



- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

**FV38X**

smeg

# Sommario

<b>Presentazione</b>	<b>p.3</b>
<b>La cucina a vapore</b>	
Generalità	<b>p.4</b>
<b>Come si presenta il vostro forno?</b>	<b>p.5</b>
<b>Accessori</b>	<b>p.6</b>
<b>Come installare il vostro forno?</b>	
Allacciamento elettrico	<b>p.7</b>
Incasso nel mobile	<b>p.8</b>
<b>Come utilizzare il vostro forno?</b>	
Regolazione dell'ora	<b>p.9</b>
Bloccare il display	<b>p.10</b>
Mettere il display in stand by	<b>p.11</b>
<b>Come fare una cottura immediata?</b>	<b>p.12 a 14</b>
Gestione dell'acqua	<b>p.14</b>
Come fare una cottura differita?	<b>p.15</b>
Come utilizzare il contaminuti?	<b>p.16</b>
<b>Descrizione delle funzioni</b>	<b>p.17</b>
<b>Tabella di cottura</b>	<b>p.18-19</b>
<b>Come pulire il vostro forno?</b>	<b>p.20</b>
<b>Come sostituire la lampadina?</b>	<b>p.21</b>
<b>Cosa fare in caso di anomalie di funzionamento?</b>	<b>p.21</b>

*In tutto il manuale, il simbolo  indica le istruzioni di sicurezza,  segnala i consigli e le cose da sapere*

*Cara Cliente, caro Cliente,*

*Avete appena acquistato un forno SMEG e per ciò vi ringraziamo.*

*Il nostro gruppo di ricerca ha studiato per voi una nuova generazione di elettrodomestici che, per la loro qualità, il loro design e la loro evoluzione tecnologica, sono prodotti eccezionali dal know-how unico.*

*Grazie alle sue linee moderne e raffinate, il vostro nuovo forno SMEG si integra armoniosamente nella vostra cucina e unisce in sé innovazione tecnologica, alte prestazioni di cottura e lusso estetico.*

*Nella gamma di prodotti SMEG troverete inoltre una vasta scelta di piani di cottura, cappe aspiranti, lavastoviglie, lavatrici, forni a microonde e frigoriferi integrabili, che potrete coordinare al vostro nuovo forno SMEG.*

*Grazie a questi "nuovi oggetti di valore" che costituiscono un riferimento nella vita di tutti i giorni, SMEG, marchio che indica eccellenza, è un vero e proprio invito ad una nuova arte di vivere.*

# La cottura a vapore

## Generalità

La cottura a vapore è totalmente benefica se si rispettano le modalità d'impiego. Sana e naturale, la cucina a vapore lascia inalterato il sapore degli alimenti. Una salsa raffinata o alle erbe aromatiche aggiunge quel tocco che fa la differenza.

Non trasmette alcun odore: è inutile aromatizzare l'acqua della cottura con erbe o spezie, mentre si può profumare il pesce o il pollame su un po' di rosmarino o di dragoncello.

La cottura a vapore cuoce simultaneamente carne, pesce e verdura.

Riscalda con delicatezza pasta, riso e puré senza rischio che si attacchino e che si secchino.

Facilita la cottura di creme, sformati, torte di riso... se ricoperti con carta stagnola, l'acqua della condensa non li inzuppa mai.

Inutile salare in anticipo, neppure dopo nell'acqua di cottura.

Per dare migliore aspetto alla carne, basta farla dorare rapidamente da ogni lato in padella, con burro caldo.

Paragonata alla cottura ad acqua, quella a vapore non presenta che vantaggi:

È rapida: la cottura inizia immediatamente mentre i tempi di cottura degli alimenti in un recipiente d'acqua decorrono solo dal momento in cui inizia l'ebollizione.

È dietetica: le vitamine (quelle dette idrosolubili) e i sali minerali sono ben preservati poiché si dissolvono minimamente nell'acqua condensata che ricopre gli alimenti.

Inoltre non viene utilizzata nessuna materia grassa per portare a termine la cottura.

Il vapore rispetta il gusto degli alimenti: non aggiunge odori, né il sapore della griglia o della padella e al contempo non li elimina poiché non c'è diluizione nell'acqua.

L'altra faccia della medaglia: inutile cercare di cucinare in questa maniera un pesce non più fresco, o una verdura dimenticata nel frigorifero da una settimana. Il risultato sarebbe catastrofico!

