

Istruzioni d'uso

Programmatore elettronico

IT





Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto, da ora in poi cucinare sarà creativamente piacevole con il vostro nuovo forno.

I singoli paragrafi sono proposti in modo da giungere passo dopo passo a conoscere tutte le funzionalità del forno, i testi sono facilmente comprensibili, corredati da immagini dettagliate e da pittogrammi d'uso comune.

L'approfondita lettura di questo manuale fornirà le risposte ad ogni domanda che potrà sorgere sul corretto utilizzo del vostro nuovo forno.

Il presente manuale d'uso è parte integrante del prodotto acquistato. L'operatore è tenuto alla corretta conservazione del presente manuale facendo in modo che esso sia sempre disponibile per la consultazione durante le operazioni d'uso e manutenzione del prodotto. Conservare il presente manuale d'uso per futuri riferimenti. In caso di rivendita del prodotto il presente manuale andrà trasferito a ogni successivo detentore o utilizzatore del prodotto stesso.

La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente manuale. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

• PRIMA ACCENSIONE (O DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE)	4
• MODALITÀ "STANDBY"	4
• MENÙ PRINCIPALE DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO	5
1. MODALITÀ COTTURA "MANUALE"	6
1.1 Descrizione delle manopole e della schermata di programmazione cottura MANUALE	6
1.2 Uso della schermata di programmazione cottura MANUALE	7
a Icona 	7
b Icona FUNZIONE [da F1 a F9]	7
c Valore TEMPERATURA TARGET	7
d Valore TEMPERATURA INTERNA	8
e Icona  LUCE (ON/OFF)	8
e Icona  AIR FRY (ON/OFF)	9
f Icona  PARTENZA RITARDATA	10
g Icona  TIMER	11
h Icona  SONDA AL CUORE (in alcuni modelli)	12
i Icona  CONTAMINUTI	13
i Orologio	13
1.3 Uso della schermata di avvio COTTURA	13
1.4 Uso dell'icona  CONTAMINUTI nella schermata di avvio COTTURA	14
1.5 Uso della schermata di avvio cottura con SONDA INSERITA e regolazione temperatura (in alcuni modelli)	15
1.6 Uso dell'icona  CONTAMINUTI nella schermata SONDA INSERITA (in alcuni modelli)	16
2. MODALITÀ COTTURA "ECO"	19
2.1 Uso della schermata ECO / TEMPERATURA TARGET	19
2.2 Uso della schermata di avvio ECO-COTTURA	20
2.3 Uso dell'icona  CONTAMINUTI nella schermata di avvio ECO-COTTURA	21
3. MODALITÀ COTTURA "AUTOMATICO" (FORNO COMBI-STEAM / ASCOT E GENESI)	22
3.1 Uso del primo menù fotografico, "categorie" delle pietanze	22
3.2 Uso del secondo menù fotografico, "ricette" preimpostate con "scheda ricetta"	23
3.2.1 Uso modalità LIEVITAZIONE nelle "categorie" DOLCI PANE / PIZZA	24
3.2.2 Uso della "ricetta" PIZZA ROTONDA nella "categoria" PANE / PIZZA	26
3.3 Uso della schermata di programmazione cottura della "ricetta" preimpostata	27
3.4 Uso della schermata di avvio AUTO-COTTURA	28
3.5 Uso della FUNZIONE PULIZIA A VAPORE	29
4. MODALITÀ COTTURA "SHABBAT" (FORNO COMBI-STEAM)	30
4.1 Uso della schermata SHABBAT / TEMPERATURA TARGET	30
4.2 Uso della schermata di avvio SHABBAT-COTTURA	31
4.3 Uso dell'icona  CONTAMINUTI nella schermata di avvio SHABBAT-COTTURA	32
5. MODALITÀ "IMPOSTAZIONI"	33
5.1 Uso delle voci di menù nella schermata IMPOSTAZIONI	33
5.1.1 "ORARIO"	33
5.1.2 "LINGUA"	34
5.1.3 "LUMINOSITÀ DISPLAY"	34
5.1.4 "SUONO"	35
5.1.5 "VERSIONE SOFTWARE"	35
5.1.6 "DEMO MODE"	36
5.2 Modalità "standby"	36
6. MODALITÀ "CONTAMINUTI" (INDIPENDENTE)	37
6.1 Uso della schermata CONTAMINUTI	37

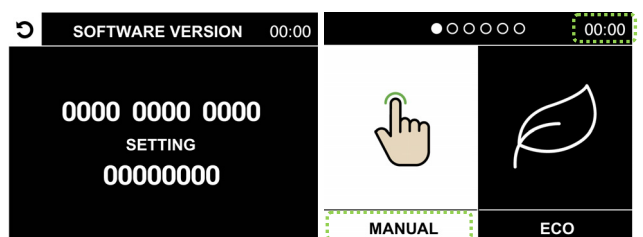


• PRIMA ACCENSIONE (O DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE)

La schermata **SOFTWARE VERSION** non è attiva per l'utente ma è comunque presente solo per uso tecnico.

► Procedura **non** guidata dal programmatore:

- sul display del programmatore apparirà la schermata **SOFTWARE VERSION**, dopo circa **3 minuti** verrà sostituita automaticamente dalla schermata del **menù principale**.



Per navigare nel **menù principale** vedere istruzioni a [pag.5](#)

Per impostare la lingua e l'orario corrente seguire le istruzioni a [pag.33](#)

► Procedura **guidata** dal programmatore, impostando la lingua e l'orario corrente (per velocizzare l'uscita dalla schermata e usare il vostro nuovo forno):

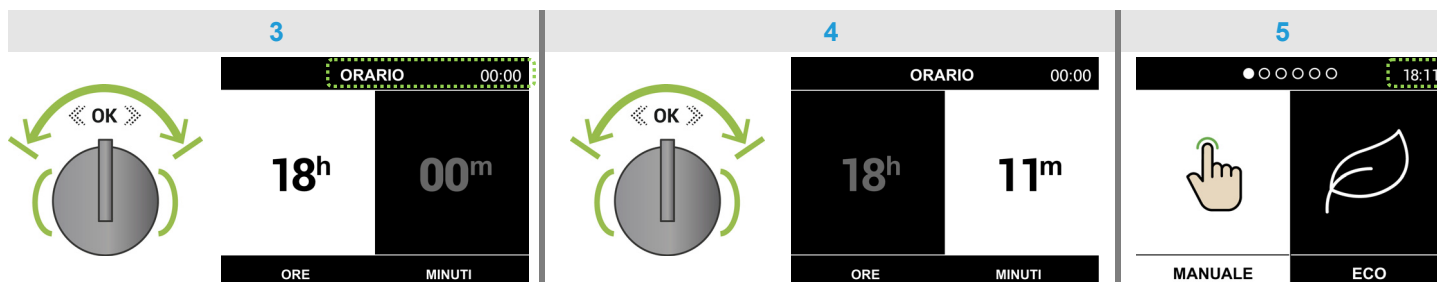
- sul display del programmatore apparirà la schermata **SOFTWARE VERSION***

premendo la manopola di **navigazione** (fig. 1) si visualizzerà la schermata **LANGUAGE**; ruotare, *con brevi scatti verso destra*, la manopola di **navigazione** fino a **illuminare** (sfondo bianco, fig. 2) una delle **voci** nella lingua desiderata, a questo punto **premere** la manopola per **confermare** la **voce** illuminata.



- il programmatore visualizzerà la schermata **ORARIO** nella lingua precedentemente impostata,

il campo "ORE/h" sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 3) e potrà essere **impostato** ruotando, *con brevi scatti verso destra o sinistra*, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo "MINUTI/m" (fig. 4) per impostarne il **valore come descritto precedentemente** infine **premere** la manopola per **confermare**; verrà visualizzata la schermata del **menù principale** con l'orario corrente impostato (esempio fig. 5) visibile, in alto a destra, nel display del programmatore. | Per navigare nel **menù principale** vedere istruzioni a [pag.5](#)



Nota: dopo circa **3 minuti di inattività** si visualizzerà il logo **steel** (vedere [pag.36](#)).

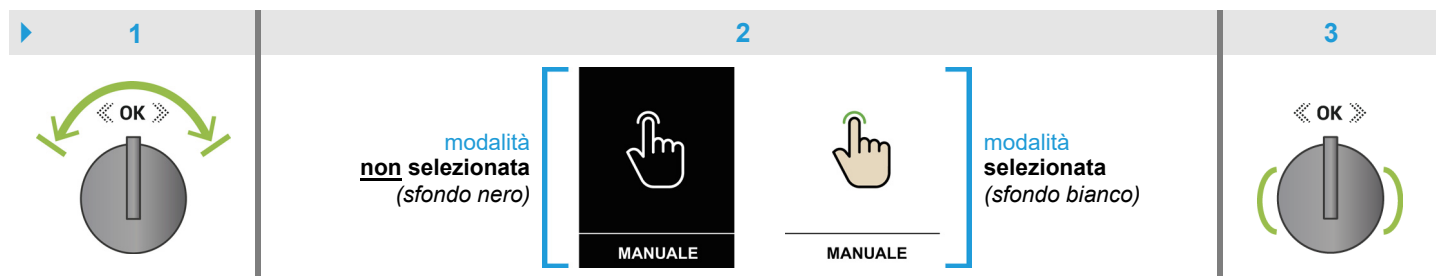
• MODALITÀ "STANDBY"

► Vedere paragrafo **5.2** [pag.36](#)

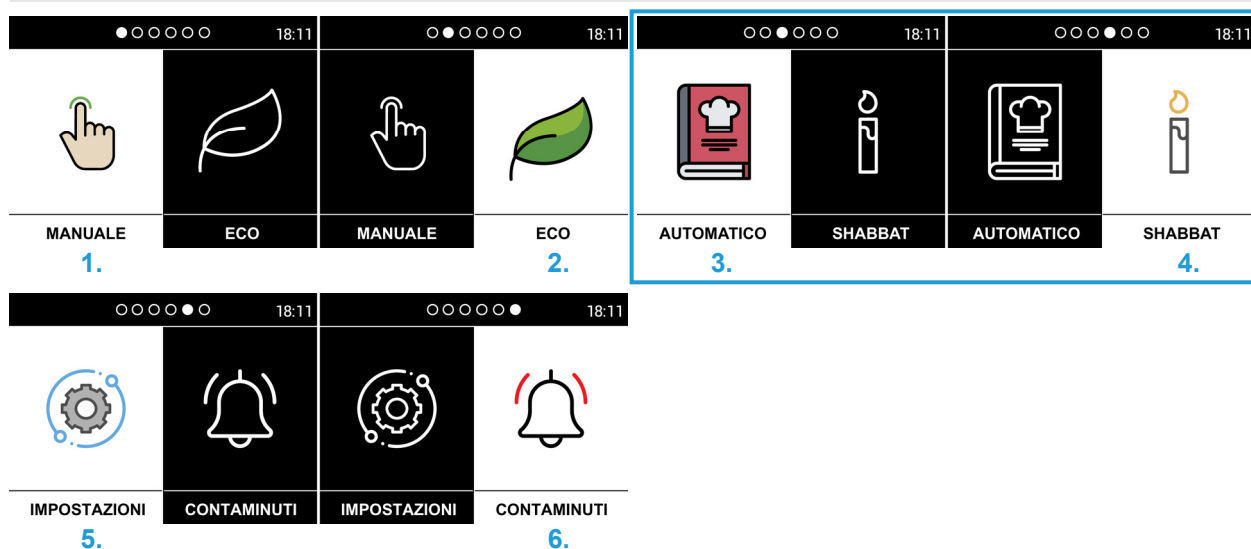


• MENÙ PRINCIPALE DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Navigare nel **menù principale** ruotando, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** (fig. 1), il campo **illuminato** (sfondo bianco) indica la **modalità selezionata** (esempio fig. 2); per entrare nella **modalità** selezionata **premere** la manopola di **navigazione** (fig. 3).



FORNO COMBI-STEAM | 6 modalità



FORNO MULTIFUNZIONE | 4 modalità



1. Modalità cottura **"MANUALE"**: per **impostare** i parametri di cottura desiderati ▶ [pag.6](#)
2. Modalità cottura **"ECO"**: indicata per un **riscaldamento graduale** delle pietanze ▶ [pag.19](#)
3. Modalità cottura **"AUTOMATICO"** (Ascot / Genesi): per utilizzare le **"ricette"** preimpostate ▶ [pag.22](#)
4. Modalità cottura **"SHABBAT"**: indicata per una cottura **oltre 24 ore** a una temperatura tra **60°C/100°C** ▶ [pag.30](#)
5. Modalità **"IMPOSTAZIONI"**: per impostare l'**orario corrente**, la **lingua** che si desidera leggere nelle schermate del programmatore, la **luminosità** del display e il **volume** del segnale acustico ▶ [pag.33](#)
6. Modalità **"CONTAMINUTI"**: con segnale acustico **senza interferire** con il forno ▶ [pag.37](#)



1. MODALITÀ COTTURA “MANUALE”

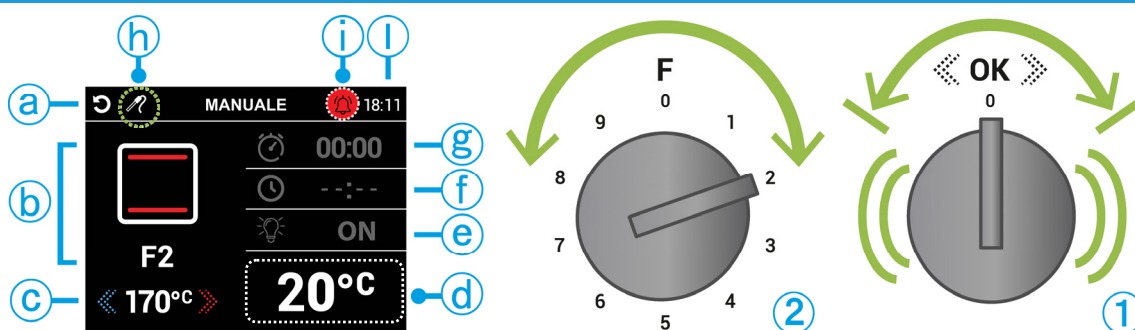


MANUALE

Per entrare in modalità “MANUALE”, nel **menù principale**, procedere nel modo seguente:

- ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** fino a selezionare e **illuminare** il campo “MANUALE” (sfondo bianco, come mostrato nella figura a fianco);
- ruotando la manopola **funzioni** [F] si entrerà nella schermata di **programmazione cottura** **MANUALE**, a questo punto **selezionare** la FUNZIONE desiderata da **1 a 9** [F1/F9];
 - ▶ seguire le istruzioni ai paragrafi **1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6** per **impostare** i parametri nelle relative schermate.

1.1 Descrizione delle manopole e della schermata di programmazione cottura **MANUALE**



La manopola di **navigazione** [OK] si utilizza nei **3** modi seguenti:

- ruotare con brevi scatti **verso destra o sinistra** { per **navigare** tra le **6** modalità del **menù principale** e tra i **2** **menù** nella modalità “AUTOMATICO”; per **illuminare** le **voci di menù** nella schermata **IMPOSTAZIONI** e per **impostare** i parametri del forno nelle schermate **MANUALE** **ECO** **SHABBAT** **COTTURA** **IMPOSTAZIONI** **CONTAMINUTI** }
- ▶ consultare il sommario a [pag. 3](#)

- **premere** { per **entrare** nelle **modalità** del **menù principale** e nelle **voci di menù** nella schermata **IMPOSTAZIONI**; per **illuminare/selezionare** i parametri del forno nelle schermate **MANUALE** **COTTURA**; per **scegliere** la “categoria/ricetta” e **leggere** la “scheda ricetta” nella modalità “AUTOMATICO” e **per confermare** }
 - **premere per almeno 2 secondi** { per **avviare** il tipo di cottura impostato per la pietanza }
 - ▶ paragrafi **1.3, 1.5, 2.2, 3.4, 4.2**



- La manopola **funzioni** [F] si ruota, **in senso orario o antiorario**, per **selezionare** la FUNZIONE desiderata; sul display (esempio rif. **b**) verrà visualizzata la relativa icona [da **F1** a **F9**] ▶ vedere [pag. 7](#)

a L'icona serve per **ritornare** al **menù principale** ▶ vedere [pag. 7](#)

b Indica l'icona [da **F1** a **F9**] della FUNZIONE **selezionata** con la manopola **funzioni** [F] ▶ vedere [tabella](#) a [pag. 17/18](#)

c Indica il **valore preimpostato** della TEMPERATURA TARGET ▶ vedere a [pag. 7](#) come **modificarlo** per esempio a **180°C**

d Indica il **valore** rilevato della TEMPERATURA INTERNA del forno (**apparirà** nella schermata di **avvio** **COTTURA**) ▶ vedere [pag. 8](#)

e L'icona LUCE permette di impostare l'**illuminazione** (ON/OFF) all'interno del forno ▶ istruzioni a [pag. 8](#)

L'icona AIR FRY è **disponibile** utilizzando la FUNZIONE **8** [**F8**] ▶ vedere istruzioni a [pag. 9](#) e [tabella](#) a [pag. 18](#)

f L'icona PARTENZA RITARDATA permette di programmare l'**orario di inizio cottura** ▶ istruzioni a [pag. 10](#)

g L'icona TIMER permette di programmare la **durata di cottura** ▶ istruzioni a [pag. 11](#)

h L'icona SONDA AL CUORE **apparirà** quando la spina a jack verrà inserita nell'apposita presa ▶ istruzioni a [pag. 12](#)

i L'icona CONTAMINUTI **apparirà** nella schermata di **avvio** **COTTURA** ▶ [pag. 14](#) o nella schermata **SONDA INSERITA** ▶ [pag. 16](#)

l L'orologio indica l'**orario corrente** ▶ vedere come impostarlo a [pag. 33](#)



1.2 Uso della schermata di programmazione cottura **MANUALE**

a) Icona

Questa icona serve per ritornare al **menù principale**, vedere nelle figure sottostanti l'esempio dalla schermata di **programmazione cottura** **MANUALE** [F2]*

Premendo la manopola di **navigazione** si illuminerà l'icona (fig. 1), per selezionare l'icona (illuminandola) ruotare la manopola con **3 brevi scatti verso sinistra** infine per ritornare al **menù principale** (fig. 2) **premere** nuovamente la manopola.



● icona **selezionata**
(sfondo bianco)

b) Icona **FUNZIONE** [da F1 a F9]

Questa icona indica la **FUNZIONE selezionata** con la manopola **funzioni** [F]; consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura ► vedere tabella a [pag. 17/18](#)

Ruotando la manopola **funzioni** [F], **in senso orario o antiorario**, l'icona visualizzata **cambierà** (con i relativi parametri) in base alla **FUNZIONE** che si sta **selezionando**.



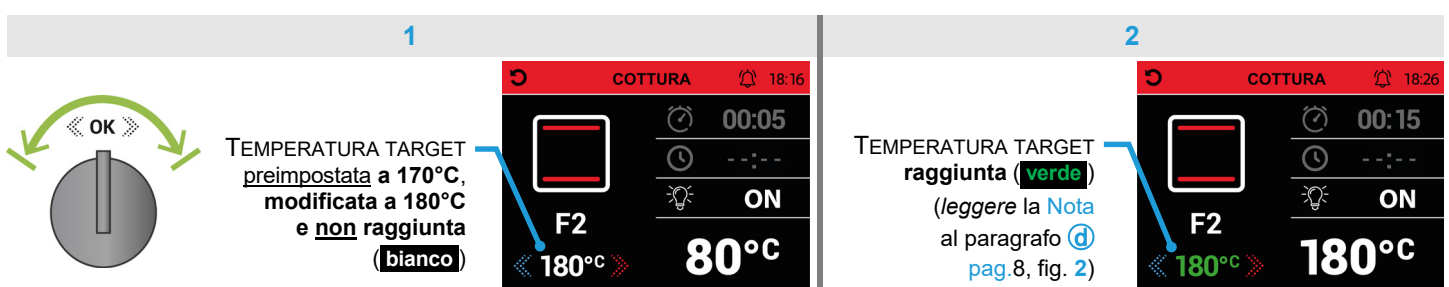
c) Valore **TEMPERATURA TARGET**

Questo valore indica la temperatura desiderata; ogni **FUNZIONE** da **2** a **9** [F2/F9] ha una **TEMPERATURA TARGET preimpostata** che indica la temperatura suggerita per quella specifica **FUNZIONE**.

Dopo aver **selezionato** una **FUNZIONE** (paragrafo b), la **TEMPERATURA TARGET** può essere **modificata** (il campo è già attivo nelle schermate di **programmazione cottura** **MANUALE** e di **avvio COTTURA**) ruotando, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**.

Questo valore è indicato con il colore **bianco** in fase di **modifica** e quando **non è ancora stato raggiunto** all'interno del forno (schermata **COTTURA**, fig. 1), assumerà la colorazione **verde** (esempio fig. 2) quando la **TEMPERATURA INTERNA** del forno **raggiungerà** la **TEMPERATURA TARGET** (verrà emesso un **segnale acustico**).

► Vedere anche paragrafo d) [pag. 8](#)





d) Valore TEMPERATURA INTERNA

Questo valore indica la temperatura rilevata all'interno del forno (apparirà nella schermata di **avvio COTTURA**).

Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo **b** pag.7) ed eventualmente modificata la TEMPERATURA TARGET (paragrafo **c** pag.7), il termostato non inizia a rilevare la temperatura prima di avviare la cottura (schermata **MANUALE**, fig. 1); il **valore inizierà ad incrementare** per ogni grado di aumento della TEMPERATURA INTERNA del forno **fino a coincidere** con il valore della TEMPERATURA TARGET (**esempio** fig. 2).

1

● valore non rilevato

2

Nota: per garantire uniformità nel riscaldamento della camera del forno, ogni FUNZIONE gestisce le temperature con diversi parametri. ▶ **Cambiando** FUNZIONE, **durante la cottura**, la TEMPERATURA INTERNA rilevata dal termostato potrebbe lampeggiare (con segnale acustico per alcuni secondi) fino alla stabilizzazione termica della camera del forno; una oscillazione temporanea è da ritenersi normale.

la TEMPERATURA INTERNA di **180°C** coincide con la TEMPERATURA TARGET (**verde**) (verrà emesso un **segnale acustico**)

e) Icona LUCE (ON/OFF)

▶ **Procedura** da seguire (fig. 1/4) anche in modalità “AUTOMATICO” (**programmazione cottura** paragrafo 3.3 pag.27 e **avvio AUTO-COTTURA** paragrafo 3.4 pag.28).

L'illuminazione all'interno del forno è predisposta **all'accensione automatica (ON*)** all'apertura della porta e **durante la cottura** di una pietanza; questa icona permette di **impostarla spenta (OFF)** prima dell'accensione del forno (*utile se avete previsto la PARTENZA RITARDATA*).

Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo **b** pag.7), **premendo per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione** si entrerà nell'**impostazione** LUCE (l'icona e il campo di selezione **si illumineranno**, fig. 1) a questo punto ruotare la manopola con **1** scatto **verso destra** per impostare la luce **spenta** all'accensione del forno (**OFF**, fig. 2).

1

2

Premere la manopola di **navigazione** per **confermare** e uscire dal campo di selezione (**OFF**, sfondo nero, fig. 3) infine ruotando la manopola con **1** scatto **verso destra** (fig. 4) si uscirà dall'impostazione **evitando** di entrare nel campo di modifica della TEMPERATURA TARGET.

Nota ▶ dopo aver **programmato** la PARTENZA RITARDATA (paragrafo **f** pag.10) **oppure** dopo aver **attivato** la schermata di **avvio COTTURA** (paragrafo 1.3 pag.13), l'illuminazione all'interno del forno sarà spenta (**OFF**, fig. 5).

3

4

5

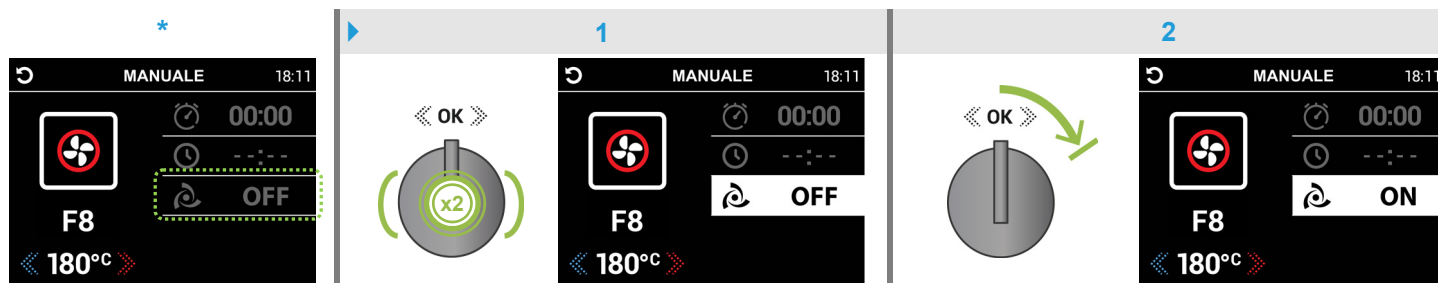
Nota: anche nella schermata di **avvio COTTURA** è sempre possibile entrare nell'**impostazione** LUCE (ON/OFF) *come descritto precedentemente*.



Icona AIR FRY (ON/OFF) DOVE DISPONIBILE

Questa icona permette di utilizzare la **funzione** AIR FRY (solo nella **modalità** "MANUALE").

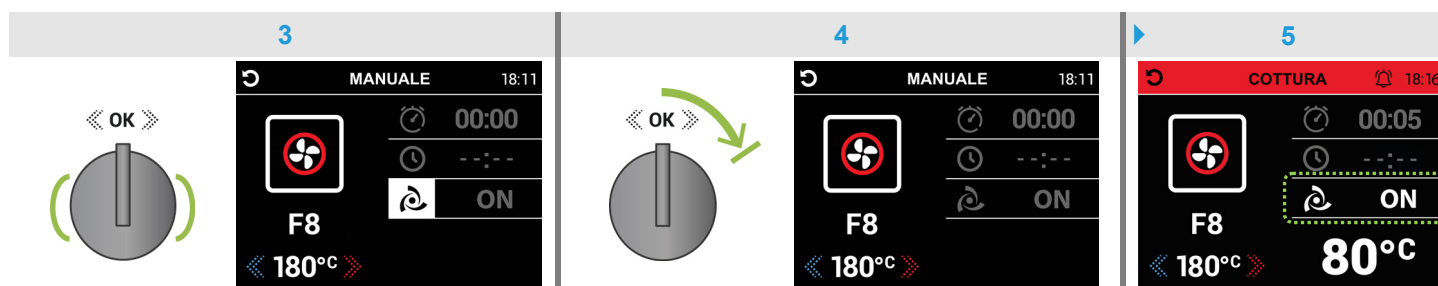
Dopo aver **selezionato** la FUNZIONE 8 [F8]* (paragrafo [b pag.7](#)), **premendo per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione** si entrerà nella **funzione** AIR FRY (l'icona  e il campo di selezione **si illumineranno**, fig. 1) a questo punto ruotare la manopola con **1** scatto **verso destra** per **attivare** la funzione all'accensione del forno (ON, fig. 2).



Premere la manopola di **navigazione** per **confermare** e uscire dal campo di selezione (ON, sfondo nero, fig. 3) infine ruotando la manopola con **1** scatto **verso destra** (fig. 4) **si uscirà** dalla funzione **evitando** di entrare nel campo di modifica della TEMPERATURA TARGET**.

Nota: se desiderate impostare anche il TIMER  (durata di cottura) vedere paragrafo [g pag.11](#)

Nota ▶ dopo aver **programmato** la PARTENZA RITARDATA  (paragrafo [f pag.10](#)) **oppure** dopo aver **attivato** la schermata di **avvio COTTURA** (paragrafo [1.3 pag.13](#)), si visualizzerà l'icona  con la funzione **attivata** (ON, fig. 5).



****Nota:** per **modificare** la TEMPERATURA TARGET (tra 180°C/220°C) vedere paragrafo [c pag.7](#)

Nota ▶ vedere FUNZIONE 8 [F8] "UTILIZZO CONSIGLIATO" nella **tabella** a [pag.18](#)

Tempi di cottura: i tempi possono variare in base alla quantità, allo spessore e al contenuto di umidità degli alimenti. Si consiglia di verificare la cottura qualche minuto prima del tempo indicato nelle ricette; vedere **esempi** indicativi nella tabella sottostante.

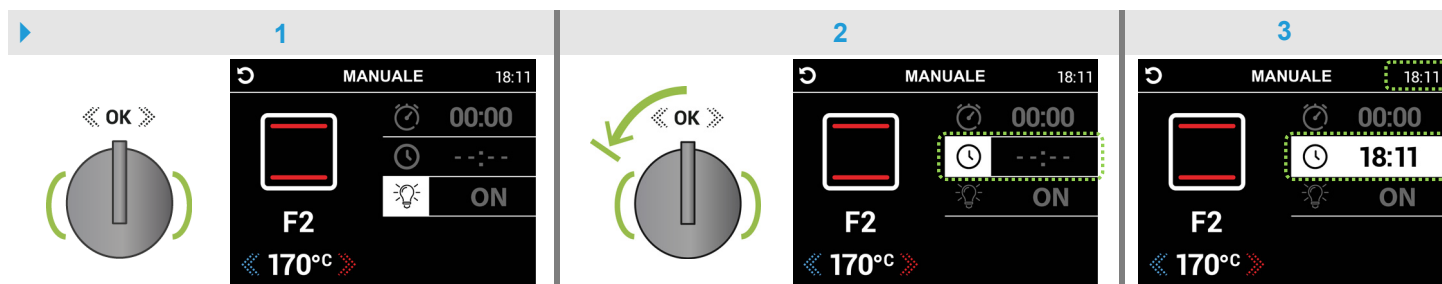
NUGGETS	PATATE	CAROTE E ZUCCHINE	SEPPIE	GAMBERI
				
TEMPERATURA 200°C	TEMPERATURA 200°C	TEMPERATURA 190°C	TEMPERATURA 190°C	TEMPERATURA 190°C
TEMPO (MIN.) 19	TEMPO (MIN.) 30	TEMPO (MIN.) 31	TEMPO (MIN.) 18	TEMPO (MIN.) 10



f Icona PARTENZA RITARDATA

► Procedura da seguire (fig. 1/7) anche in modalità “AUTOMATICO” (programmazione cottura paragrafo 3.3 pag.27). Questa icona permette di programmare l'orario di inizio cottura (entro le 24 ore) con l'accensione automatica del forno.

Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo b pag.7, tabella pag.17), **premendo** la manopola di **navigazione** si illuminerà  l'icona  (fig. 1); per selezionare l'icona  (illuminandola , fig. 2) ruotare la manopola con **1** scatto **verso sinistra**, a questo punto **premendo** la manopola **si entrerà** nell'**impostazione** PARTENZA RITARDATA (il campo di selezione **si illuminerà** impostando automaticamente l'orario corrente, **esempio** fig. 3).

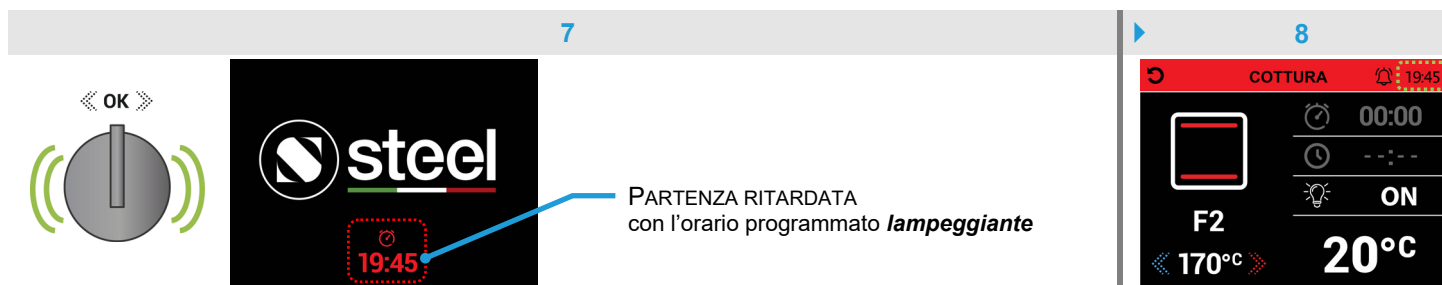


Ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per impostare l'orario di inizio cottura desiderato (**esempio** fig. 4), a questo punto **premere** la manopola per confermare e uscire dal campo di selezione (sfondo nero, fig. 5) infine ruotando la manopola con **2** brevi scatti **verso destra** (fig. 6) si uscirà dall'impostazione (e dall'icona  illuminata in sequenza) **evitando** di entrare nel campo di modifica della TEMPERATURA TARGET.

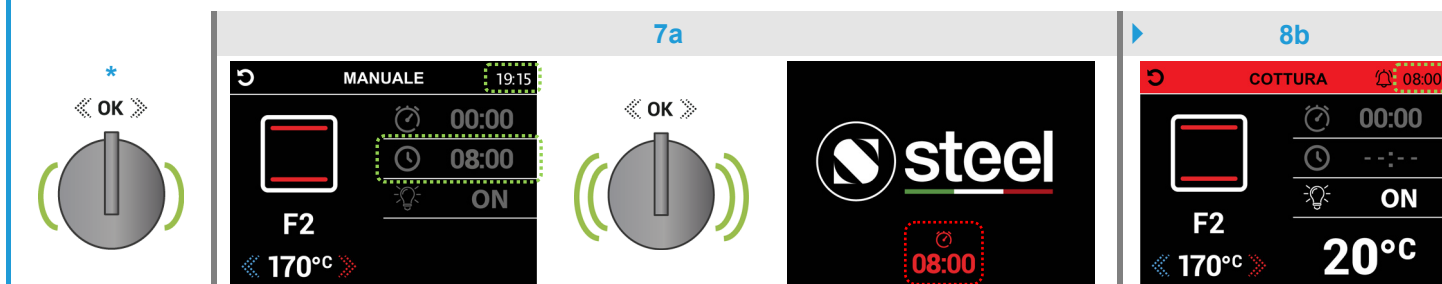
Nota: se desiderate impostare anche il TIMER  (durata di cottura) vedere paragrafo g pag.11



Premendo per almeno 2 secondi la manopola di **navigazione** si visualizzerà il logo  **steel** (fig. 7) con l'orario programmato  **lampeggiante**. **Nota** ► all'orario previsto si attiverà **automaticamente** la schermata di **avvio COTTURA** (fig. 8) che **accenderà** il forno (paragrafo 1.3 pag.13).



Nota: l'orario programmato  può essere **annullato** **premendo** la manopola di **navigazione*** **entrando** direttamente nella schermata **MANUALE**; per **riprogrammare** l'orario di inizio cottura **rientrare** nell'**impostazione** PARTENZA RITARDATA **come descritto precedentemente** (nell'esempio sottostante è un orario del giorno dopo, fig. 7a ► 8b).



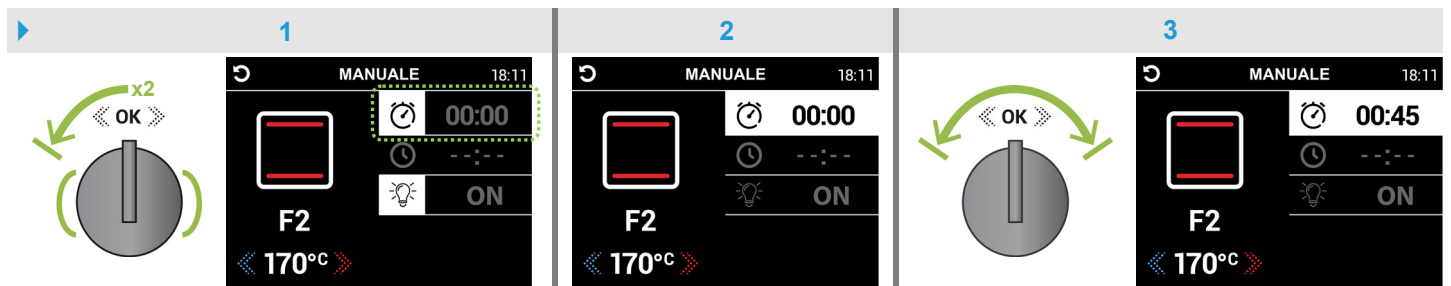


Icona TIMER

► **Procedura** da seguire anche in modalità “AUTOMATICO” (le fig. 1/5 per la schermata di **programmazione cottura** del paragrafo 3.3 pag.27 ; leggere la **Nota** della fig. 6* per la schermata di **avvio AUTO-COTTURA** del paragrafo 3.4 pag.28) per modificare la “ricetta” preimpostata.

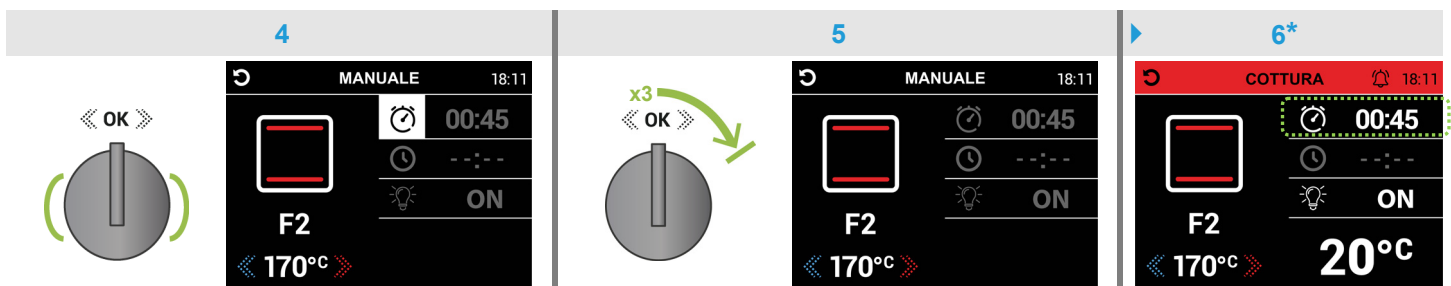
Questa icona permette di programmare la durata di cottura (con conto alla rovescia, segnale acustico e **spegnimento automatico** del forno).

Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo **b** pag.7, tabella pag.17), **premendo** la manopola di **navigazione** si illuminerà  (fig. 1), per selezionare l'icona  (illuminandola ) ruotare la manopola con **2 brevi scatti verso sinistra** e a questo punto **premendo nuovamente** la manopola si entrerà nell'**impostazione** TIMER (il campo di selezione si illuminerà, fig. 2); ruotare, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per impostare la **durata di cottura** desiderata (**esempio** fig. 3).



Premere la manopola di **navigazione** per **confermare** e uscire dal campo di selezione (sfondo nero, fig. 4) infine ruotando la manopola con **3 brevi scatti verso destra** (fig. 5) **si uscirà** dall'impostazione (e dalle icone   illuminate in sequenza) **evitando** di entrare nel campo di modifica della TEMPERATURA TARGET.

Nota ► dopo aver **programmato** la PARTENZA RITARDATA  (paragrafo **f** pag.10) **oppure** dopo aver **attivato** la schermata di **avvio COTTURA** (paragrafo 1.3 pag.13), si visualizzerà l'icona  con la durata di cottura **attivata** (fig. 6) e **partirà** il conto alla rovescia programmato.



***Nota:** anche nella schermata di **avvio COTTURA** è possibile **entrare** nell'**impostazione** TIMER per **programmare**  o **riprogrammare**  la durata di cottura *come descritto precedentemente*; **ma in questa schermata** l'icona  **non è attiva in sequenza**, quindi **per selezionare** l'icona  o  (illuminandola ) occorrerà **premere** la manopola e poi ruotarla con **1 scatto verso sinistra**. **Per uscire** dall'impostazione (e dall'icona  che si illuminerà in sequenza) si dovrà ruotare la manopola con **2 brevi scatti verso destra** per **evitare** di entrare nel campo di modifica della TEMPERATURA TARGET.

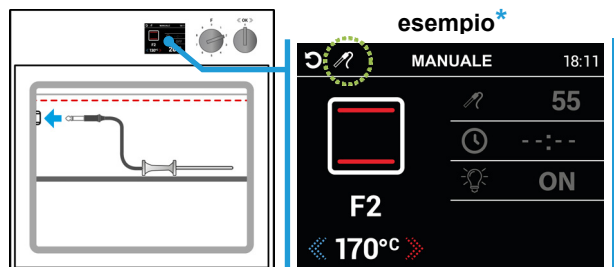
Terminata la durata di cottura programmata  **00:00** verrà emesso un **segnale acustico** intermittente, per circa **2 minuti**, con **spegnimento automatico** del forno; per terminare il segnale acustico **premere** la manopola di **navigazione** **oppure** aprire la porta del forno, si ritornerà al **menù principale** (pag.5).



h Icona SONDA AL CUORE (in alcuni modelli)

Questa icona indica che la **spina a jack** è inserita nell'apposita presa.

La cottura con SONDA AL CUORE consente di **impostare la temperatura** che il centro dell'alimento deve raggiungere; permette di regolare esattamente il punto di cottura della pietanza (blue, al sangue, media, ben cotta) con **spegnimento automatico** del forno (escludendo l'uso del TIMER  con la durata di cottura).



► **Inserire la spina a jack nell'apposita presa** situata nella parte superiore **sinistra** della cavità del forno ( **evitando** che il cavo entri in contatto con la resistenza **superiore**) e inserire la SONDA al centro dell'alimento da cuocere.

