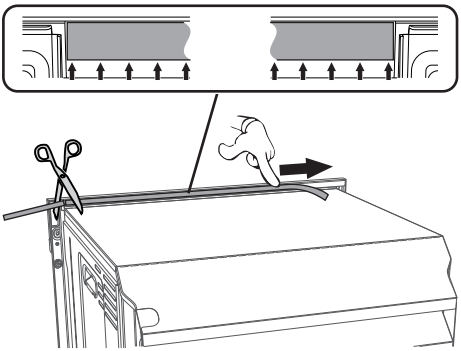
Rimozione gancio posteriore

Prima di incassare l'apparecchio è necessario rimuovere il gancio portacavo posizionato sul carter posteriore, tramite una forbice o un attrezzo specifico.

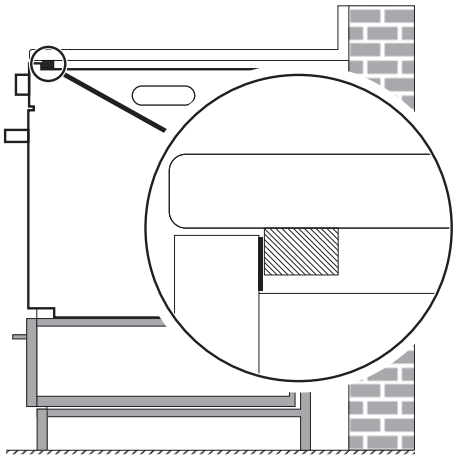


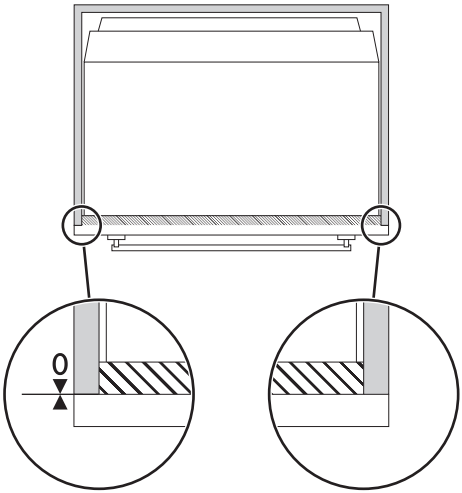
Guarnizione frontalino

Per le installazioni sottotop, è necessario Incollare la guarnizione in dotazione sulla parte posteriore del frontalino per evitare eventuali infiltrazioni di acqua o altri liquidi provenienti dal piano di lavoro sovrastante.



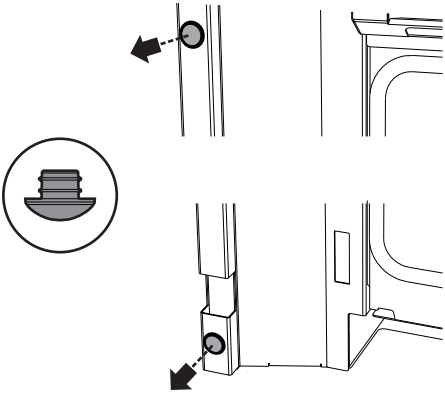
Installare una barra di legno al di sotto del piano di lavoro.



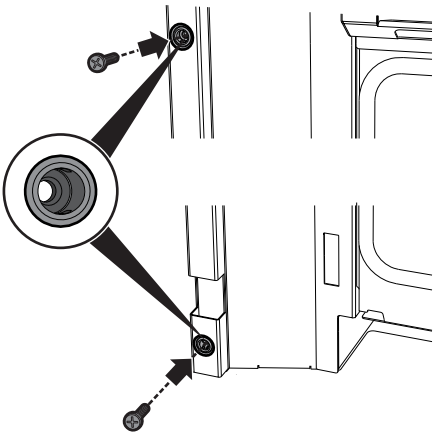


Boccole di fissaggio

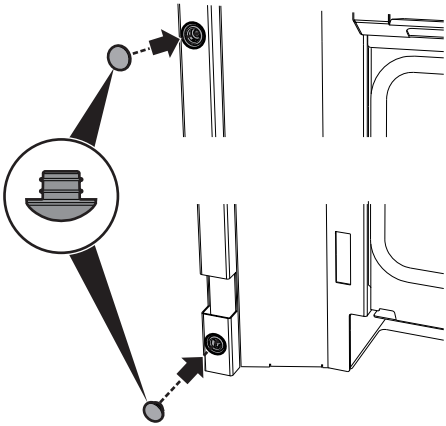
1. Togliere i tappi boccola inserite sulla facciata del forno.