Il vapore non trasmette né i gusti né gli odori; non esitate dunque a risparmiare tempo e denaro cucinando contemporaneamente, senza che si tocchino, un pesce e un dolce, per esempio.

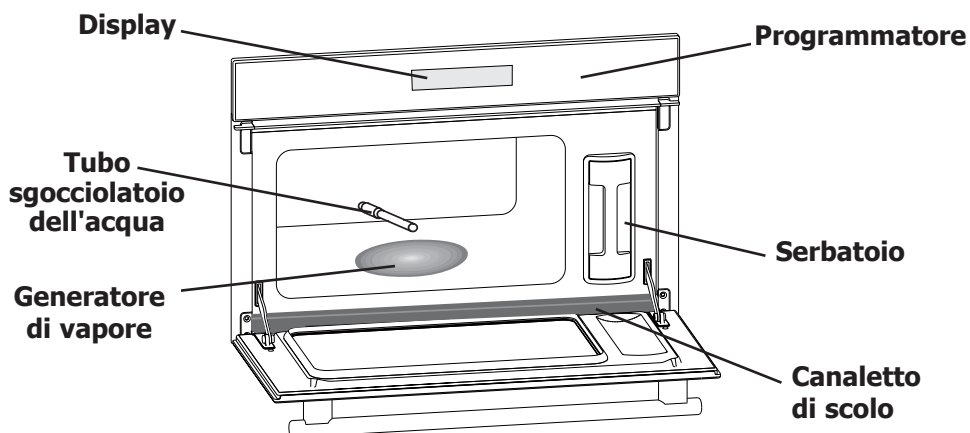
Il vapore serve anche per scottare, scongelare e riscaldare e anche mantenere caldo, in particolare i sughi.

Fate prima rinvenire in padella, con pochissimo olio o burro, carni come il pollame, il vitello, il maiale, per dare quella doratura appetitosa. terminate poi la cottura a vapore.

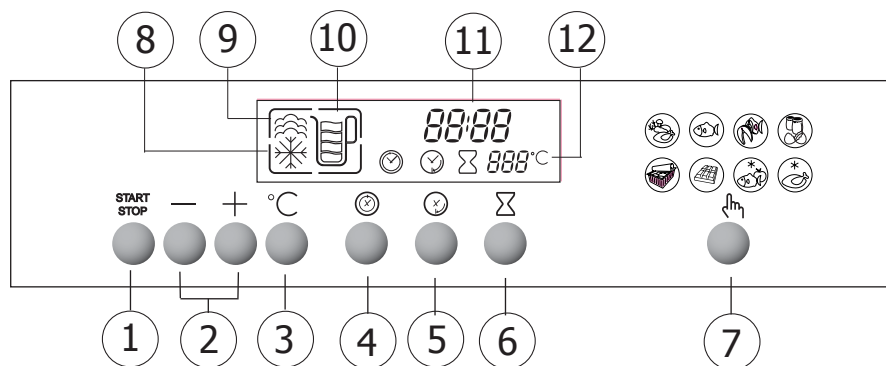
Tagliati a pezzetti, gli alimenti cuociono più velocemente e in maniera più omogenea che se rimangono interi.

# Come si presenta il vostro forno?

IT



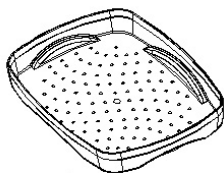
## Dettaglio del programmatore



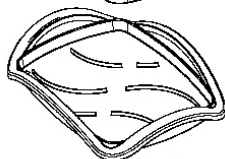
- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 Pulsante: Avvio/Arresto [Start/Stop]      | 7 Selettore delle funzioni       |
| 2 Regolazione dei tempi e della temperatura | 8 Indicatore di scongelamento    |
| 3 Regolazione della temperatura             | 9 Indicatore di cottura          |
| 4 Durata della cottura                      | 10 Indicatore di assenza d'acqua |
| 5 Fine della cottura                        | 11 Display dell'ora e dei tempi  |
| 6 Contaminuti indipendente                  | 12 Indicatore di temperatura     |

# Accessori

## Vassoi e griglia



Vassoio di cottura forato per evitare il contatto diretto tra gli alimenti e l'acqua di condensa.



Vassoio con maniglie che permette di recuperare l'acqua di condensa.