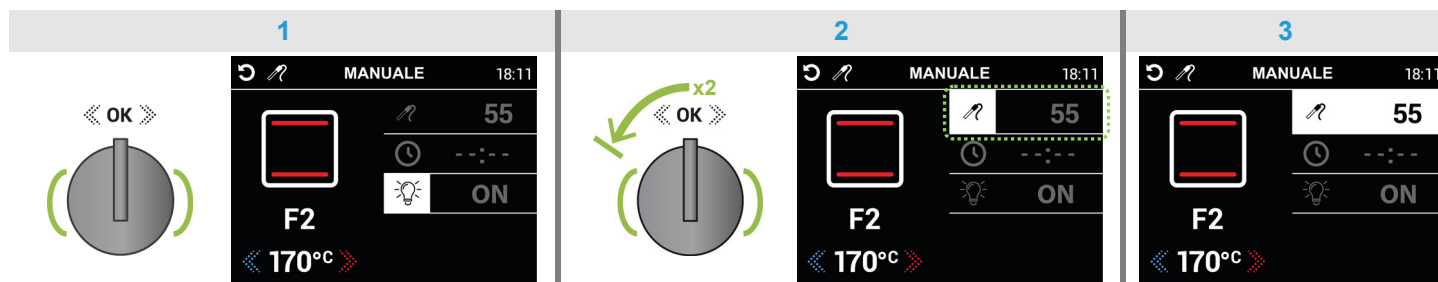
Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo [b](#) pag.7, tabella pag.17) **apparirà** l'icona  sul display del programmatore.

***Nota:** solo in questa schermata è possibile **impostare** la LUCE  **spenta (OFF)** prima dell'accensione del forno (paragrafo [e](#) pag.8) e/o **programmare** la PARTENZA RITARDATA  con l'**orario di inizio cottura** (da effettuare sempre per ultima; si visualizzerà il logo  con l'orario programmato  lampeggiante, paragrafo [f](#) pag.10).

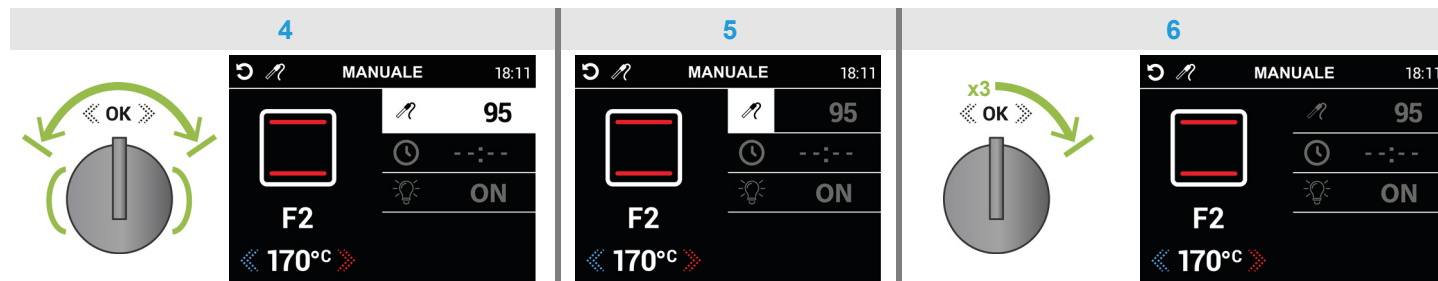
Per **modificare** la TEMPERATURA TARGET del forno (il campo è già attivo) vedere paragrafo [c](#) pag.7

► È già possibile **regolare la temperatura** della SONDA (tra **40°C/95°C****, **TARGET 55°C**), *utile se avete previsto la PARTENZA RITARDATA *, procedendo come mostrato nelle figure sottostanti.

Premendo la manopola di **navigazione** si illuminerà  l'icona  (fig. 1); per selezionare l'icona  (illuminandola  fig. 2) ruotare la manopola con **2 brevi scatti verso sinistra**, a questo punto **premendo** la manopola **si entrerà** nella **regolazione temperatura** della SONDA (il campo di selezione **si illuminerà**, fig. 3).



Ruotare, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore** (esempio fig. 4), a questo punto **premere** la manopola per **confermare** e uscire dal campo di selezione (sfondo nero, fig. 5) infine ruotando la manopola con **3 brevi scatti verso destra** (fig. 6) **si uscirà** dalla regolazione temperatura (e dalle icone   illuminate in sequenza) **evitando** di entrare nel campo di modifica della TEMPERATURA TARGET.



Nota ► a questo punto per **programmare** la PARTENZA RITARDATA  vedere paragrafo [f](#) pag.10 (fig. 1/7) oppure **procedere** all'**avvio** cottura con **SONDA INSERITA** come descritto al paragrafo 1.5 pag.15

TIPO DI COTTURA	**TEMPERATURA °C	TIPO DI COTTURA	**TEMPERATURA °C
BLUE	< 30°C	MEDIA	64°C - 68°C
AL SANGUE	40°C - 50°C	MEDIA BEN COTTA	73°C - 77°C
MEDIA AL SANGUE	56°C - 63°C	BEN COTTA	78°C



Icona CONTAMINUTI

L'icona  si attiverà  quando **verrà impostato** un contaminuti nella schermata di **avvio COTTURA** ▶ istruzioni al paragrafo 1.4 pag.14 oppure nella schermata **SONDA INSERITA** ▶ istruzioni al paragrafo 1.6 pag.16

Orologio

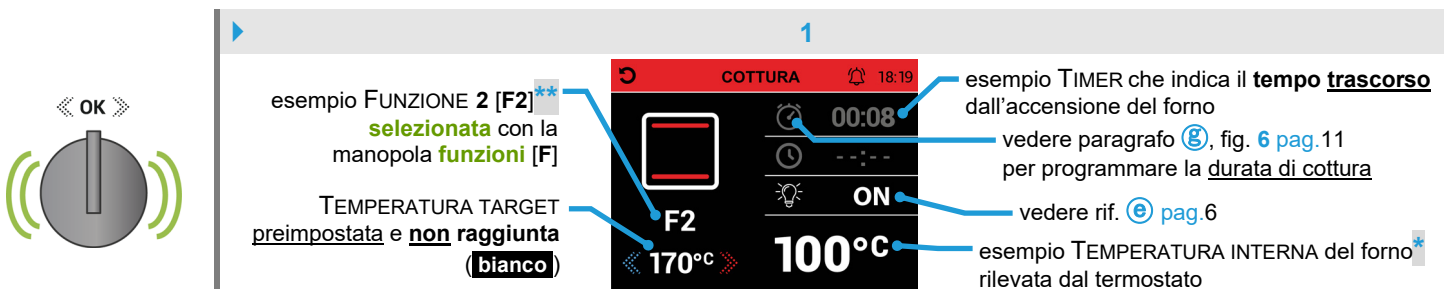
L'orologio indica l'orario corrente che verrà visualizzato, **in alto a destra**, in tutte le schermate ▶ per impostare l'orario vedere istruzioni a pag.33

1.3 Uso della schermata di avvio COTTURA

▶ Entrare in modalità "MANUALE" e relativa schermata di **programmazione cottura MANUALE** come descritto a pag.6

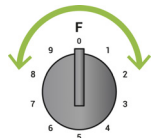
Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo b pag.7) ed eventualmente modificata la TEMPERATURA TARGET (paragrafo c pag.7), procedere **premendo per almeno 2 secondi** la manopola di **navigazione** per **attivare** la schermata di **avvio COTTURA** (fig. 1) che **accenderà** il forno iniziando il preriscaldamento.

Nota: si attiverà **automaticamente** all'orario *previsto*  impostando la PARTENZA RITARDATA  (paragrafo f pag.10).



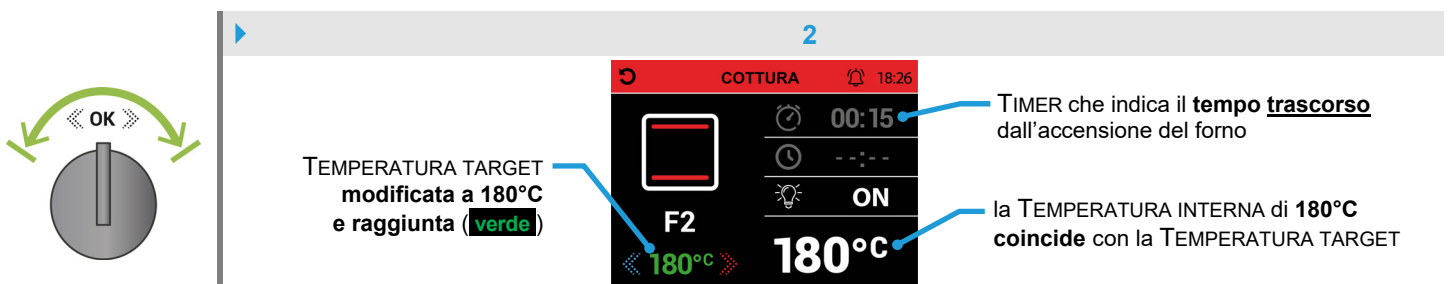
***Nota:** il valore **inizierà ad incrementare** per ogni grado di aumento della TEMPERATURA INTERNA del forno **fino a coincidere** con il valore della TEMPERATURA TARGET (fig. 2).

****Nota:** la FUNZIONE può essere **sostituita** in qualsiasi momento (tabella pag.17) ruotando, **in senso orario o antiorario**, la manopola **funzioni** [F] (leggere la **Nota** al paragrafo d pag.8). La cottura avviata si può **annullare** ruotando la manopola **funzioni** [F] fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 (OFF); dopo circa **5 secondi** (con segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale**.

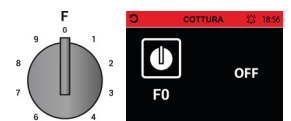


Per utilizzare l'icona  CONTAMINUTI oppure per uscire dalla schermata di **avvio COTTURA**, vedere istruzioni al paragrafo 1.4 pag.14

La TEMPERATURA TARGET può essere **modificata** anche durante la cottura (il campo è già attivo, **esempio** fig. 2) ruotando, **con brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**. Questo valore assumerà la colorazione **verde** quando la TEMPERATURA INTERNA del forno **raggiungerà** la TEMPERATURA TARGET (verrà emesso un **segnale acustico**).



Per **terminare** la cottura in corso, ruotare la manopola **funzioni** [F] fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 (OFF); dopo circa **5 secondi** (con segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** (pag.5).





1.4 Uso dell'icona CONTAMINUTI nella schermata di avvio **COTTURA**

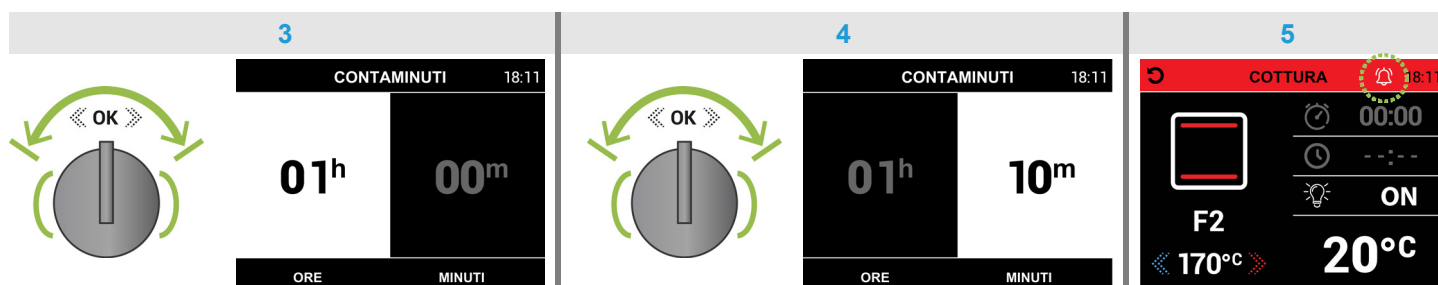
► **Procedura** da seguire (fig. 1/4) anche in modalità “AUTOMATICO” (avvio **AUTO-COTTURA**, paragrafo 3.4 pag.28).

Questa icona permette di **impostare** un contaminuti con segnale acustico senza interferire con il forno; procedere come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Dopo aver **attivato** la schermata di **avvio COTTURA** (paragrafo 1.3 pag.13) oppure dopo aver **programmato** la PARTENZA RITARDATA  (paragrafo 1 pag.10) apparirà l'icona , **premendo** la manopola di **navigazione** si illuminerà  l'icona  (fig. 1); per selezionare l'icona  (illuminandola , fig. 2) ruotare la manopola con **2 brevi scatti verso sinistra** e **premerla entro 10 secondi**.



Nella schermata **CONTAMINUTI** il campo “ORE/h” sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 3) e potrà essere **impostato entro 10 secondi** ruotando, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo “MINUTI/m” (fig. 4) per impostarne il **valore come descritto precedentemente** infine **premere** la manopola per **confermare** ritornando alla schermata **COTTURA**; si visualizzerà l'icona  **attivata** (fig. 5) e **partirà** il conto alla rovescia programmato*.



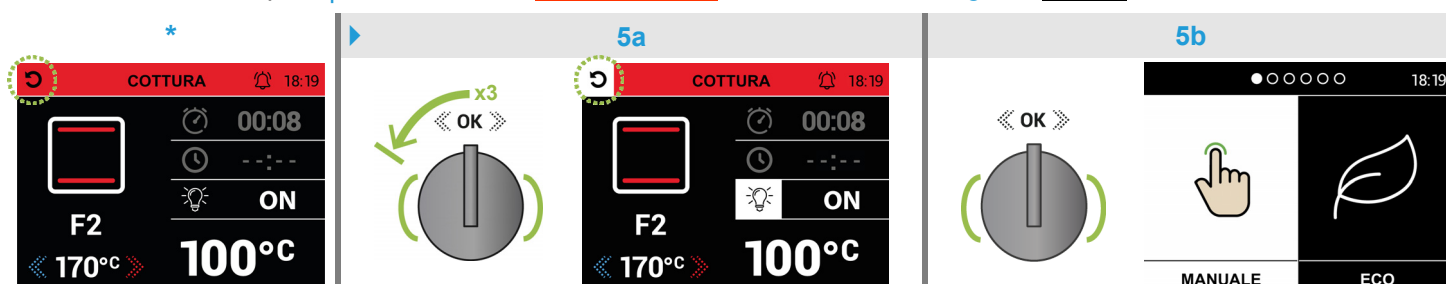
***Nota:** non è possibile controllare il tempo *residuo* (rientrando nella schermata **CONTAMINUTI** il tempo **si annullerà**; per **uscire** dalla schermata sarà necessario attendere **10 secondi** per rivisualizzare automaticamente la schermata **COTTURA**, l'icona  si disattiverà .

Terminato il tempo programmato verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti**, per disattivarlo **premere** la manopola di **navigazione** (l'icona  si disattiverà .

► **Procedura** da seguire anche in modalità “AUTOMATICO” (avvio **AUTO-COTTURA**, paragrafo 3.4 pag.28).

Per **uscire** direttamente dalla schermata di **avvio COTTURA*** al **menù principale**, **spegnendo** il forno annullando la cottura in corso, procedere nel modo seguente.

Premendo la manopola di **navigazione** si illuminerà  l'icona  (fig. 5a), per selezionare l'icona  (illuminandola ) ruotare la manopola con **3 brevi scatti verso sinistra** infine per ritornare al **menù principale** (fig. 5b) **premere** nuovamente la manopola. Dalla schermata **AUTO-COTTURA** si ritornerà alla “categoria” **PASTA**.



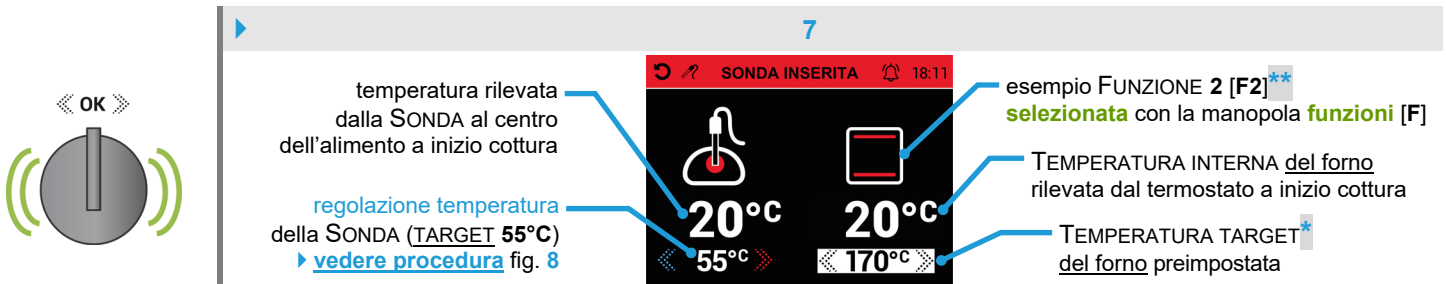


1.5 Uso della schermata di avvio cottura con **SONDA INSERITA** e regolazione temperatura (in alcuni modelli)

▶ Inserire la spina a jack nell'apposita presa come indicato al paragrafo [h](#) pag. 12

Dopo aver **selezionato** una FUNZIONE (paragrafo [b](#) pag. 7) ed eventualmente modificata la TEMPERATURA TARGET del forno (paragrafo [c](#) pag. 7), procedere (da pag. 12) **premendo per almeno 2 secondi** la manopola di **navigazione** per **attivare** la schermata **SONDA INSERITA** (fig. 7) che **accenderà** il forno **avviando** la cottura della pietanza.

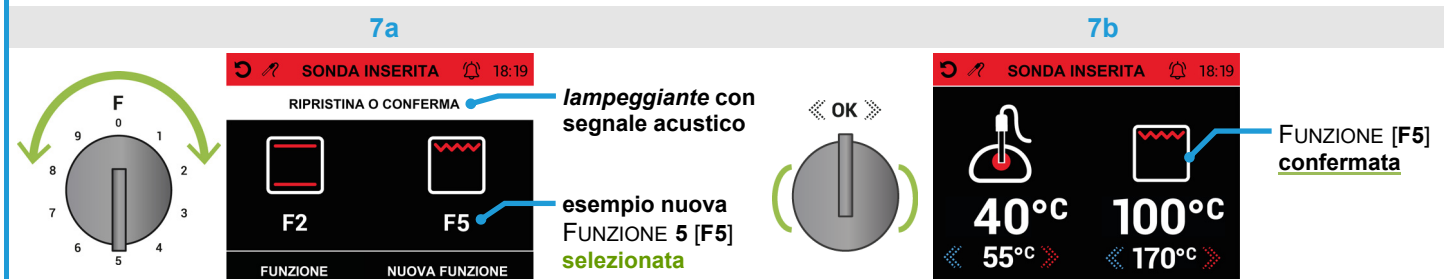
| Nota: si attiverà **automaticamente** all'orario **previsto** impostando la PARTENZA RITARDATA (paragrafo [f](#) pag. 10).



***Nota:** la TEMPERATURA TARGET può essere modificata **premendo per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione** (le frecce e il campo **si illumineranno**, sfondo bianco) e ruotandola **entro 10 secondi**, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, per aumentarne o diminuirne il **valore**. Dopo circa **10 secondi** il valore illuminato verrà visualizzato con sfondo nero e memorizzato dal programmatore.



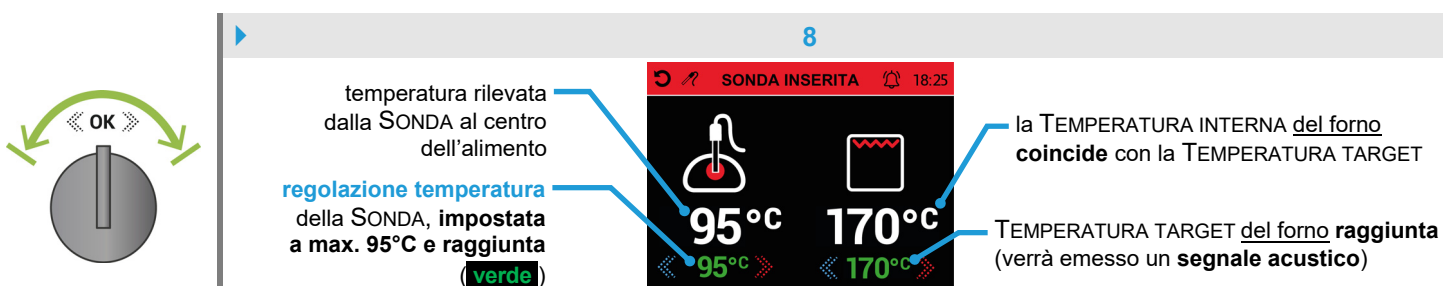
****Nota:** la FUNZIONE può essere **sostituita** in qualsiasi momento (tabella pag. 17) ruotando, **in senso orario o antiorario**, la manopola **funzioni [F]** (fig. 7a) e **premendo entro 10 secondi** la manopola di **navigazione** (fig. 7b) **per confermare [oppure è possibile ripristinare la FUNZIONE riselezionandola]**, altrimenti la cottura in corso **verrà annullata** ritornando al **menù principale** (leggere la **Nota** al paragrafo [d](#) pag. 8). La cottura avviata si può **annullare** ruotando la manopola **funzioni [F]** fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 [F0]; dopo **10 secondi** (con richiesta di FINE COTTURA lampeggiante e segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale**.



Per utilizzare l'icona CONTAMINUTI **oppure per uscire** dalla schermata **SONDA INSERITA**, vedere istruzioni al paragrafo [1.6](#) pag. 16

Nella schermata **SONDA INSERITA** il campo per **regolare la temperatura** desiderata al centro dell'alimento (tra 40°C/95°C, **esempio fig. 8**) è **già attivo** ruotando, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**. Una volta **raggiunta** la temperatura impostata il valore assumerà la colorazione **verde** e verrà emesso un **segnale acustico** intermittente, per circa **2 minuti**, con **spegnimento automatico** del forno; per terminare il segnale acustico **premere** la manopola di **navigazione**, si ritornerà al **menù principale** (pag. 5).

| ⚠ per evitare ustioni **estrarre la spina a jack dalla presa** solamente quando il forno sarà completamente freddo.