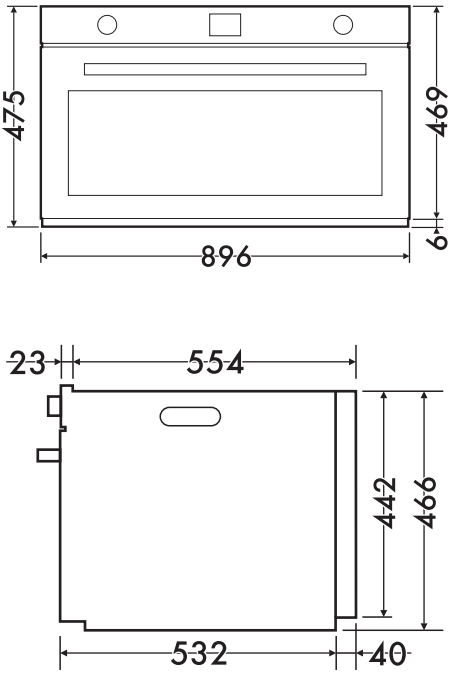
2. Posizionare l'apparecchio nell'incasso.
3. Fissare l'apparecchio al mobile con le viti.

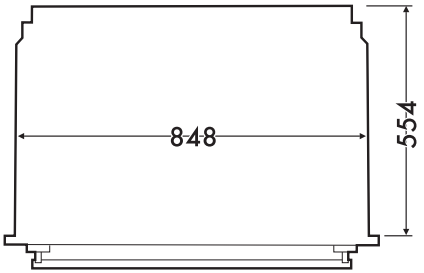


4. Coprire le boccole con i tappi precedentemente rimossi.

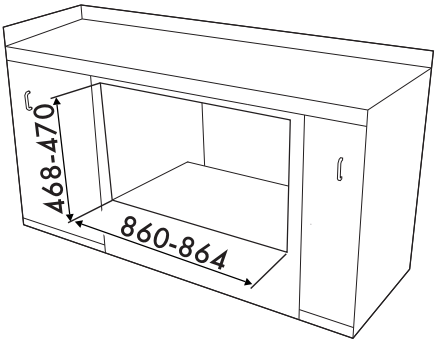


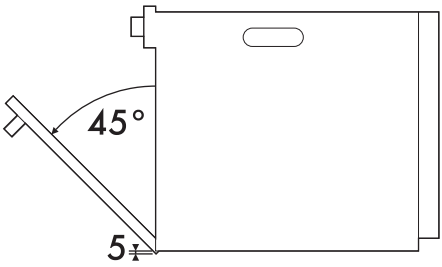
Ingombri dell'apparecchio (mm)

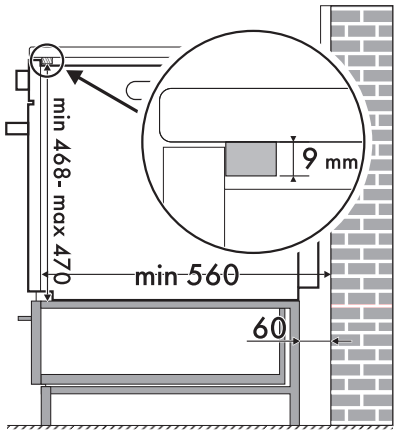


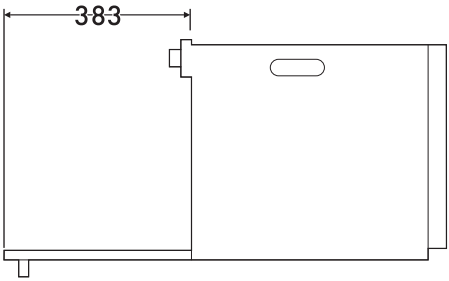


Incasso sotto piani di lavoro (mm)



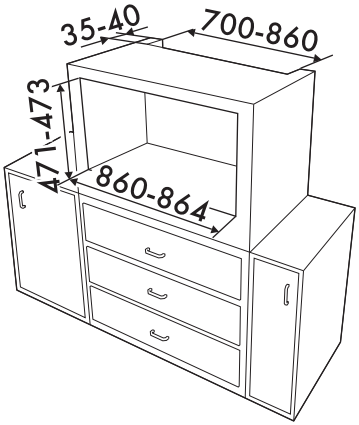


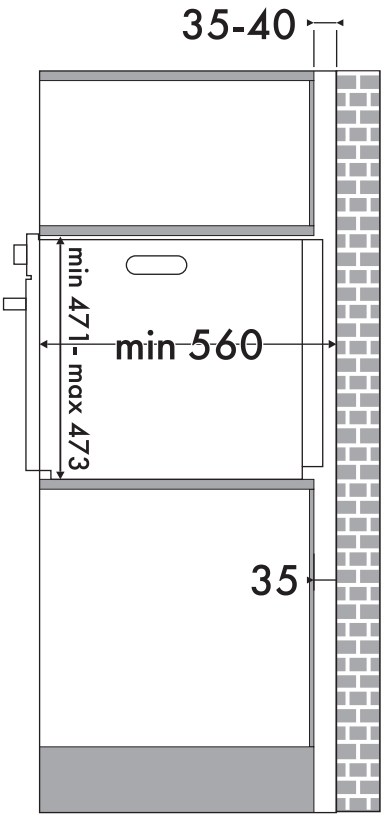




Assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura di circa 60 mm.

Incasso a colonna (mm)





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