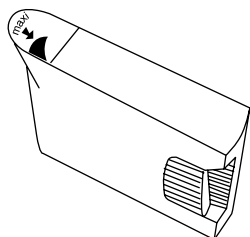


Griglia di supporto amovibile in acciaio inossidabile: da inserire obbligatoriamente.



**I vassoi possono essere lavati in lavastoviglie.**

## Serbatoio amovibile



Serbatoio che permette l'alimentazione d'acqua del vostro forno in maniera indipendente. La capienza è di circa 1 litro (livello massimo).



L'utilizzo di acqua a basso contenuto di calcare faciliterà la manutenzione del vostro forno.



È vietato l'utilizzo di acqua demineralizzata (non è indicata per gli alimenti).

# Come installare il vostro forno?

## Allacciamento elettrico

Per un collegamento fisso, assicuratevi di porre lungo il cavo di alimentazione un dispositivo di interruzione conforme alle norme d'installazione.

In caso di collegamento con presa di corrente, tale presa deve restare accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio.

Utilizzare obbligatoriamente una presa di corrente fornita di messa a terra e conforme alle norme di sicurezza vigenti.

L'impianto elettrico deve essere dotato di una protezione termica da 10 Ampere.

Non mettete in funzione il forno se il cavo di alimentazione o la spina sono rovinati. In tal caso, per evitare ogni pericolo, dovranno essere sostituiti, dal Servizio Assistenza Clienti o da personale qualificato.

Tensione di funzionamento .....	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza totale del forno .....	1,77 kW

### **Consumo di energia**

- per raggiungere e mantenere i 100°C per 1 ora..... 0,71 kWh

### **Dimensioni utili del vano forno**

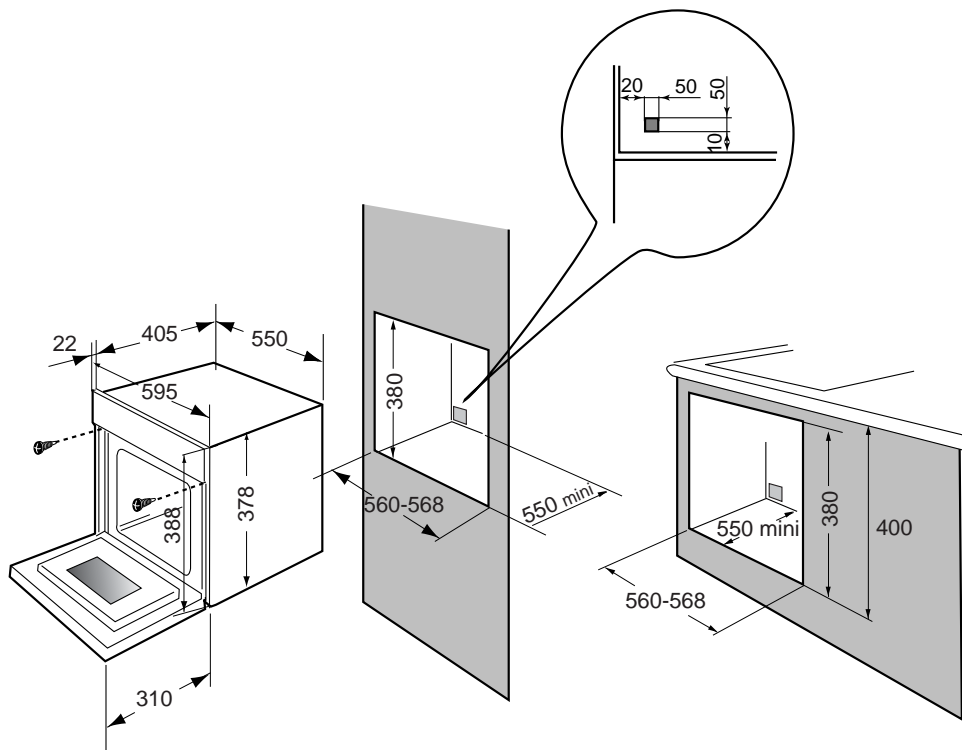
Larghezza .....

Altezza .....

Profondità.....

**Volume utile** .....

## Incasso nel mobile



**1.** Porre l'apparecchio nella nicchia. L'apparecchio deve essere posto orizzontalmente. Controllare tale posizione.

**2.** Per maggiore stabilità, fissate il forno al mobile inserendo 2 viti nei fori previsti a tale scopo sui montanti laterali.