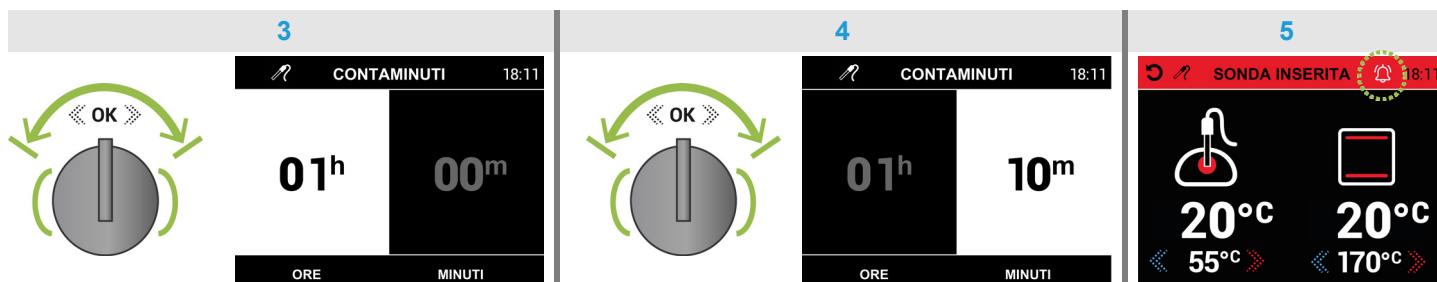
1.6 Uso dell'icona CONTAMINUTI nella schermata **SONDA INSERITA** (in alcuni modelli)

Questa icona permette di **impostare** un contaminuti con segnale acustico senza interferire con il forno; procedere come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Dopo aver attivato la schermata **SONDA INSERITA** (paragrafo 1.5 pag.15) oppure dopo aver **programmato** la PARTENZA RITARDATA  (paragrafo  pag.10) apparirà l'icona , **premendo** la manopola di **navigazione** si illumineranno **le frecce** (sfondo bianco, fig. 1) della TEMPERATURA TARGET del forno; per selezionare l'icona  (illuminandola , fig. 2) ruotare la manopola con **1** scatto **verso sinistra** e **premerla** entro **10 secondi**.



Nella schermata **CONTAMINUTI** il campo "ORE/h" sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 3) e potrà essere **impostato** entro **10 secondi** ruotando, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo "MINUTI/m" (fig. 4) per impostarne il **valore come descritto precedentemente** infine **premere** la manopola per confermare ritornando alla schermata **SONDA INSERITA**; si visualizzerà l'icona  attivata (fig. 5) e **partirà** il conto alla rovescia programmato*.

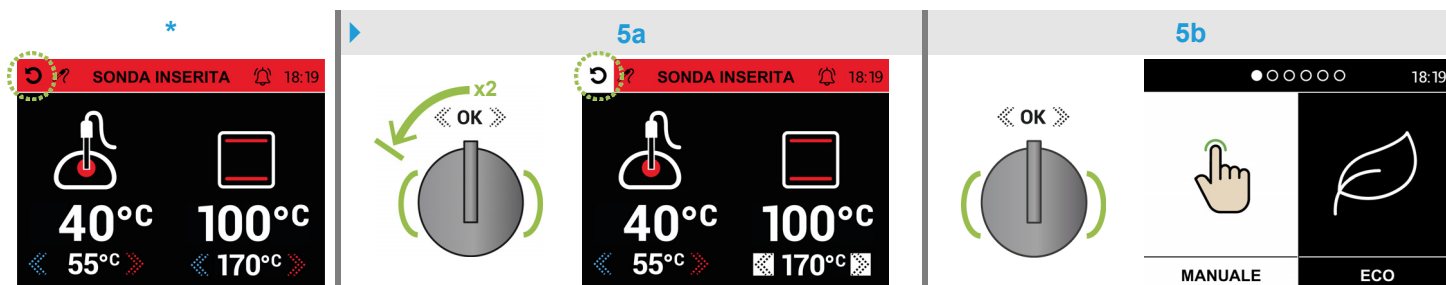


***Nota:** non è possibile controllare il tempo residuo (rientrando nella schermata **CONTAMINUTI** il tempo **si annullerà**; per uscire dalla schermata sarà necessario attendere **10 secondi** per rivisualizzare automaticamente la schermata **SONDA INSERITA**, l'icona  si disattiverà .

Terminato il tempo programmato verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti**, per disattivarlo **premere** la manopola di **navigazione** (l'icona  si disattiverà .

Per uscire direttamente dalla schermata **SONDA INSERITA** * al **menù principale**, **spegnendo** il forno annullando la cottura in corso, procedere nel modo seguente.

Premendo la manopola di **navigazione** si illumineranno **le frecce** (sfondo bianco, fig. 5a) della TEMPERATURA TARGET del forno, per selezionare l'icona  (illuminandola ) ruotare la manopola con **2** brevi scatti **verso sinistra** infine per ritornare al **menù principale** (fig. 5b) **premere** nuovamente la manopola.

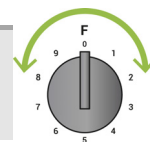




Istruzioni per l'utente

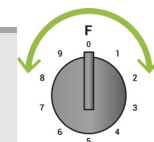
IT

FUNZIONE (par. b pag.7)	ICONA	VARIAZIONE TEMPERATURA °C	UTILIZZO CONSIGLIATO
0	 F0	- -	OFF • Il forno è spento .
1	 F1	- -	VENTOLA • Scongelo dei cibi surgelati a temperatura ambiente.
2	 F2	50 - 250 TARGET: 170	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE • Con questo tipo di cottura il calore proviene dall'alto e dal basso, è quindi preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori. La cottura tradizionale è consigliata per tutti i cibi che richiedono temperature di cottura elevate o lunghi tempi di brasatura e quando vengono utilizzati recipienti in terracotta, porcellana e simili.
3	 F3	50 - 200 TARGET: 150	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE • Il calore proviene solamente dall'alto . Questa funzione è ideale se la cottura necessita di maggior calore nella parte superiore delle pietanze.
4 MULTIFUNZIONE	 F4	50 - 250 TARGET: 170	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE • Il calore proviene solamente dal basso . Questa funzione è ideale se la cottura necessita di maggior calore nella parte inferiore delle pietanze.
4 COMBI-STEAM Non utilizzare con la FUNZIONE 9 [F9]	 F4	100 - 250 TARGET: 130	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE CON VAPORE • La cottura in atmosfera satura di vapore offre notevoli vantaggi rispetto alla cottura tradizionale. Preserva il sapore degli alimenti riducendo drasticamente l'evaporazione dei liquidi mantenendo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, facilita la distribuzione del calore rendendo la cottura più omogenea e uniforme e riduce i tempi di cottura ottimizzando l'efficienza energetica. La funzione cottura a vapore può essere utilizzata alle basse temperature (100°C) per la cottura delicata di pesce e verdure, con temperature più elevate per la cottura di dolci e pietanze quando si desidera esaltare il loro sapore delicato.
5	 F5	50 - 320 TARGET: 180	ELEMENTO GRILL • Il calore proviene dall'alto . Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill; fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina e i polpettoni. Le carni e i pesci da cucinare al grill vanno leggermente cosparsi d'olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.
6	 F6	50 - 250 TARGET: 190	ELEMENTO GRILL, VENTOLA, GIRAROSTO • Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill. Ideale per cotture allo spiedo con l'uso dell'apposito girarrosto fornito in dotazione.
7 MULTIFUNZIONE	 F7	50 - 315 TARGET: 315	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE, VENTOLA • Funzione pizza Il calore proviene omogeneamente dall'alto e dal basso e l'aria generata dalla ventola aiuta ad asciugare i liquidi. In questa funzione sono raggiungibili i 315°C ideali per la cottura di pane e pizza. La ventola si attiva quando il forno raggiunge la TEMPERATURA TARGET impostata dall'utente.
7 COMBI-STEAM Non utilizzare con la FUNZIONE 9 [F9]	 F7	100 - 250 TARGET: 150	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE CON VAPORE VENTILATO • La cottura a vapore ventilato racchiude tutti i vantaggi della cottura a vapore tradizionale, già descritti nella sezione precedente, sommandoli al vantaggio di una perfetta ventilazione che, uniformando la distribuzione del calore, consente la cottura contemporanea di diversi alimenti su più livelli di cottura. La cottura a vapore ventilato è particolarmente indicata per carni in grosse pezzature o delicate. Il funzionamento delle ventole a cicli intermittenti on/off è da ritenersi normale e non condiziona il risultato della cottura.





FUNZIONE (par. b pag.7)	ICONA	VARIAZIONE TEMPERATURA °C	UTILIZZO CONSIGLIATO
8	 F8	 OFF 50 – 250 TARGET: 180	ELEMENTO RISCALDANTE POSTERIORE CON VENTOLA ▪ Con questo tipo di cottura il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno grazie ad una ventola posta sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge rapidamente e uniformemente ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani e realizzare tanti piatti diversi. E' possibile cuocere biscotti e pizzette in tre teglie diverse. Il forno, comunque, può essere anche utilizzato per la cottura su un solo ripiano. Per meglio ispezionare la cottura utilizzare le guide più basse. La cottura a convezione è particolarmente conveniente per riportare rapidamente a temperatura ambiente i cibi surgelati, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essicare funghi o frutta.
8	 F8	 ON 180 – 220 TARGET: 180	ELEMENTO RISCALDANTE POSTERIORE CON VENTOLA ▪ Funzione AIR FRY Preriscaldamento: prima di inserire gli alimenti, attendere il completamento del preriscaldamento del forno. Iniziare la cottura con il forno freddo compromette l'uniformità del risultato. Accessorio consigliato: per risultati ottimali, utilizzare il trivet (fornito di serie o acquistabile a parte come accessorio ove non previsto) abbinato alla leccarda in dotazione. Questa combinazione consente all'aria calda di circolare anche sotto gli alimenti, garantendo una cottura uniforme e una migliore croccantezza. Disposizione degli alimenti: disporre il cibo in un unico strato, al centro della griglia e senza sovrapposizioni. Lasciare spazio tra un pezzo e l'altro per consentire una circolazione ottimale dell'aria calda attorno agli alimenti. Non utilizzare carta forno sulla griglia. La carta forno blocca la circolazione dell'aria, compromettendo il risultato della cottura. Evitarne l'uso durante la funzione AIR FRY. Tempi di cottura: i tempi possono variare in base alla quantità, allo spessore e al contenuto di umidità degli alimenti. Si consiglia di verificare la cottura qualche minuto prima del tempo indicato nelle ricette ► vedere esempi indicativi nella tabella al paragrafo e pag.9
9 *Non utilizzare con le FUNZIONI 4 [F4] e 7 [F7] COMBI-STEAM	 F9	50 – 200 TARGET: 150	RISCALDAMENTO RAPIDO ▪ In questa funzione l'ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E POSTERIORE CON VENTOLA vengono attivati al fine di raggiungere rapidamente la temperatura impostata. Non è una funzione di cottura: una volta raggiunta la temperatura sarà necessario selezionare la FUNZIONE desiderata da 2 a 8 [F2/F8]*





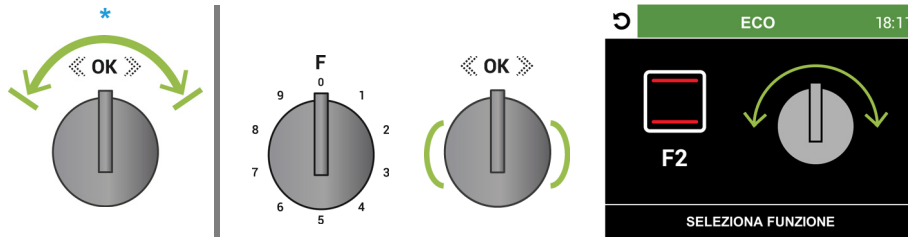
2. MODALITÀ COTTURA “ECO”



ECO

Per entrare in modalità “ECO”, nel **menù principale**, procedere nel modo seguente:

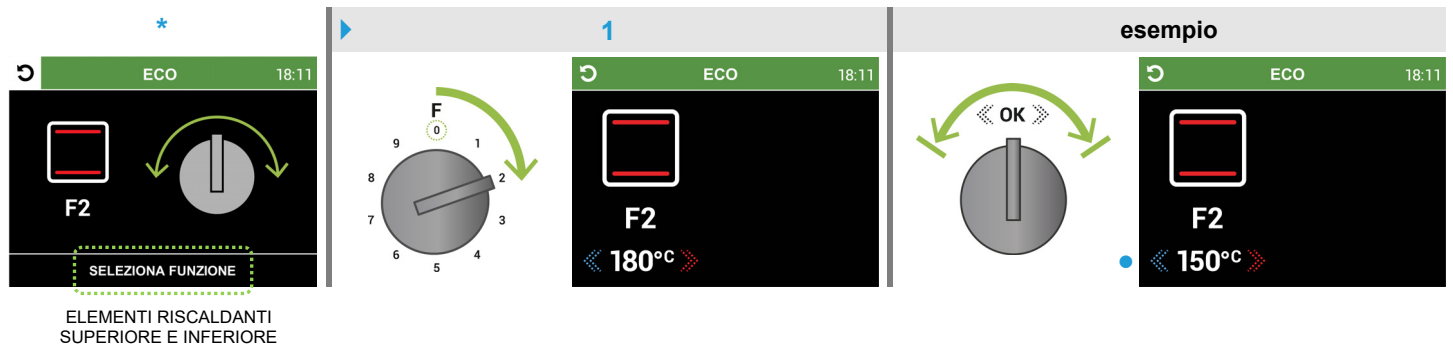
- ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione*** fino a selezionare e **illuminare** il campo “ECO” (sfondo bianco, come mostrato nella figura a fianco);
 - **premendo** la manopola di **navigazione** si visualizzerà la **prima** schermata **ECO** (con manopola **funzioni [F]** in posizione 0);
- ▶ seguire le istruzioni ai paragrafi **2.1, 2.2, 2.3** per utilizzare le relative schermate.



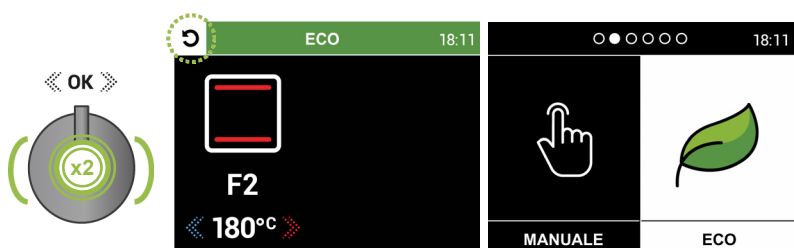
2.1 Uso della schermata **ECO** / TEMPERATURA TARGET

Questa **modalità** consente al forno di funzionare con un **riscaldamento graduale** delle pietanze **sfruttando il calore residuo**, minimizzando il consumo energetico: l'illuminazione all'interno del forno **rimane spenta**, **esclude** l'uso del **TIMER** (durata di cottura) e **PARTENZA RITARDATA** (orario di inizio cottura).

Come indicato nella prima schermata* è possibile utilizzare solo la **FUNZIONE 2 [F2]** **selezionandola** con la manopola **funzioni [F]** **entrando** nella schermata **ECO** / TEMPERATURA TARGET (preimpostata a **180°C**, fig. 1); per **modificarla** (tra **50°C/250°C**, il campo è già attivo) ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore** •



Nota ▶ posizionare il contenitore con la pietanza (è preferibile utilizzare le guide centrali; se necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori), **chiudere** la porta del forno e **attivare** la schermata di **avvio ECO-COTTURA** **procedendo** come descritto al paragrafo **2.2 pag.20**



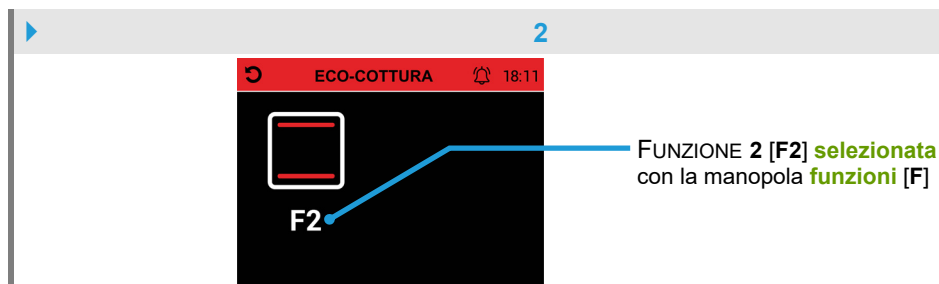
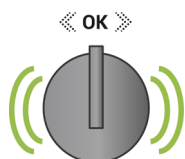
Nota: per ritornare al **menù principale**, **premere per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione** (l'icona  si illuminerà ). Per **rientrare** **premere** la manopola (solo con **FUNZIONE 2 selezionata**).



2.2 Uso della schermata di avvio ECO-COTTURA

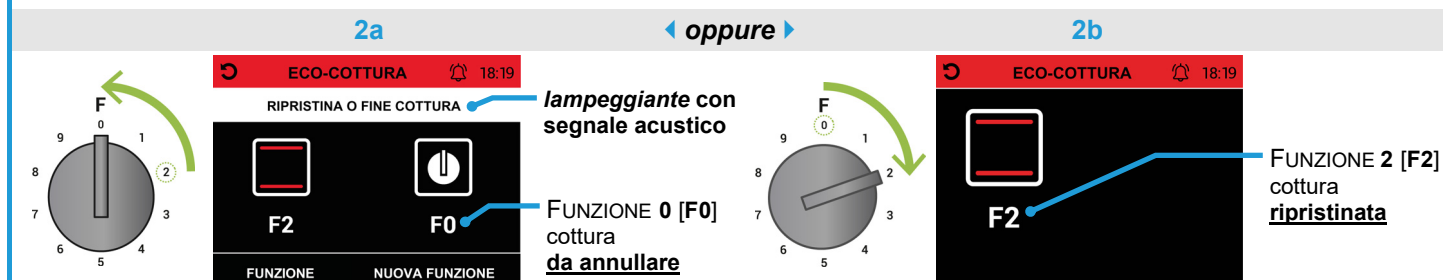
▶ Entrare in modalità "ECO" e relativa schermata ECO come descritto a pag.19

Dopo aver **selezionato** la FUNZIONE 2 [F2], eventualmente modificata la TEMPERATURA TARGET (pag.19), posizionato il contenitore con la pietanza e **chiuso** la porta del forno, procedere **premendo per almeno 2 secondi** la manopola di **navigazione** per **attivare** la schermata di **avvio ECO-COTTURA** (fig. 2), che **accenderà** il forno iniziando il **riscaldamento graduale** della pietanza (la TEMPERATURA TARGET **non** è visibile in questa schermata).



Nota: la cottura avviata si può **annullare** ruotando la manopola **funzioni** [F] fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 (fig. 2a); dopo circa **5 secondi** (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** oppure è possibile **ripristinare** la FUNZIONE 2* **riselezionandola** (fig. 2b).

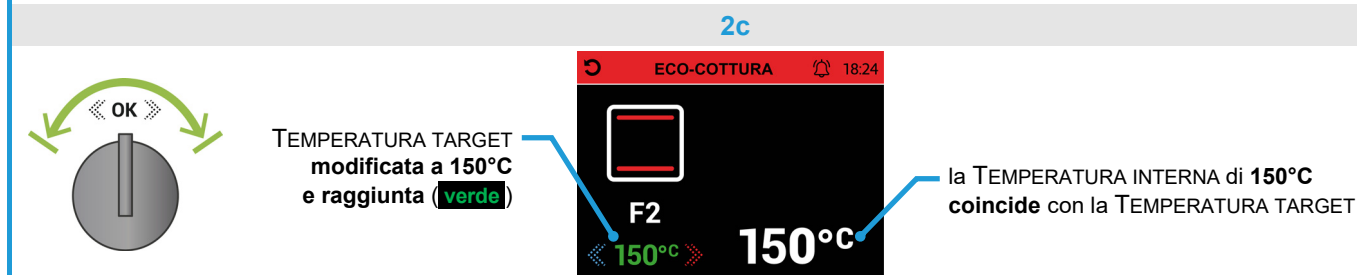
*Le FUNZIONI 1 [F1] e da 3 a 9 [F3/F9] **non** sono attive.



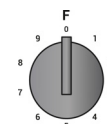
Per utilizzare l'icona  CONTAMINUTI oppure per **uscire** dalla schermata di **avvio ECO-COTTURA**, vedere istruzioni al paragrafo 2.3 pag.21

Nota: si consiglia di **non aprire** la porta del forno per evitare di **disperdere** parte del calore residuo; in questo caso appariranno nella schermata i valori della TEMPERATURA TARGET e TEMPERATURA INTERNA.

La TEMPERATURA TARGET può essere modificata (il campo è già attivo, **esempio** fig. 2c) ruotando, **con brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**. Questo valore assumerà la colorazione **verde** quando la TEMPERATURA INTERNA del forno **raggiungerà** la TEMPERATURA TARGET (verrà emesso un **segnale acustico**).