**3.** Effettuate l'allacciamento elettrico.



**Controllate che dopo l'installazione la presa sia accessibile.**

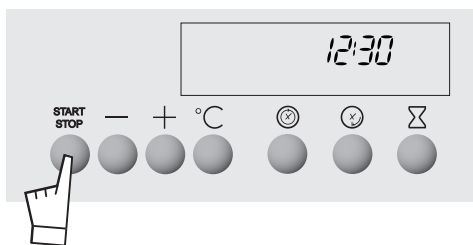
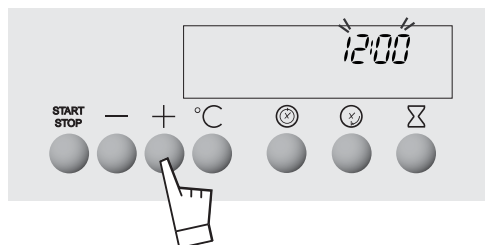


# Come utilizzare il vostro forno?

IT

## Impostazione dell'ora

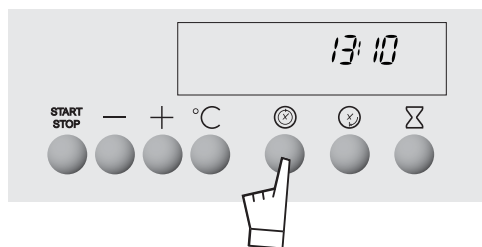
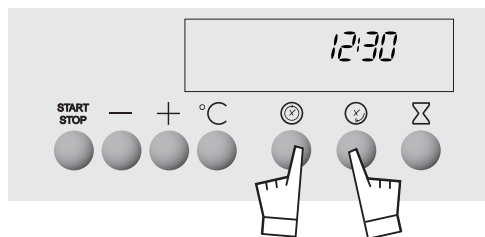
Alla prima accensione.  
Impostazione dell'ora.



**1** Il display lampeggia ed appare "12.00".  
Premete sui tasti + o - per regolare l'ora.

**2** Confermate premendo START/STOP.

## Modifica dell'ora



**1** L'ora fissata è visualizzata.  
Premete contemporaneamente i tasti  
⌚ e ⌚ fino a che l'ora non lampeggia. Regolate l'ora con i tasti + o -

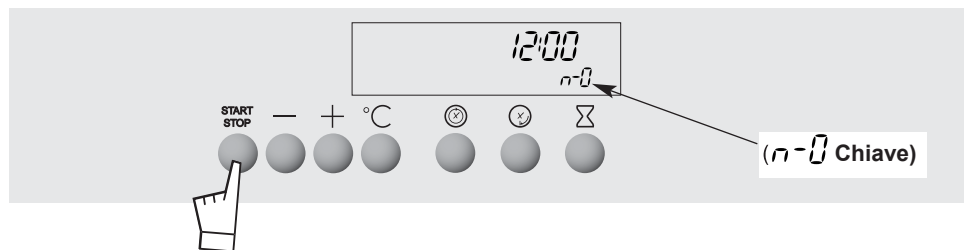
**2** Confermate con ⌚



Se l'ora impostata non viene confermata mediante il tasto ⌚, sarà registrata automaticamente dopo un minuto.

## **Blocco display**

È possibile bloccare il display, che potrà essere attivato solo al di fuori della cottura per regolare l'ora o la cottura differita.



**1** Premere il tasto START/STOP per qualche secondo.

**2** Si udirà un bip e una "chiave" (n-0) apparirà sullo schermo. A partire da questo momento, non è più attivo alcun tasto.

**3** Per sbloccare, premere il tasto START/STOP per alcuni secondi, si udirà un bip e la "chiave" sparirà.

## Stand by del display

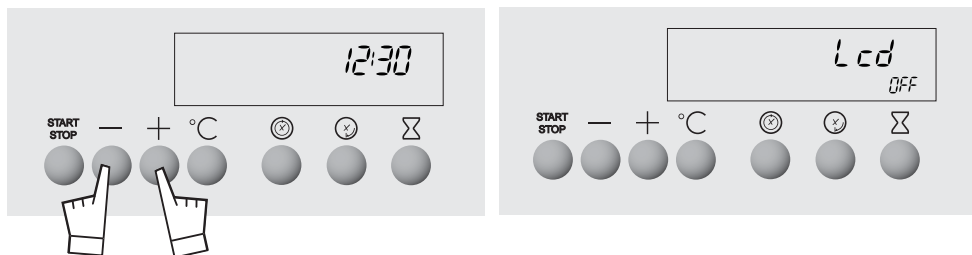
Al fine di limitare il consumo di energia del vostro forno quando non è utilizzato, avete la possibilità di porre il vostro display in MODALITÀ STAND-BY.

Per questo, seguite la procedura seguente:

IT

**Il forno deve essere in modalità indicazione ora.**

### ATTIVAZIONE DELLA MODALITÀ STAND BY:



**1** Premere simultaneamente i tasti + e - per 5 secondi.

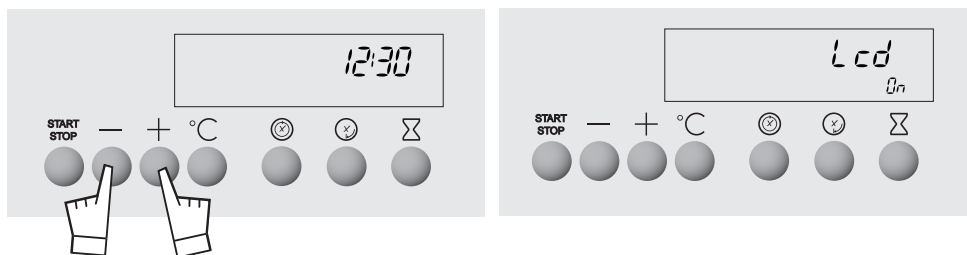
Il display indica "LCD OFF"

Rilasciate i tasti.

30 secondi dopo, il vostro display si spegnerà.

Il vostro forno è ora in modalità stand by, si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi in modalità indicazione orario.

### DISATTIVAZIONE DELLA MODALITÀ STAND BY:



**1** Premere simultaneamente i tasti + e - per 5 secondi.

Il vostro display indica "LCD ON".

Rilasciate.


Siete usciti dalla MODALITÀ STAND BY, il vostro display resta sempre acceso.


# Come fare una cottura immediata?

## Principi di funzionamento









L'acqua contenuta nel serbatoio arriva nella cavità attraverso un tubo. Quest'acqua è trasformata in vapore a contatto con una superficie calda posta nella parte inferiore della cavità: il generatore di vapore.

Non è necessario aggiungere acqua nel piatto di cottura. Per garantire UNA VERA COTTURA A VAPORE, il vostro forno è munito di vassoi appositamente studiati per una cottura perfetta.

 Riempite **OBBLIGATORIAMENTE** il serbatoio d'acqua fino al livello **massimo** prima della cottura. Rimettete il serbatoio nel suo alloggiamento spingendo a **FONDO** fino a che avvertirete uno **SCATTO**.

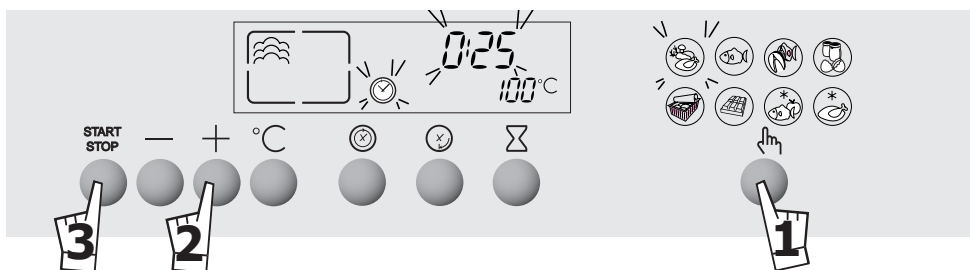
 Durante la cottura, l'apparecchio diventa caldo. Quando si apre la porta dell'apparecchio esce vapore caldo. Tenete a distanza i bambini.



Esiste una durata di cottura preprogrammata per le differenti funzioni.


Cottura	Tempi di cottura preprogrammati	Tempi di regolazione minima	Tempi di regolazione massima
 100°C	25 min	5 min	1 ora
 85°C	15 min	5 min	1 ora
 75°C	15 min	5 min	1 ora
 90°C	20 min	5 min	1 ora
 95°C	30 min	5 min	1 ora
 80°C	15 min	5 min	1 ora
 55°C	30 min	5 min	1 ora
 60°C	30 min	5 min	1 ora

## Cottura a vapore

IT



- 1** Premete il tasto  e fate scorrere le funzioni di cottura. Selezionate per esempio la funzione . Si accende la temperatura predefinita di 100°C e vi è proposto un tempo di 25 minuti.
- 2** Regolate la durata desiderata (minimo 5 minuti e massimo 60 minuti) premendo su + o -


Il simbolo  lampeggia.