Per **terminare** la cottura in corso, ruotare la manopola **funzioni** [F] fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 [F0]; dopo circa **5 secondi** (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente, come fig. 2a) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** (pag.5).

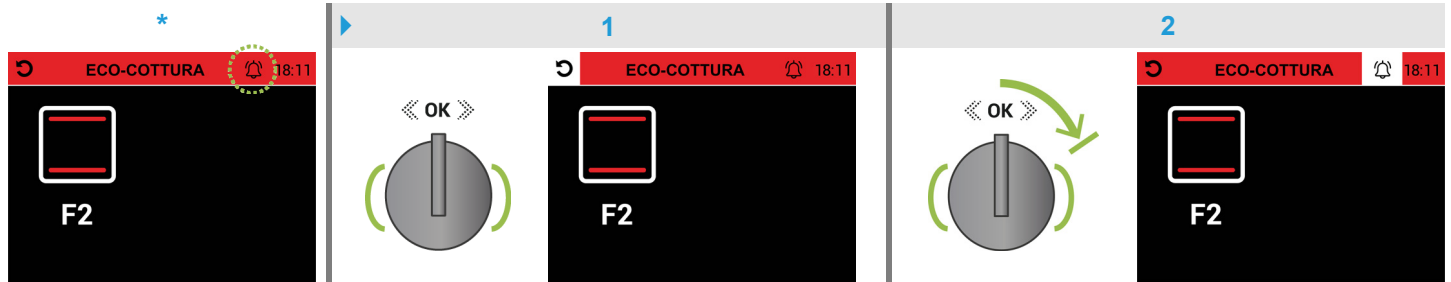




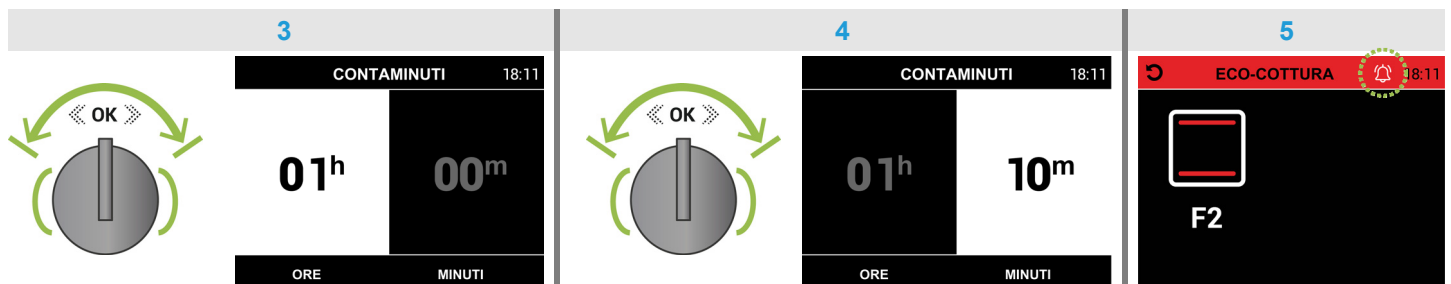
2.3 Uso dell'icona CONTAMINUTI nella schermata di avvio ECO-COTTURA

Questa icona permette di **impostare** un contaminuti con segnale acustico senza interferire con il forno; procedere come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Dopo aver attivato la schermata di **avvio ECO-COTTURA** (paragrafo 2.2 pag.20) apparirà l'icona *, **premendo** la manopola di **navigazione** si selezionerà l'icona  (illuminandola , fig. 1); per selezionare l'icona  (illuminandola , fig. 2) ruotare la manopola con **1** scatto **verso destra** e **premerla** nuovamente.



Nella schermata **CONTAMINUTI** il campo "ORE/h" sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 3) e potrà essere **impostato** ruotando, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo "MINUTI/m" (fig. 4) per impostarne il **valore** come descritto precedentemente infine **premere** la manopola per confermare ritornando alla schermata **ECO-COTTURA**; si visualizzerà l'icona  attivata (fig. 5) e **partirà** il conto alla rovescia programmato*.

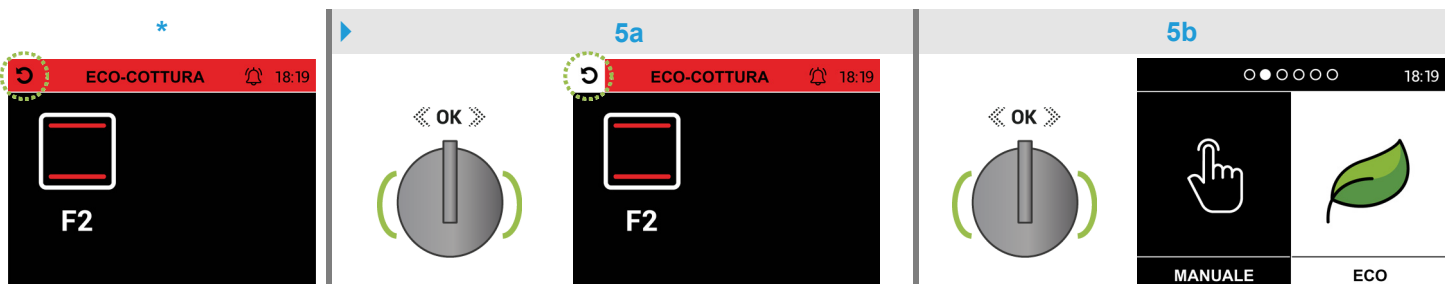


***Nota:** non è possibile controllare il tempo residuo (per uscire dalla schermata **CONTAMINUTI** sarà necessario **premere** per **2 volte consecutive** la manopola di **navigazione**).

Terminato il tempo programmato verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti**, per disattivarlo **premere** la manopola di **navigazione** (l'icona  si disattiverà .

Per uscire direttamente dalla schermata di **avvio ECO-COTTURA*** al **menù principale**, **spegnendo** il forno annullando la cottura in corso, procedere nel modo seguente.

Premendo la manopola di **navigazione** si selezionerà l'icona  (illuminandola , fig. 5a); per ritornare al **menù principale** (fig. 5b) **premere** nuovamente la manopola.





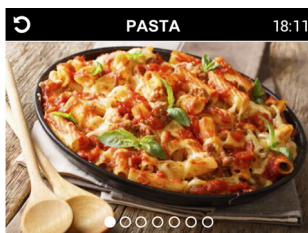
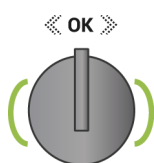
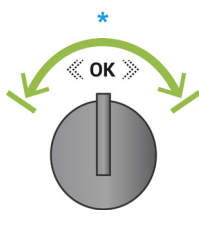
3. MODALITÀ COTTURA "AUTOMATICO" (Forno COMBI-STEAM / Ascot e Genesi)



AUTOMATICO

Per entrare in modalità "AUTOMATICO", nel **menù principale**, procedere nel modo seguente:

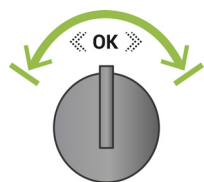
- ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione*** fino a selezionare e **illuminare** il campo "AUTOMATICO" (sfondo bianco, come mostrato nella figura a fianco);
- **premendo** la manopola di **navigazione** si entrerà nel **primo menù** fotografico, "categorie" delle pietanze, visualizzando la **prima foto** **PASTA**;
- ▶ seguire le istruzioni ai paragrafi **3.1**, **3.2**, **3.3**, **3.4** per utilizzare la **procedura guidata** oppure le istruzioni al paragrafo **3.5** per utilizzare la FUNZIONE **PULIZIA A VAPORE**.



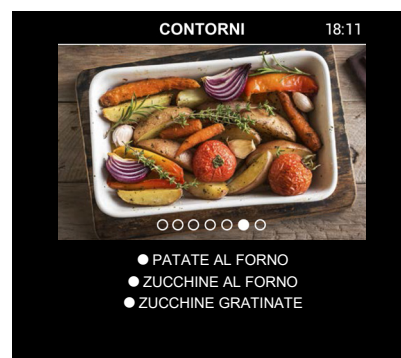
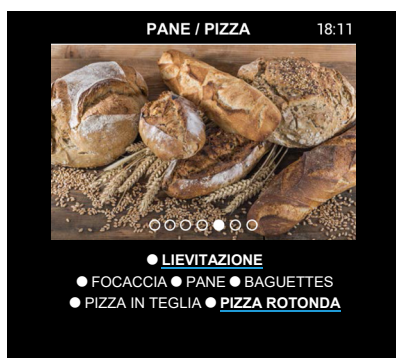
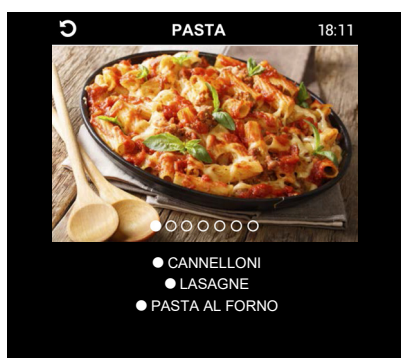
3.1 Uso del primo menù fotografico, "categorie" delle pietanze

Questo **menù** visualizza le 6 "categorie" preimpostate **PASTA** **CARNE** **PESCE** **DOLCI** **PANE / PIZZA** **CONTORNI**; navigare nel **menù** ruotando, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione**.

Nota ▶ per **confermare** una "categoria" e scegliere la "ricetta" desiderata (per ogni "categoria" si visualizzerà un **secondo menù** fotografico di "ricette" preimpostate, vedere **elenco***) **procedere** come descritto al paragrafo **3.2 pag.23**

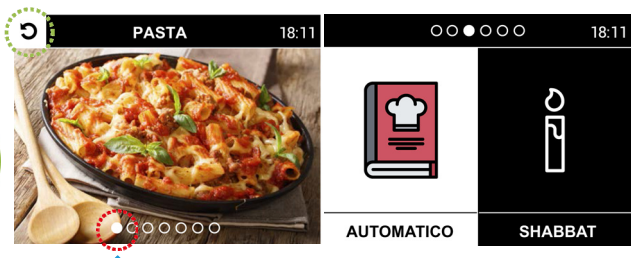
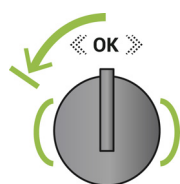


* "ricette" ▶



[per la **modalità LIEVITAZIONE** vedere paragrafo **3.2.1 pag.24**]

[per la "ricetta" **PIZZA ROTONDA** vedere paragrafo **3.2.2 pag.26**]



Nota per ritornare dal **menù "categorie"** al **menù principale**.

▶ Dalla **prima** foto: ruotare, con **1** scatto **verso sinistra***, la manopola di **navigazione** (l'icona si illuminerà e **premerla** per confermare.

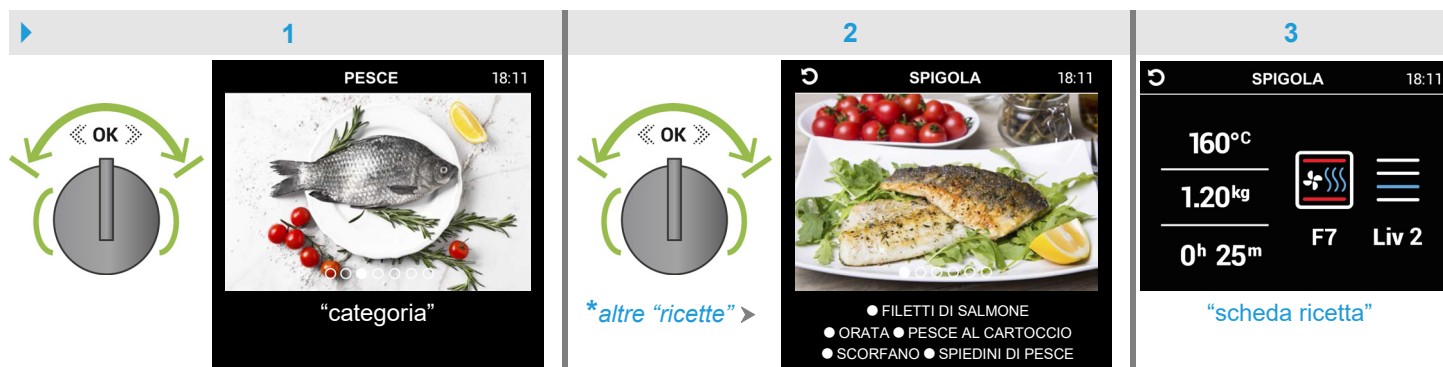
* **oppure** dall'ultima schermata **PULIZIA A VAPORE** ruotare con **1** scatto **verso destra**.



3.2 Uso del secondo menù fotografico, “ricette” preimpostate con “scheda ricetta”

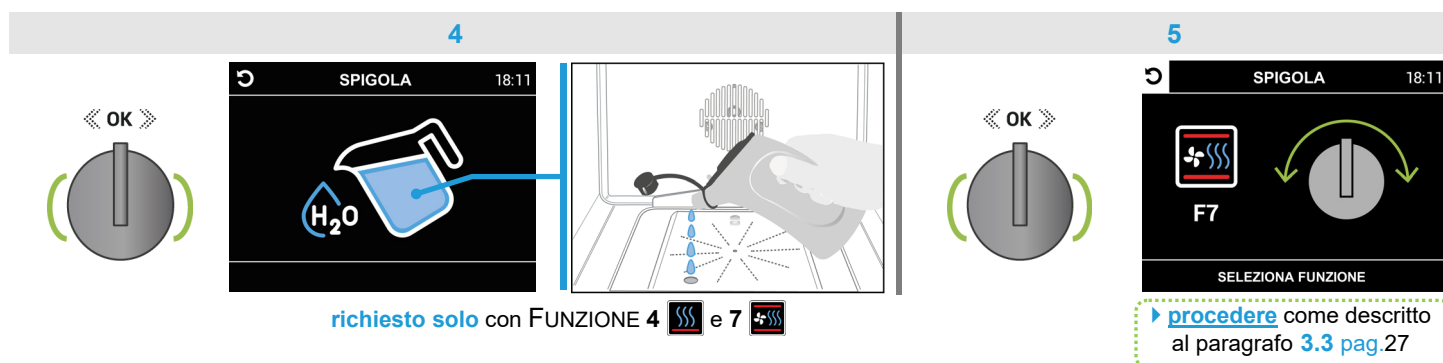
Questo **menù** consente di **scegliere** la “ricetta” desiderata e **leggere** la “scheda ricetta” seguendo, passo dopo passo, i parametri **preimpostati**; vedere **esempio** nelle figure sottostanti.

Navigare nel **primo menù** fotografico ruotando, **con brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** e **premerla** per confermare una “categoria” (**PESCE**, fig. 1), si visualizzerà un **secondo menù** fotografico di “ricette” preimpostate (vedere **elenco***); ruotare la manopola **come descritto precedentemente** e **premerla** per scegliere la “ricetta” desiderata (**SPIGOLA**, fig. 2) visualizzando la **prima** schermata per leggere la “**scheda ricetta**” (fig. 3).



Premendo la manopola di **navigazione** si visualizzerà la **seconda** schermata (fig. 4), come indicato **versare** la quantità d'**acqua** desiderata nel **serbatoio** del generatore di vapore utilizzando il **contenitore graduato in dotazione***; a questo punto **premendo** la manopola si visualizzerà la **terza** schermata “**SELEZIONA FUNZIONE**” (fig. 5).

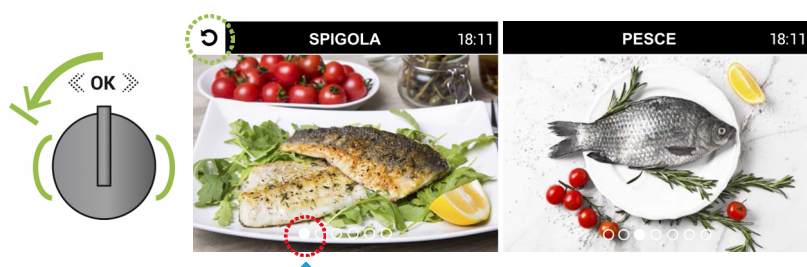
***Nota:** può contenere fino a 750ml d'acqua, 500ml sono sufficienti per una cottura a vapore della durata di 2 ore; versare solamente acqua **minerale o decalcificata**, **evitando** assolutamente sostanze a contenuto alcolico.



• l'icona è già illuminata

Nota: per ritornare dalla schermata “**SELEZIONA FUNZIONE**” (della “ricetta” scelta) al **menù “ricette”** (della “categoria” confermata, esempio **PESCE**) **premere** la manopola di **navigazione**.

► Nelle schermate intermedie (fig. 3, 4) ruotarla **con 1 scatto verso sinistra** (per illuminare l'icona ) e **premerla** per confermare.



Nota per ritornare dal **secondo menù** fotografico “ricette” al **primo menù** “categorie”.

► Dalla prima foto del **menù “ricette”** (della “categoria” confermata esempio **PESCE**) ruotare, **con 1 scatto verso sinistra***, la manopola di **navigazione** (l'icona ) si illuminerà ) e **premerla** per confermare.

***oppure** dall'ultima foto (**SPIEDINI DI PESCE**) ruotare **con 1 scatto verso destra**.

Nota: vedere a pag.22 le istruzioni per ritornare al **menù principale**.



3.2.1 Uso modalità **LIEVITAZIONE** nelle “categorie” **DOLCI** **PANE / PIZZA**

Questa **modalità** consente di **mantenere una temperatura costante tra i 28°C/32°C**, che favorirà la lievitazione, gestendo automaticamente l'accensione/spegnimento dell'**illuminazione** all'interno del **forno spento**.

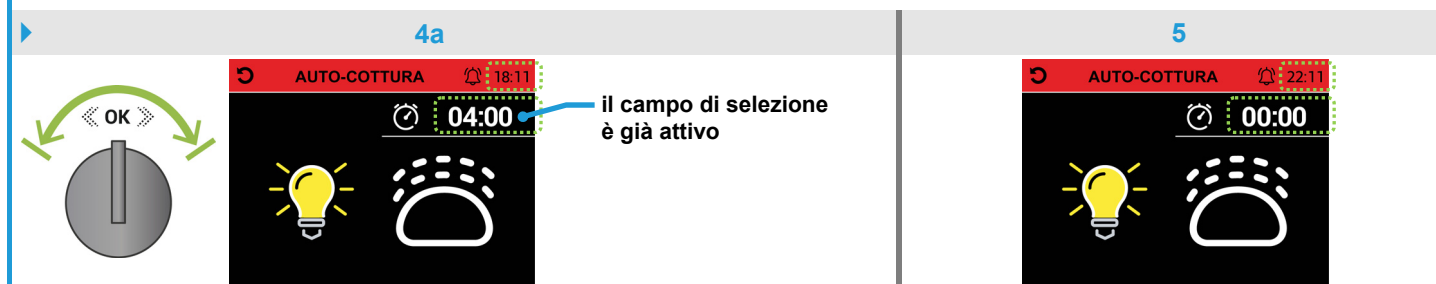
La **durata di lievitazione** è già preimpostata (con conto alla rovescia, segnale acustico e **spegnimento automatico**).

Navigare nel **primo menù** fotografico ruotando, **con brevi scatti verso destra**, la manopola di **navigazione** e **premerla** per confermare una “categoria” (esempio **PANE / PIZZA**, fig. 1) visualizzando la **modalità** **LIEVITAZIONE** (fig. 2), **premendo** la manopola si visualizzerà la “**scheda livello**” (fig. 3); **posizionare** il contenitore con l'impasto e **chiudere** la porta del forno.



***Nota ▶** è possibile **riprogrammare** la durata di lievitazione come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Ruotare, **con brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per impostare la **durata di lievitazione** desiderata (fig. 4a); a questo punto **partirà** il conto alla rovescia programmato.



Terminata la durata di lievitazione (esempio fig. 5) verrà emesso un **segnale acustico** intermittente, per circa **2 minuti**, con **spegnimento automatico** della **modalità**; per terminare il segnale acustico **premere** la manopola di **navigazione** oppure aprire la porta del forno, si ritornerà al **menù principale** (pag.5).

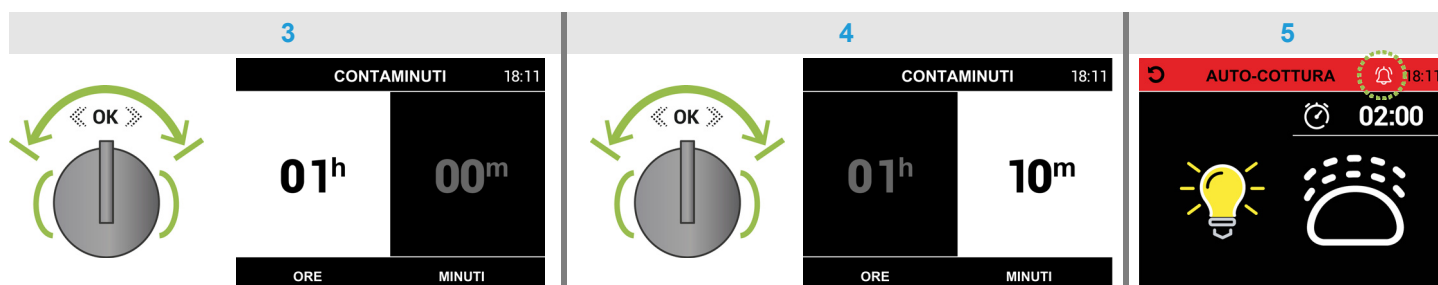


Nota ▶ in questa schermata è possibile **impostare** anche un **CONTAMINUTI*** (con segnale acustico, senza interferire con la durata di lievitazione) come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Premendo la manopola di **navigazione** si selezionerà l'icona (illuminandola , fig. 1); per selezionare l'icona (illuminandola , fig. 2) ruotare la manopola con **1** scatto **verso destra** e **premerla** entro 10 secondi.