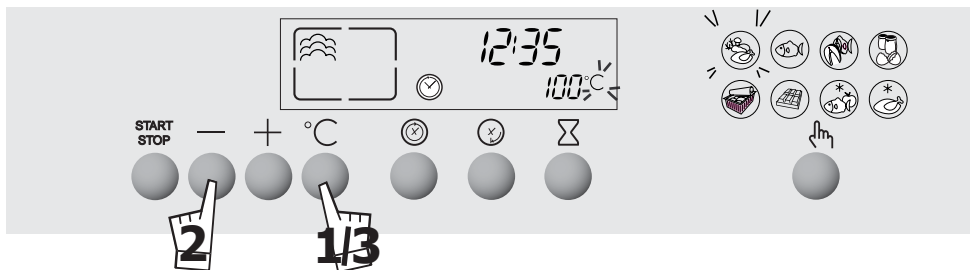
- 3** Premete su START/STOP per avviare la cottura, il tempo predefinito e i simboli diventano fissi, l'indicatore della cottura si accende. Quando viene raggiunta la temperatura, 100°C diventa fisso e si sente un bip.



Per non alterare i risultati della cottura, non aprite mai la porta del forno durante la cottura.

## Regolare la temperatura di cottura


È possibile regolare la temperatura unicamente in posizione .



- 1** Premere sul tasto °C. Il simbolo °C lampeggia.
- 2** Regolare premendo i tasti + o -
- 3** Confermare la scelta premendo sul tasto °C.

Se non si preme il tasto °C la conferma è automatica dopo qualche secondo.

## Modificare i tempi di cottura

Durante la cottura, potete modificare i tempi di cottura premendo  e i tasti + o -

## Arresto durante la cottura

Potete interrompere la cottura in qualsiasi momento premendo su START/ STOP (tenere premuto per circa 1 secondo).

Se la produzione di vapore non è ancora avviata (circa 1 minuto), il forno si ferma immediatamente e l'indicatore del tempo scompare.

Se la produzione di vapore è già cominciata, l'indicatore del tempo rimanente passa a segnare 3 minuti e inizia un conto alla rovescia; il vapore si disperde prima dell'apertura dello sportello.

## Alla fine della cottura

Il display segna 0m 00s e cessa di lampeggiare.

Emissione di bip discontinui per 3 minuti.

Per fermare i bip, premere su START/STOP o aprire lo sportello.



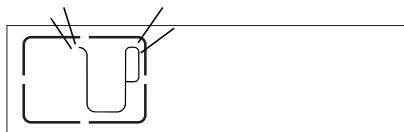
**Svuotare OBBLIGATORIAMENTE il serbatoio.**



Per garantire una buona affidabilità del forno, il ventilatore continua a funzionare per un certo tempo dopo la fine della cottura.

## Gestione dell'acqua

In caso di problemi dovuti al circuito dell'acqua durante la cottura, si accende l'indicatore "assenza d'acqua" e si sente un bip.



Tale mancanza è dovuta in particolare a:

- serbatoio vuoto.
- serbatoio incastrato male.

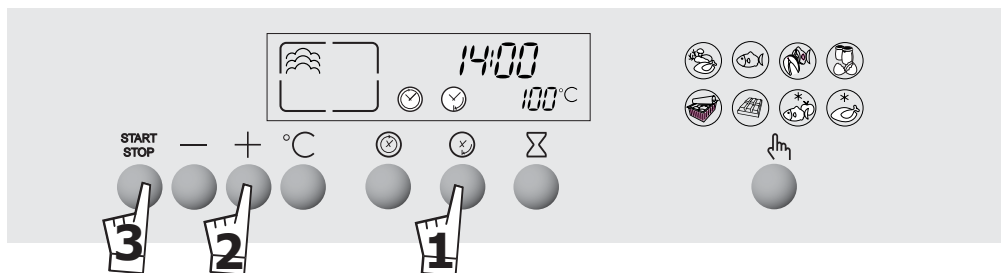
Dopo aver verificato questi due punti, la cottura riprende automaticamente quando si chiude lo sportello.