Nella schermata **CONTAMINUTI** il campo "**ORE/h**" sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 3) e potrà essere **impostato** entro **10 secondi** ruotando, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo "**MINUTI/m**" (fig. 4) per impostarne il **valore** *come descritto precedentemente* infine **premere** la manopola per **confermare** ritornando alla schermata **AUTO-COTTURA**; si visualizzerà l'icona **attivata** (fig. 5) e **partirà** il conto alla rovescia programmato*.



***Nota:** **non è possibile** controllare il tempo residuo (rientrando nella schermata **CONTAMINUTI** il tempo **si annullerà**; per uscire dalla schermata sarà necessario attendere **10 secondi** per rivisualizzare automaticamente la schermata **AUTO-COTTURA**, l'icona si disattiverà .

Terminato il tempo programmato verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti**, per disattivarlo **premere** la manopola di **navigazione** (l'icona si disattiverà .



Nota: per ritornare al **menù** fotografico "**ricette**" (della "**categoria**" confermata, esempio **PANE / PIZZA**) **premere per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione** (l'icona si illuminerà .

Nota per ritornare dal **secondo menù** "**ricette**" al **primo menù** "**categorie**" (esempio **PANE / PIZZA**)*: ruotare, con **1** scatto **verso sinistra**, la manopola di **navigazione** (l'icona si illuminerà e **premerla** per confermare.

(*oppure per ritornare dalla "**scheda livello**" alla **modalità** **LIEVITAZIONE**)

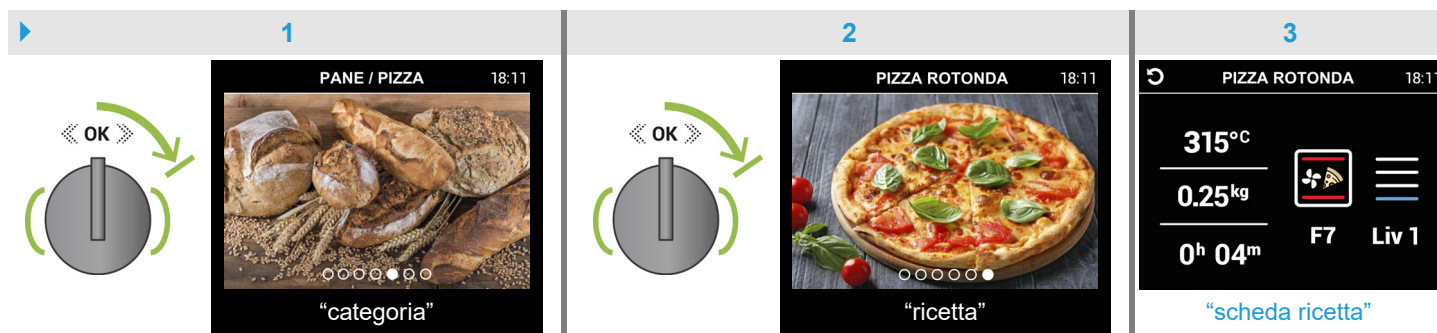
Nota: vedere a pag.22 le istruzioni per ritornare al **menù principale**.



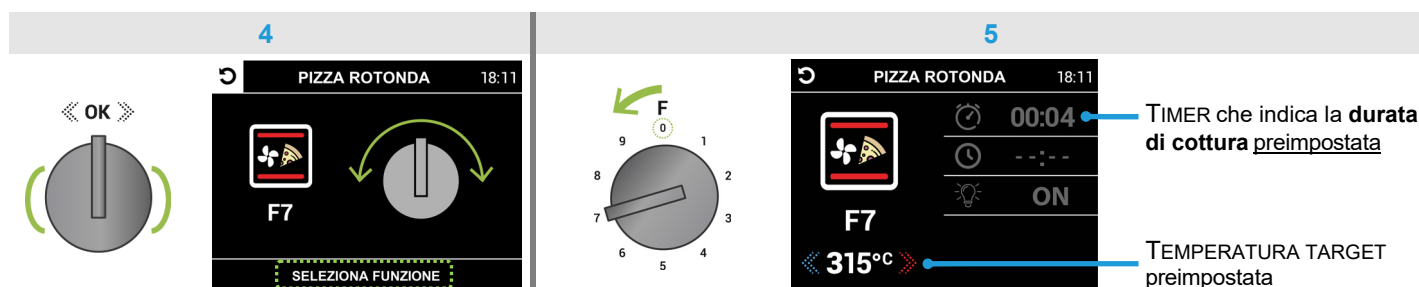
3.2.2 Uso della “ricetta” PIZZA ROTONDA nella “categoria” PANE / PIZZA

È possibile sfornare tutte le pizze desiderate **sfruttando la temperatura di 315°C raggiunta** all'interno del forno (con conto alla rovescia, segnale acustico e **senza** spegnimento automatico). Seguire la [procedura](#) con i parametri **preimpostati** come mostrato nelle figure sottostanti.

Navigare nel **primo menù** fotografico ruotando, *con brevi scatti verso destra*, la manopola di **navigazione** e **premerla** per confermare la “categoria” **PANE / PIZZA** (fig. 1), si visualizzerà un **secondo menù** fotografico di “ricette” preimpostate; ruotare la manopola *come descritto precedentemente* e **premerla** per scegliere la “ricetta” **PIZZA ROTONDA** (fig. 2) visualizzando la **prima schermata** per leggere la “**scheda ricetta**” (fig. 3).

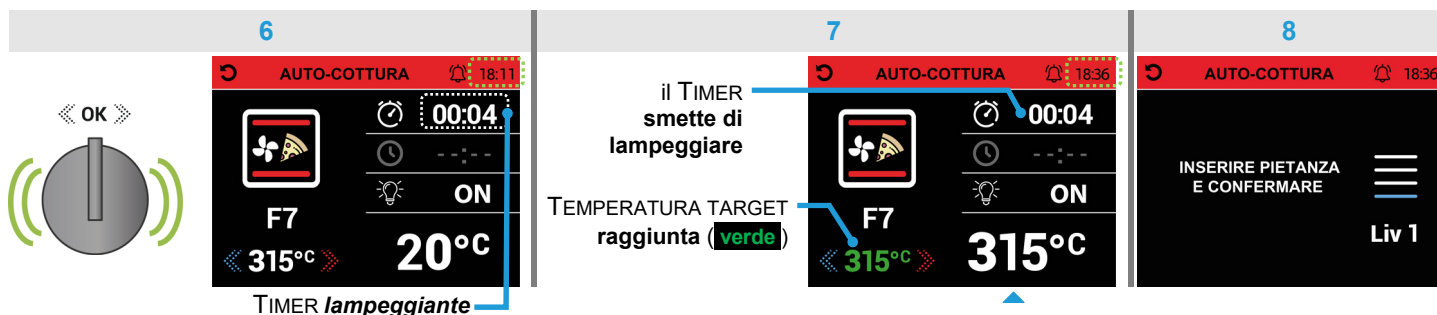


Premendo la manopola si visualizzerà la **seconda schermata** (fig. 4), come indicato **selezionare** la **FUNZIONE 7 [F7]** con la manopola **funzioni [F]** **entrando** nella schermata di **programmazione cottura** **PIZZA ROTONDA** (fig. 5).



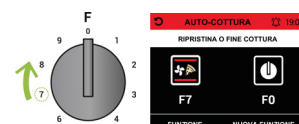
Procedere **premendo per almeno 2 secondi** la manopola di **navigazione** per **attivare** la schermata **AUTO-COTTURA** (fig. 6) che **accenderà** il forno iniziando il preriscaldamento. Quando la **TEMPERATURA INTERNA** del forno **raggiungerà** la **TEMPERATURA TARGET** (il valore assumerà la colorazione **verde**, **si attiverà la ventola** e il **TIMER smetterà di lampeggiare**, **esempio** fig. 7) verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per **2 minuti** visualizzando la “**scheda livello**” (fig. 8), come indicato **posizionare** la pizza da cuocere* infine **chiudendo** la porta del forno **si confermerà l'avvio** **AUTO-COTTURA** e **partirà** il conto alla rovescia di **4 minuti**.

*** ⚠** l'elevata temperatura raggiunta in questa FUNZIONE renderà la porta del forno, le manopole, il cruscotto e il cassetto molto caldi; per evitare ustioni utilizzare appositi **guanti termici** facendo attenzione alla fuoriuscita del calore.



Nota: **terminata** la durata di cottura **00:00** verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti** (per terminare il segnale acustico **premere** la manopola di **navigazione**), **il forno non si spegnerà** per continuare la cottura desiderata; a questo punto, **sfruttando la temperatura raggiunta**, si potrà infornare un'altra pizza e **richiudendo** la porta del forno **ripartirà** il conto alla rovescia di altri **4 minuti**. È possibile eseguire la stessa procedura diverse volte, cercando di **limitare la dispersione del calore** nella fase di apertura e chiusura della porta del forno.

Per **terminare** la cottura in corso, ruotare la manopola **funzioni [F]** fino a **selezionare** la **FUNZIONE 0 [F0]**; **dopo 10 secondi** (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** (pag.5).





3.3 Uso della schermata di programmazione cottura della “ricetta” preimpostata

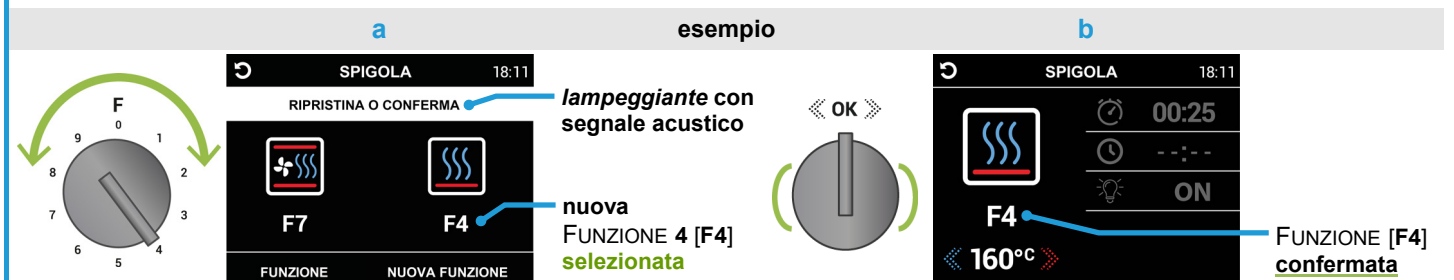
Seguire la [procedura](#) con i **parametri** della “ricetta” preimpostata (fig. 6) **oppure** è possibile **modificarli** come descritto nella **modalità “MANUALE”**:

- ▶ LUCE , per impostarla **spenta (OFF)** **prima** dell'accensione del forno, paragrafo [e pag.8](#)
- ▶ TIMER , per **riprogrammare** la **durata di cottura**, paragrafo [g pag.11](#)
- ▶ PARTENZA RITARDATA , per programmare l'**orario di inizio cottura** (da effettuare sempre per ultima; si visualizzerà il logo  con l'orario programmato , paragrafo [f pag.10](#)

Come indicato nella terza schermata* (da fig. 5 del paragrafo [3.2 pag.23](#)), **selezionare** la FUNZIONE 7 [F7] con la manopola **funzioni** [F] entrando nella schermata di **programmazione cottura** della “ricetta” scelta (**SPIGOLA**, fig. 6); in questa “ricetta” la TEMPERATURA TARGET è preimpostata a **160°C** ma può essere **modificata** tra **100°C/250°C** (il campo è già attivo, anche nella successiva schermata **AUTO-COTTURA**) ruotando, **con brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore** •



Nota: la FUNZIONE può essere sostituita (tabella [pag.17](#)) ruotando, **in senso orario o antiorario**, la manopola **funzioni** [F] (fig. a) e **premendo entro 10 secondi** la manopola di **navigazione** (fig. b) **per confermare** [oppure è possibile **ripristinare** la FUNZIONE 7 [F7] **riselezionandola**], altrimenti **si ritornerà al menù principale**. La **procedura** in corso si può **annullare** ruotando la manopola **funzioni** [F] fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 [F0]; **dopo 10 secondi** (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente) si ritornerà al **menù principale**.



Nota ▶ per **attivare** la schermata **AUTO-COTTURA** [procedere](#) come descritto al paragrafo [3.4 pag.28](#)

Per uscire dalla schermata* **annullando** la **procedura** in corso: **premendo** la manopola di **navigazione** si illuminerà  l'icona  (fig. 6a), per selezionare l'icona  (illuminandola ) ruotare la manopola con **3 brevi scatti verso sinistra** infine **premere** la manopola per ritornare al **menù** fotografico “ricette” (della “categoria” confermata, esempio **PESCE**, fig. 6b). | Vedere a [pag.23](#) le istruzioni per ritornare al **primo menù** fotografico, “categorie” delle pietanze.



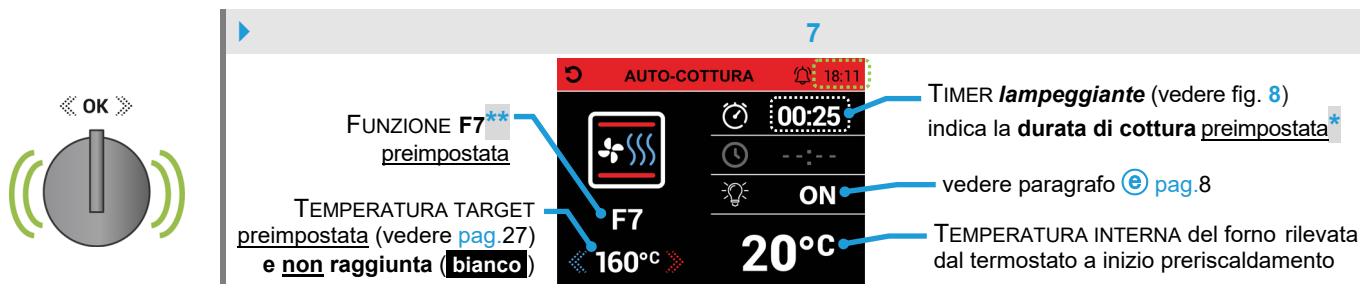


3.4 Uso della schermata di avvio **AUTO-COTTURA**

▶ Entrare in modalità **"AUTOMATICO"** e seguire la [procedura](#) descritta ai paragrafi **3.2** e **3.3**

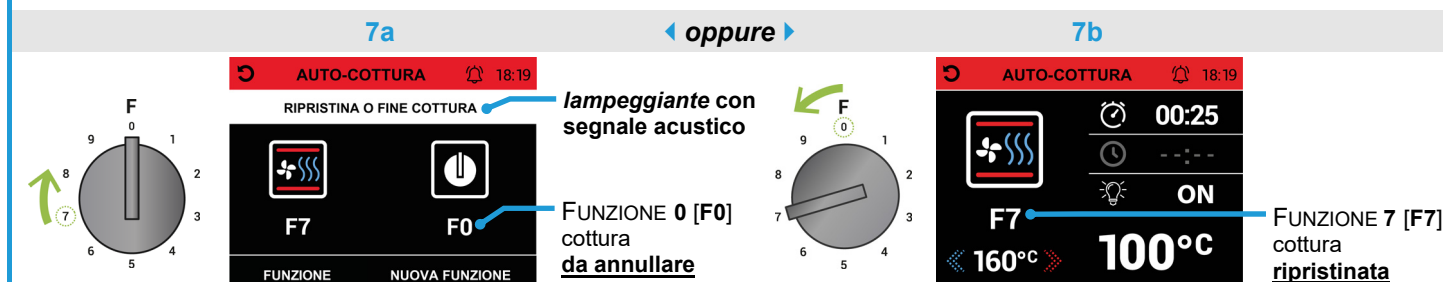
Dopo aver confermato una **"categoria"** e scelto la **"ricetta"** seguendo i parametri preimpostati nell'**esempio** a [pag.23](#) e 27, procedere premendo per almeno 2 secondi la manopola di **navigazione** per attivare la schermata **AUTO-COTTURA** (fig. 7) che **accenderà** il forno iniziando il preriscaldamento.

[Nota: si attiverà automaticamente all'orario previsto impostando la PARTENZA RITARDATA (paragrafo [f pag.10](#)).



***Nota:** è possibile riprogrammare la durata di cottura preimpostata come descritto al paragrafo [g pag.11](#)

****Nota:** la FUNZIONE può essere sostituita (vedere **esempio** [pag.27](#) e *leggere* la **Nota** al paragrafo [d pag.8](#)). La procedura in corso si può annullare ruotando la manopola **funzioni [F]** fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 (fig. 7a); dopo 10 secondi (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** oppure è possibile ripristinare la FUNZIONE 7 **riselezionandola** (fig. 7b).



Per utilizzare l'icona CONTAMINUTI oppure per uscire dalla schermata **AUTO-COTTURA**, seguire le procedure descritte al paragrafo [1.4 pag.14](#)

Quando la TEMPERATURA INTERNA del forno **raggiungerà** la TEMPERATURA TARGET (il valore assumerà la colorazione **verde** e il TIMER **smetterà di lampeggiare**, **esempio** fig. 8) verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per **1 minuto** visualizzando la **"scheda livello"** (fig. 9), come indicato **posizionare** il contenitore con la pietanza da cuocere infine **chiudendo** la porta del forno **si confermerà l'avvio** **AUTO-COTTURA** e **partirà** il conto alla rovescia della **durata di cottura** preimpostata.

***Nota:** la cottura inizierà automaticamente **dopo 1 minuto** se in questa fase **non viene eseguita** alcuna azione (*utile se avete previsto la PARTENZA RITARDATA*).



Terminata la durata di cottura preimpostata (fig. 10) verrà emesso un **segnale acustico** intermittente, per circa **2 minuti**, con **spegnimento automatico** del forno; per terminare il segnale acustico **premere** la manopola di **navigazione** oppure aprire la porta del forno, si ritornerà al **menù principale** ([pag.5](#)).

⚠ **socchiudere** leggermente la porta del forno e attendere che il **vapore** fuoriesca completamente per evitare improvvisi sbuffi di calore e fastidiose ustioni.

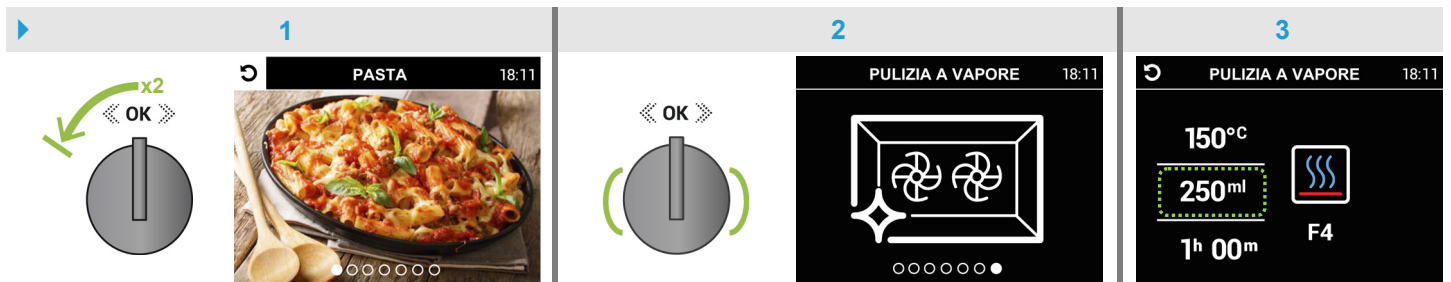


3.5 Uso della FUNZIONE PULIZIA A VAPORE

Si utilizza il **vapore generato** all'interno del forno per sciogliere facilmente ogni residuo di grasso o sporco, ottenendo una **pulizia naturale ed ecologica**.

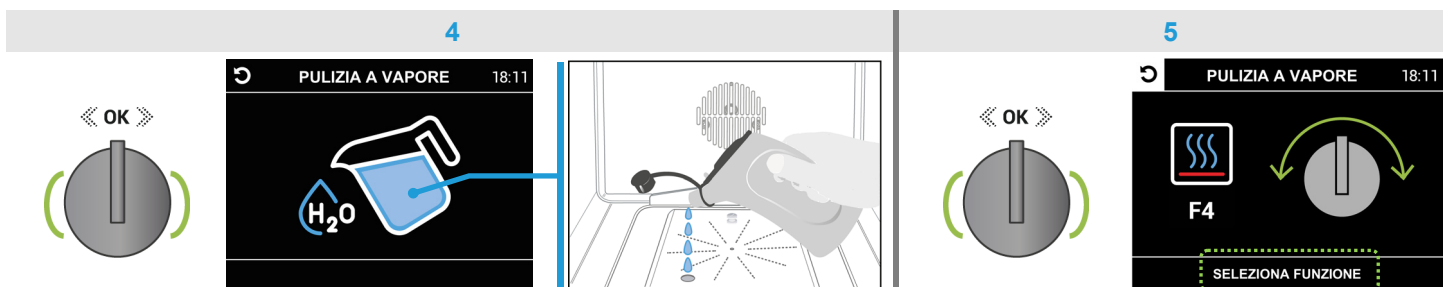
Seguire la [procedura](#) con i parametri [preimpostati](#) come mostrato nelle figure sottostanti.

Entrare in [modalità "AUTOMATICO"](#) (capitolo [3. pag.22](#)), si visualizza la prima foto **PASTA**; ruotare, con **2 brevi scatti verso sinistra**, la manopola di **navigazione** (fig. [1](#)) e **premerla** per **confermare** la FUNZIONE **PULIZIA A VAPORE** (fig. [2](#)) visualizzando la **prima** schermata per leggere i parametri [preimpostati](#) (fig. [3](#)).

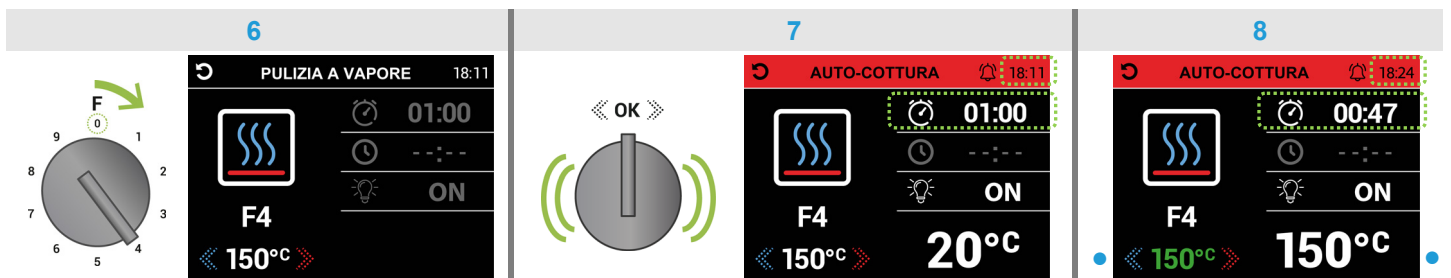


Premendo la manopola di **navigazione** si visualizzerà la **seconda** schermata (fig. [4](#)), come indicato precedentemente **versare 250ml d'acqua** nel **serbatoio** del generatore di vapore utilizzando il **contenitore graduato in dotazione***; a questo punto **premendo** la manopola si visualizzerà la **terza** schermata "SELEZIONA FUNZIONE" (fig. [5](#)).

***Nota:** versare solamente acqua **minerale o decalcificata**, **evitando** assolutamente sostanze a contenuto alcolico.



Come indicato nella terza schermata, **selezionare** la FUNZIONE **4 [F4]** con la manopola **funzioni [F]** entrando nella schermata di **programmazione** **PULIZIA A VAPORE** (fig. [6](#)); procedere **premendo per almeno 2 secondi** la manopola di **navigazione** per **attivare** la schermata **AUTO-COTTURA** (fig. [7](#)) che **accenderà** il forno iniziando il preriscaldamento e **partirà** il conto alla rovescia della **durata di pulizia** preimpostata **01:00**. Quando la TEMPERATURA INTERNA del forno **raggiungerà** la TEMPERATURA TARGET (il valore assumerà la colorazione **verde**, **esempio** fig. [8](#)) verrà emesso un **segnale acustico**.



Terminata la durata di pulizia preimpostata **00:00** verrà emesso un **segnale acustico** intermittente, per circa **2 minuti**, con **spegnimento automatico** del forno; per terminare il segnale acustico **premere** la manopola di **navigazione** oppure aprire la porta del forno, si ritornerà al **menù principale** (pag.5).

⚠ **socchiudere** leggermente la porta del forno e attendere che il **vapore** fuoriesca completamente per evitare improvvisi sbuffi di calore e fastidiose ustioni. Asportare definitivamente, con una spugna o un panno umido in microfibra, ogni residuo sciolto all'interno del forno.





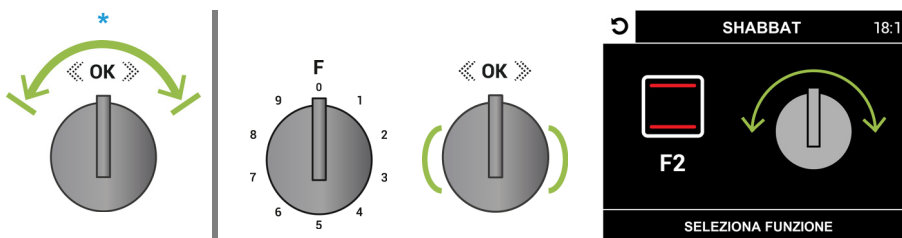
4. MODALITÀ COTTURA “SHABBAT” (Forno COMBI-STEAM)



SHABBAT

Per entrare in modalità “SHABBAT”, nel **menù principale**, procedere nel modo seguente:

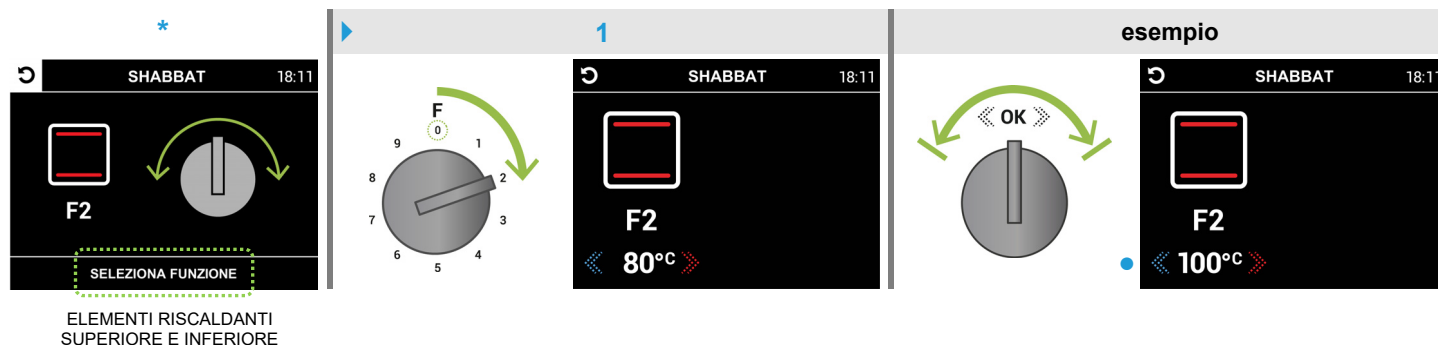
- ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione*** fino a selezionare e **illuminare** il campo “SHABBAT” (sfondo bianco, come mostrato nella figura a fianco);
 - **premendo** la manopola di **navigazione** si visualizzerà la prima schermata **SHABBAT** (con manopola **funzioni [F]** in posizione **0**);
- ▶ seguire le istruzioni ai paragrafi **4.1, 4.2, 4.3** per utilizzare le relative schermate.



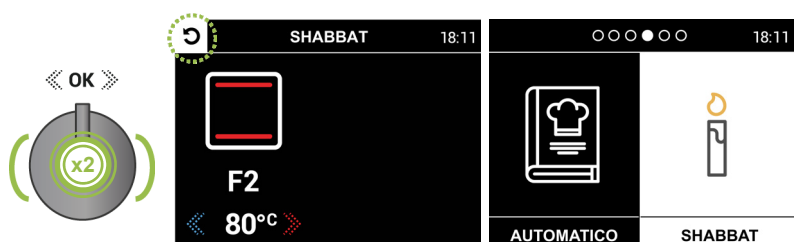
4.1 Uso della schermata **SHABBAT / TEMPERATURA TARGET**

Questa **modalità** consente al forno di funzionare **per oltre 24 ore** a una temperatura bassa e costante tra **60°C/100°C**, minimizzando il consumo energetico: l'illuminazione all'interno del forno **rimane spenta**, **esclude** l'uso del **TIMER** (durata di cottura) e **PARTENZA RITARDATA** (orario di inizio cottura).

Come indicato nella prima schermata* è possibile utilizzare solo la **FUNZIONE 2 [F2]** **selezionandola** con la manopola **funzioni [F]** **entrando** nella schermata **SHABBAT / TEMPERATURA TARGET** (preimpostata a **80°C**, fig. 1); per **modificarla** (il campo è già attivo) ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore** ●



Nota ▶ per **attivare** la schermata di **avvio SHABBAT-COTTURA** **procedere** come descritto al paragrafo **4.2 pag.31**



Nota: per ritornare al **menù principale**, **premere per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione** (l'icona si illuminerà). **Per rientrare** **premere** la manopola (solo con **FUNZIONE 2 selezionata**).

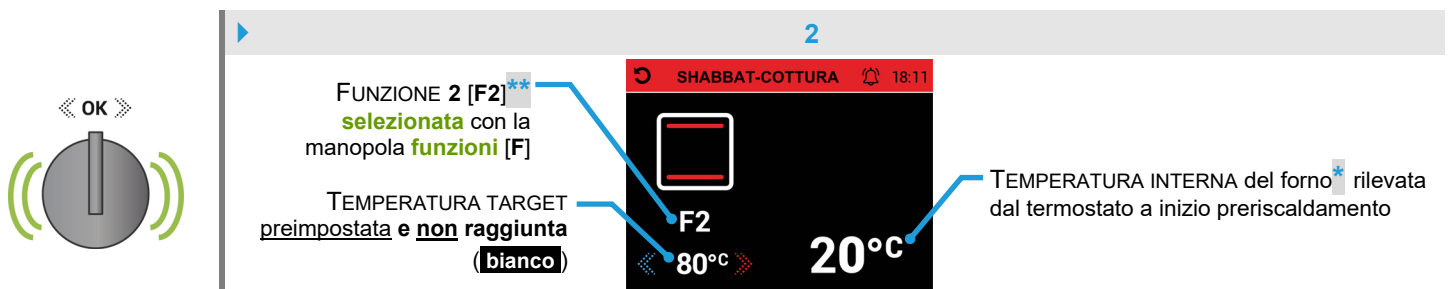


4.2 Uso della schermata di avvio SHABBAT-COTTURA

▶ Entrare in modalità "SHABBAT" e relativa schermata SHABBAT come descritto a pag.30

Dopo aver **selezionato** la FUNZIONE 2 [F2], procedere **premendo per almeno 2 secondi** la manopola di **navigazione** per **attivare** la schermata di **avvio SHABBAT-COTTURA** (fig. 2) che **accenderà** il forno iniziando il preriscaldamento.

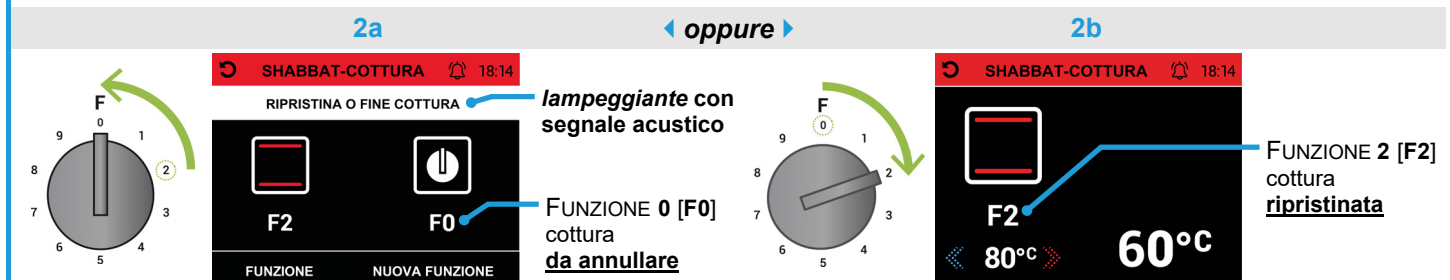
Nota: per posizionare il contenitore con la pietanza è preferibile utilizzare le guide centrali; se necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori.



***Nota:** il valore **inizierà ad incrementare** per ogni grado di aumento della TEMPERATURA INTERNA del forno **fino a coincidere** con il valore della TEMPERATURA TARGET (fig. 3).

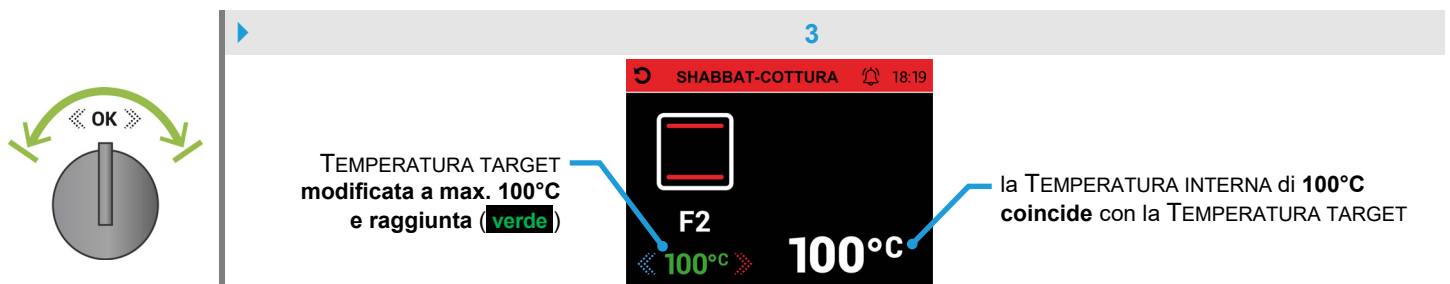
****Nota:** la cottura avviata si può **annullare** ruotando la manopola **funzioni [F]** fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 (fig. 2a); dopo circa **5 secondi** (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** oppure è possibile **ripristinare** la FUNZIONE 2 **riseleZIONANDOLA** (fig. 2b).

Le FUNZIONI 1 [F1] e da 3 a 9 [F3/F9] **non** sono attive.

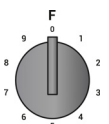


Per utilizzare l'icona CONTAMINUTI oppure per **uscire** dalla schermata di **avvio SHABBAT-COTTURA**, vedere istruzioni al paragrafo 4.3 pag.32

La TEMPERATURA TARGET può essere **modificata** anche durante la cottura (tra 60°C/100°C, il campo è già attivo, **esempio** fig. 3) ruotando, **con brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**. Questo valore assumerà la colorazione **verde** quando la TEMPERATURA INTERNA del forno **raggiungerà** la TEMPERATURA TARGET (verrà emesso un **segnale acustico**).



Per **terminare** la cottura in corso, ruotare la manopola **funzioni [F]** fino a **selezionare** la FUNZIONE 0 [F0]; dopo circa **5 secondi** (con richiesta di **FINE COTTURA** lampeggiante e segnale acustico intermittente, come fig. 2a) **il forno si spegnerà** ritornando al **menù principale** (pag.5).

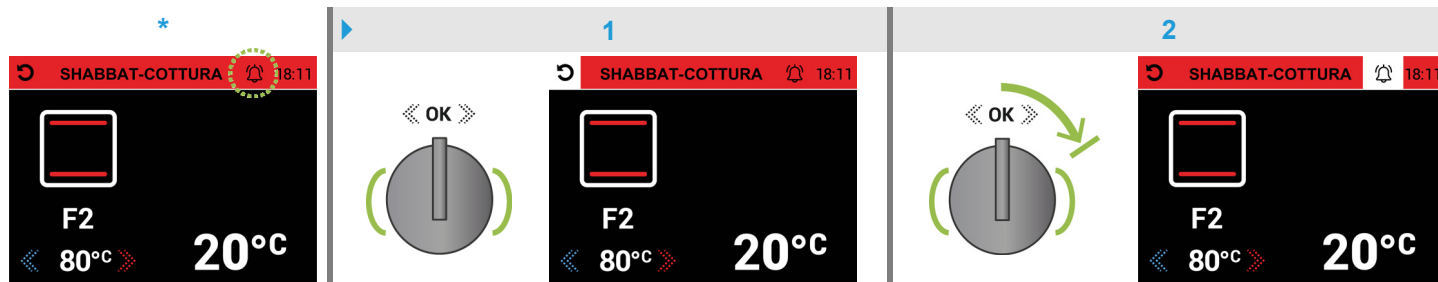




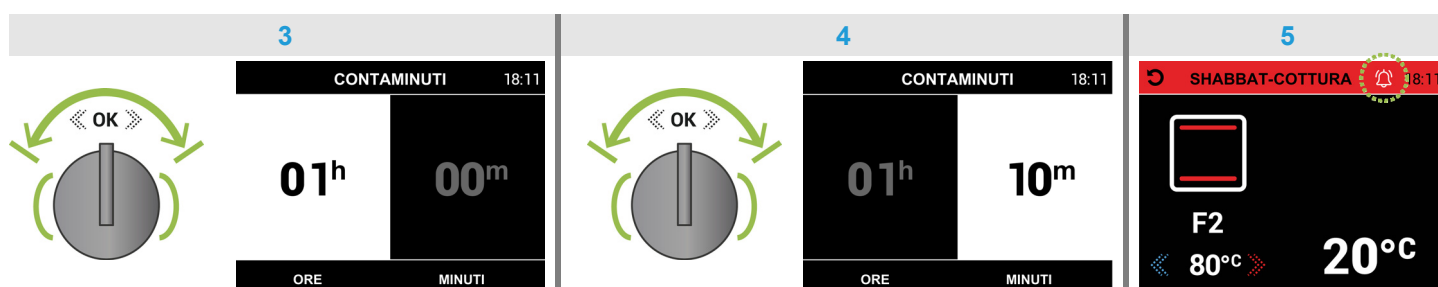
4.3 Uso dell'icona CONTAMINUTI nella schermata di avvio SHABBAT-COTTURA

Questa icona permette di **impostare** un contaminuti con segnale acustico senza interferire con il forno; procedere come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Dopo aver **attivato** la schermata di **avvio SHABBAT-COTTURA** (paragrafo 4.2 pag.31) apparirà l'icona *, **premendo** la manopola di **navigazione** si selezionerà l'icona  (illuminandola , fig. 1); per selezionare l'icona  (illuminandola , fig. 2) ruotare la manopola con **1** scatto **verso destra** e **premerla** nuovamente.



Nella schermata **CONTAMINUTI** il campo "ORE/h" sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 3) e potrà essere **impostato** ruotando, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo "MINUTI/m" (fig. 4) per impostarne il **valore** come descritto precedentemente infine **premere** la manopola per **confermare** ritornando alla schermata **SHABBAT-COTTURA**; si visualizzerà l'icona  **attivata** (fig. 5) e **partirà** il conto alla rovescia programmato*.

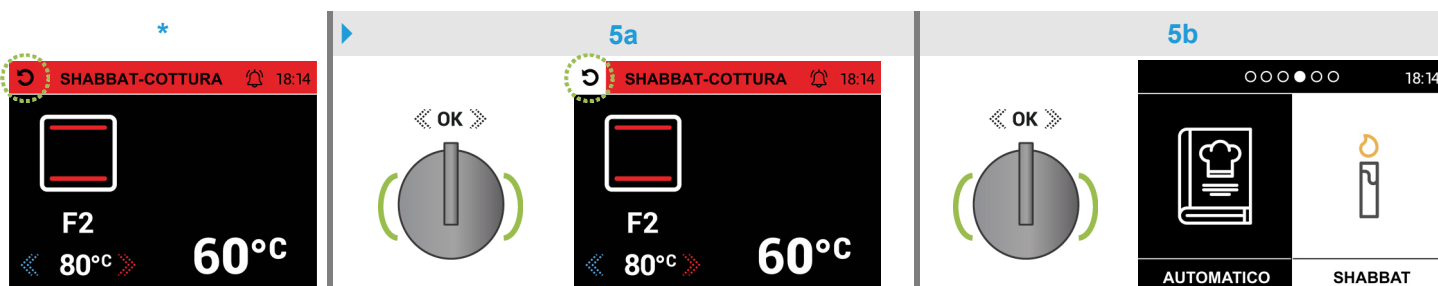


***Nota:** non è possibile controllare il tempo residuo (per uscire dalla schermata **CONTAMINUTI** sarà necessario **premere** per **2 volte consecutive** la manopola di **navigazione**).

Terminato il tempo programmato verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti**, per disattivarlo **premere** la manopola di **navigazione** (l'icona  si disattiverà .

Per uscire direttamente dalla schermata di **avvio SHABBAT-COTTURA*** al **menù principale**, **spegnendo** il forno annullando la cottura in corso, procedere nel modo seguente.

Premendo la manopola di **navigazione** si selezionerà l'icona  (illuminandola , fig. 5a); per ritornare al **menù principale** (fig. 5b) **premere** nuovamente la manopola.





5. MODALITÀ "IMPOSTAZIONI"



IMPOSTAZIONI

Per entrare in modalità "IMPOSTAZIONI", nel **menù principale**, procedere nel modo seguente:

- ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione*** fino a selezionare e **illuminare** il campo "IMPOSTAZIONI" (sfondo bianco, come mostrato nella figura a fianco);
- **premendo** la manopola di **navigazione** (fig. 1) **si entrerà** nella schermata **IMPOSTAZIONI** visualizzando le voci "ORARIO", "LINGUA" e "LUMINOSITÀ DISPLAY";
- ruotare, con **4 brevi scatti verso destra**, la manopola di **navigazione** (fig. 2) per visualizzare le altre voci "SUONO", "VERSIONE SOFTWARE" e "DEMO MODE";
 - ▶ seguire le istruzioni al paragrafo 5.1 per entrare nelle singole voci di menù e impostare i parametri nelle relative schermate.

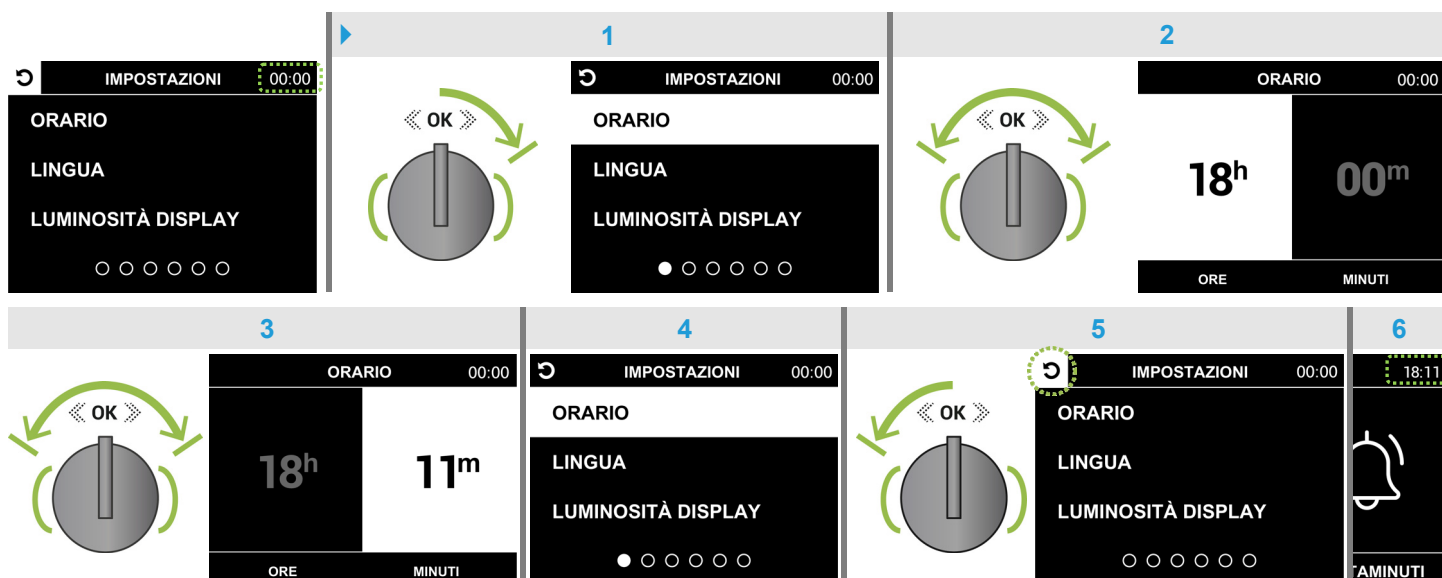


5.1 Uso delle voci di menù nella schermata IMPOSTAZIONI

5.1.1 "ORARIO"

Questa voce di menù permette di impostare l'orario corrente che verrà visualizzato, **in alto a destra**, in tutte le schermate; procedere come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Ruotare, con **1** scatto **verso destra**, la manopola di **navigazione** per selezionare la voce "ORARIO" illuminandola (sfondo bianco, fig. 1); **premendo** la manopola **si entrerà** nella schermata **ORARIO**, il campo "ORE/h" sarà già attivo (fig. 2) e potrà essere **impostato** ruotando, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo "MINUTI/m" (fig. 3) per impostarne il **valore come descritto precedentemente**; a questo punto **premere** la manopola per **confermare**, si ritornerà alla schermata **IMPOSTAZIONI** rivisualizzando la voce "ORARIO" illuminata (fig. 4); **per uscire** dalla schermata ruotare, con **1** scatto **verso sinistra**, la manopola di **navigazione** selezionando l'icona  (illuminandola , fig. 5) infine **premendo** la manopola si ritornerà al **menù principale** visualizzando l'**orario corrente** impostato (fig. 6).



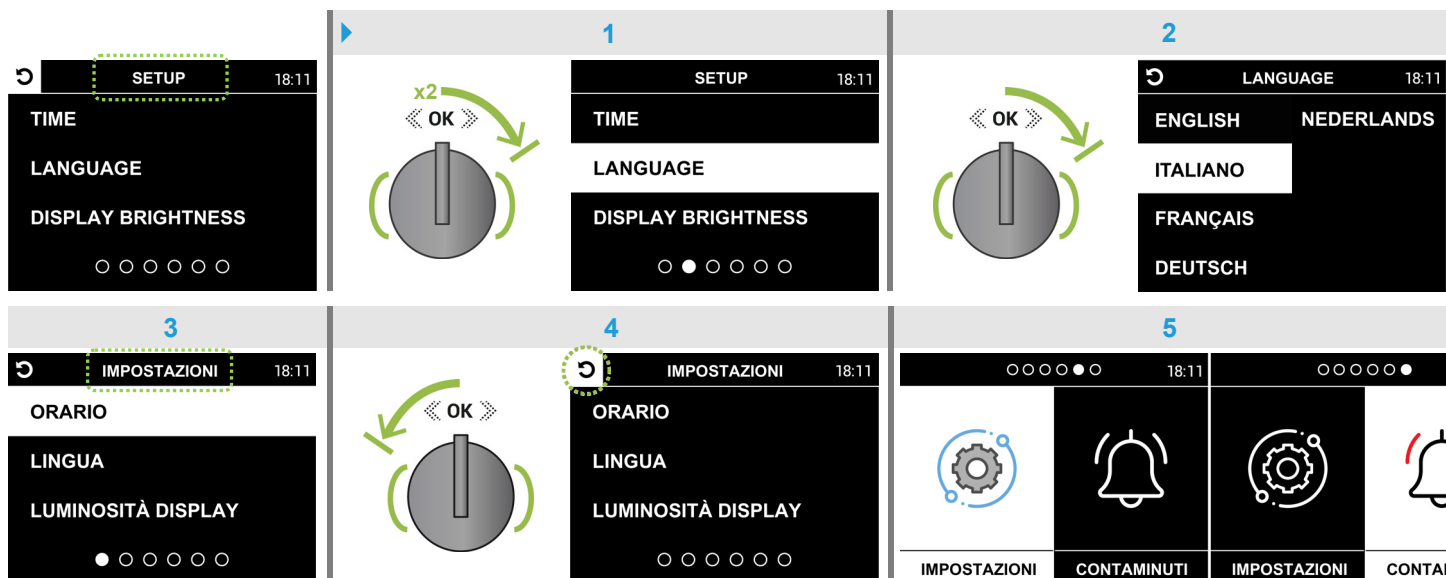
Nota: dopo circa **3 minuti** di inattività si visualizzerà il logo  (vedere paragrafo 5.2 pag.36).



5.1.2 “LINGUA”

Questa voce di menù permette di impostare la lingua che si desidera leggere nelle schermate del programmatore; vedere nelle figure sottostanti l'esempio dall'inglese.

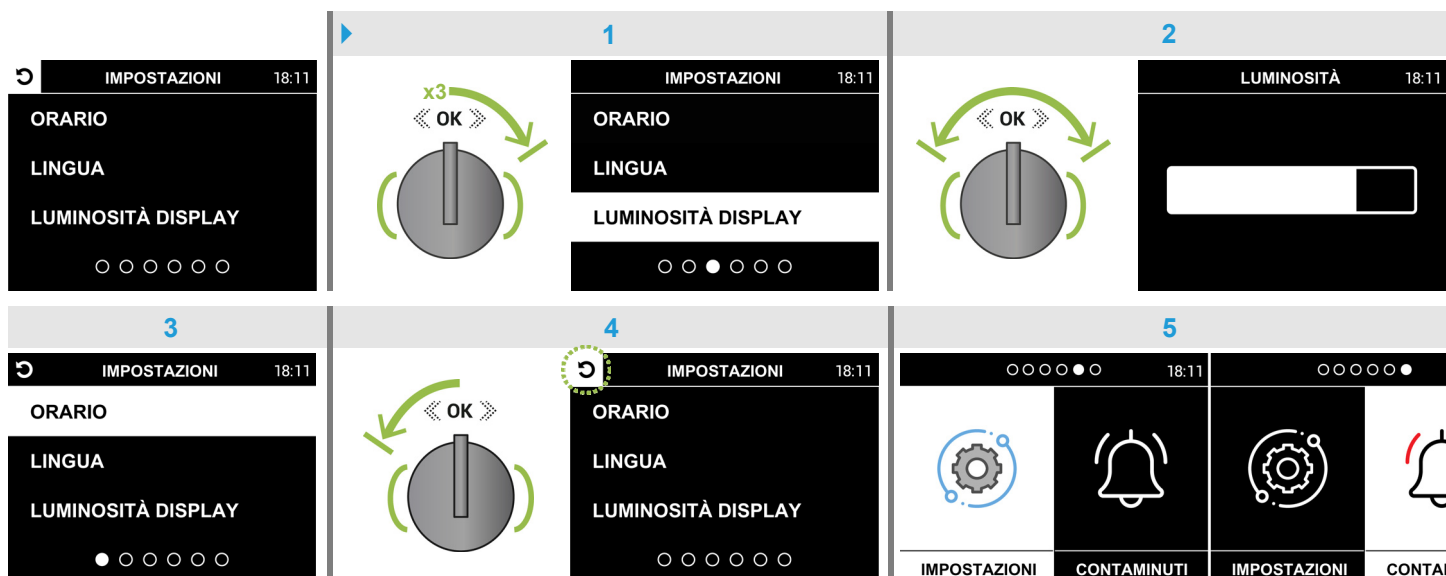
Ruotare, con **2** brevi scatti verso destra, la manopola di **navigazione** per selezionare la voce “LANGUAGE” illuminandola (sfondo bianco, fig. 1); premendo la manopola si entrerà nella schermata LANGUAGE, a questo punto ruotare, con brevi scatti verso destra, la manopola di **navigazione** fino a illuminare (fig. 2) una delle voci nella lingua desiderata; premere la manopola per confermare la voce illuminata, verrà visualizzata la schermata IMPOSTAZIONI con la voce “ORARIO” illuminata (fig. 3); per uscire dalla schermata ruotare, con **1** scatto verso sinistra, la manopola di **navigazione** selezionando l'icona  (illuminandola , fig. 4) infine premendo la manopola si ritornerà al menù principale (fig. 5).



5.1.3 “LUMINOSITÀ DISPLAY”

Questa voce di menù permette di impostare la luminosità desiderata del display, procedendo nel modo seguente.

Ruotare, con **3** brevi scatti verso destra, la manopola di **navigazione** per selezionare la voce “LUMINOSITÀ DISPLAY” illuminandola (sfondo bianco, fig. 1); premendo la manopola si entrerà nella schermata LUMINOSITÀ, il campo di regolazione sarà già attivo (fig. 2) e potrà essere impostato ruotando, con brevi scatti verso destra o sinistra, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne la luminosità; a questo punto premere la manopola per confermare, si ritornerà alla schermata IMPOSTAZIONI visualizzando la voce “ORARIO” illuminata (fig. 3); per uscire dalla schermata ruotare, con **1** scatto verso sinistra, la manopola di **navigazione** selezionando l'icona  (illuminandola , fig. 4) infine premendo la manopola si ritornerà al menù principale (fig. 5).

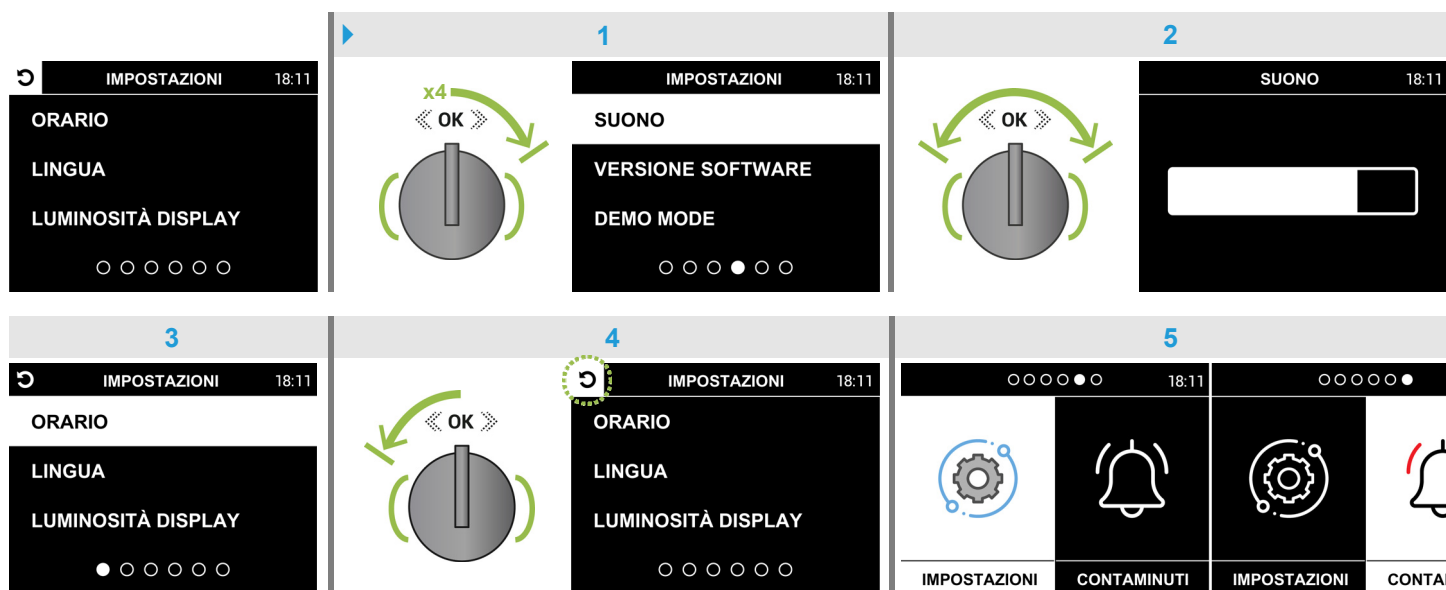




5.1.4 “SUONO”

Questa **voce di menù** permette di impostare il volume del segnale acustico, procedendo nel modo seguente.

Ruotare, con **4 brevi scatti verso destra**, la manopola di **navigazione** per selezionare la **voce “SUONO”** illuminandola (sfondo bianco, fig. 1); **premendo** la manopola si entrerà nella schermata **SUONO**, il campo di regolazione sarà già **udibile** e attivo (fig. 2) e potrà essere **impostato** ruotando, con **brevi scatti verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il volume; a questo punto **premere** la manopola per confermare, si ritornerà alla schermata **IMPOSTAZIONI** visualizzando la **voce “ORARIO”** illuminata (fig. 3); **per uscire** dalla schermata ruotare, con **1 scatto verso sinistra**, la manopola di **navigazione** selezionando l'icona  (illuminandola , fig. 4) infine **premendo** la manopola si ritornerà al **menù principale** (fig. 5).



5.1.5 “VERSIONE SOFTWARE”

Questa **voce di menù** è presente solo per uso tecnico e la schermata **VERSIONE SOFTWARE** **non è attiva per l'utente**.

Per uscire dalla schermata **VERSIONE SOFTWARE** *** premere** la manopola di **navigazione**, in questo modo si ritornerà alla schermata **IMPOSTAZIONI** visualizzando la **voce “ORARIO”** illuminata (fig. 1); per uscire dalla schermata ruotare, con **1 scatto verso sinistra**, la manopola di **navigazione** selezionando l'icona  (illuminandola , fig. 2) infine **premendo** la manopola si ritornerà al **menù principale** (fig. 3).





5.1.6 “DEMO MODE”

Questa voce di menù è presente solo per uso tecnico e la schermata **DEMO MODE** non è attiva per l'utente; l'inserimento di numeri nel codice non avrà alcun effetto e il forno continuerà a funzionare normalmente.

Per uscire dalla schermata **DEMO MODE** * premere per 3 volte consecutive la manopola di **navigazione**, in questo modo si illuminerà l'ultimo campo del codice richiesto (fig. 1); premendo nuovamente la manopola si annulleranno i 4 campi del codice (fig. 2); a questo punto premendo la manopola si ritornerà alla schermata **IMPOSTAZIONI** visualizzando la voce “**ORARIO**” illuminata (fig. 3); per uscire dalla schermata ruotare, con 1 scatto verso sinistra, la manopola di **navigazione** selezionando l'icona  (illuminandola , fig. 4) infine premendo la manopola si ritornerà al **menù principale** (fig. 5).



5.2 Modalità “standby”



Dopo circa **3 minuti di inattività** si visualizzerà il logo .

Dopo **24 ore di inattività** il programmatore andrà **automaticamente** in modalità “standby” (schermo nero).

 Premere la manopola di **navigazione** per rivisualizzare la schermata del **menù principale** (pag.5).



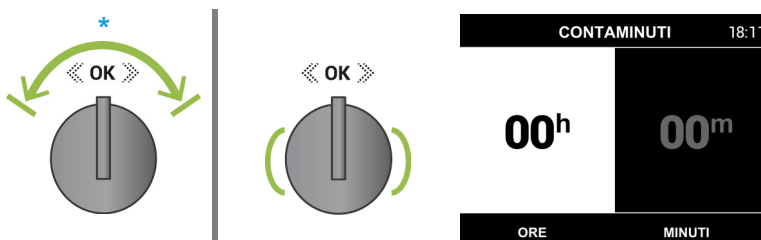
6. MODALITÀ “CONTAMINUTI” (indipendente)



CONTAMINUTI

Per entrare in modalità “CONTAMINUTI”, nel **menù principale**, procedere nel modo seguente:

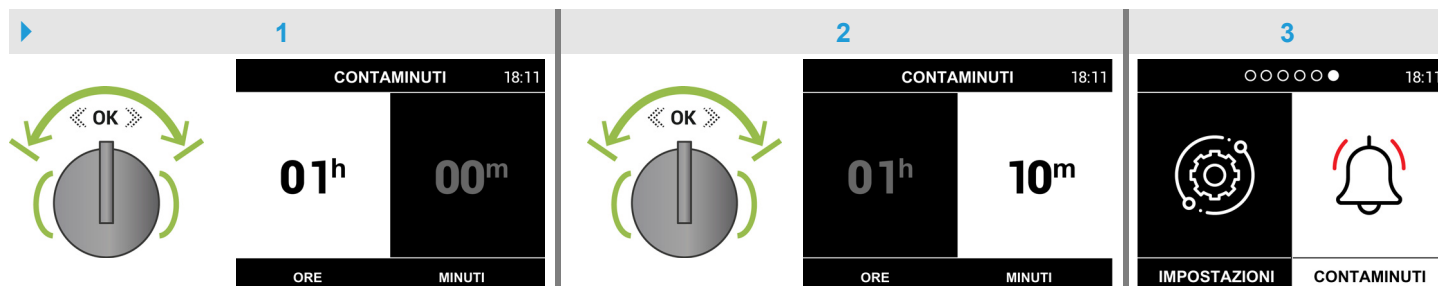
- ruotare, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione*** fino a selezionare e **illuminare** il campo “CONTAMINUTI” (sfondo bianco, come mostrato nella figura a fianco);
- **premendo** la manopola di **navigazione** si entrerà nella schermata **CONTAMINUTI**;
▶ seguire le istruzioni al paragrafo 6.1 per **impostare** i parametri nella schermata.



6.1 Uso della schermata **CONTAMINUTI**

Questa **modalità** permette di utilizzare un contaminuti con segnale acustico, senza interferire con il forno, **solo se non è già stato impostato** nelle schermate di **avvio COTTURA** (paragrafi 1.4, 2.3, 3.2.1, 3.4, 4.3) oppure nella schermata **SONDA INSERITA** (paragrafo 1.6 pag.16). Procedere come mostrato nell'**esempio** sottostante.

Il campo “**ORE/h**” sarà già attivo (sfondo bianco, fig. 1) e potrà essere **impostato** ruotando, con brevi scatti **verso destra o sinistra**, la manopola di **navigazione** per aumentarne o diminuirne il **valore**; **premendo** la manopola si passerà al campo “**MINUTI/m**” (fig. 2) per impostarne il **valore come descritto precedentemente** infine **premendo** la manopola per confermare ritornando al **menù principale** (fig. 3), il contaminuti **partirà** con il conto alla rovescia programmato*.



***Nota:** in questa **modalità** **non è possibile** controllare il tempo *residuo* (per uscire dalla schermata **CONTAMINUTI** sarà necessario **premere per 2 volte consecutive** la manopola di **navigazione**).

Terminato il tempo programmato verrà emesso un **segnale acustico** intermittente per circa **2 minuti**, per disattivarlo **premendo** la manopola di **navigazione**.

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com