# Come fare una cottura differita?

IT


Regolare la modalità di cottura scelta, i tempi ed eventualmente modificare la temperatura, (**vedere CAPITOLO "Come fare una cottura immediata?" Punti 1 e 2**)

Esempio: posizione  Temperatura a 100°C.




- 1** Premete sul tasto "Fine cottura"  : l'ora della fine della cottura si accende e lampeggia come il simbolo  per indicare che la regolazione è ora possibile.  
Esempio: sono le 12:30.  
Avete programmato una durata di cottura di 30 min. L'ora della fine della cottura indicata è 13:00.
- 2** Regolate l'ora della fine della cottura premendo sui tasti + o -.  
Esempio: Fine cottura 14:00.
- 3** Confermate premendo su START/STOP.

Se non si preme il tasto START/STOP la conferma è automatica dopo qualche secondo.

Una volta programmata l'ora della fine della cottura differita, sul display riapparirà l'ora corrente.  
Dopo queste operazioni, l'inizio del riscaldamento è differito affinché la cottura termini alle ore 14.  
Quando la cottura è terminata, per qualche minuto viene emessa una serie di bip ed il simbolo  lampeggia. I bip si possono fermare premendo sul tasto START/STOP per un secondo.

## Modifica dei tempi di cottura ed orario di fine cottura

È possibile consultare o modificare la fine della cottura in qualsiasi momento premendo sul tasto  .  
Per annullare la programmazione, premere su START/STOP.

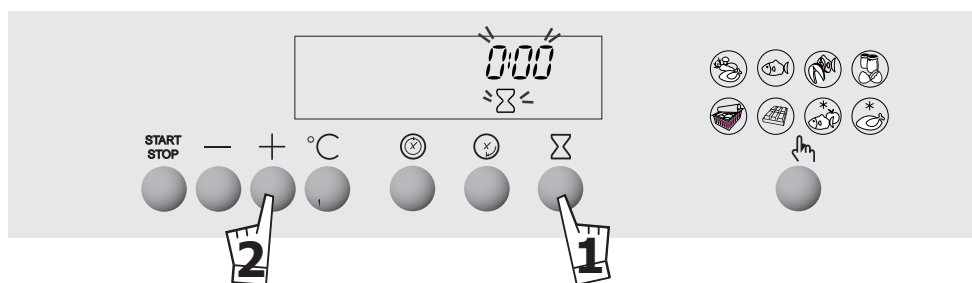
# Come utilizzare il contaminuti ?

## Contaminuti

Il vostro forno è dotato di un contaminuti elettronico indipendente dal funzionamento del forno che permette di fare il conto alla rovescia.

⚠ Tale funzione è indipendente dal forno. Essa non può comandare l'interruzione automatica della cottura.

Tuttavia tale funzione può essere utilizzata anche durante il funzionamento del forno. In questo caso, il display del contaminuti prevale su quello dell'ora corrente.



**1** Premere sul tasto  $\Sigma$ .  
0m00s e il simbolo contaminuti lampeggiano.

**2** Regolate la durata desiderata (max. 59 minuti 50 secondi) premendo sui tasti + o -.  
Dopo qualche secondo, inizia il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo, una serie di bip suonerà per qualche secondo. Il simbolo  $\Sigma$  lampeggerà.

I bip si possono interrompere premendo  $\Sigma$  o START/STOP.

## Modifica e arresto del contaminuti









Quando il conto alla rovescia è cominciato, potete modificare il tempo rimanente premendo su  $\Sigma$  e poi sui tasti + o -.

Per annullare il contaminuti, premere  $\Sigma$  e riportare i tempi a 0m 00s.



# Descrizione delle funzioni

IT

FUNZIONI	COTTURA	ESEMPI DI COTTURA
 <b>100°C</b>	<b>Cottura a vapore più utilizzata</b>	<b>Verdure e carni</b>
 <b>85°C</b>	<b>Cottura di alimenti delicati</b>	<b>Pesce intero (trote)</b>
 <b>75°C</b>	<b>Cottura di alimenti teneri</b>	<b>Pesce in tranci/piccolo (filetti di sardine, di triglie)</b>
 <b>90°C</b>	<b>Cottura di altri alimenti delicati</b>	<b>Uova al tegame; pomodori farciti. Tortini, creme, frutta</b>
 <b>95°C</b>		<b>Sformati. Piatti già cucinati</b>
 <b>80°C</b>	<b>Per riscaldare delicatamente</b>	<b>Cioccolato fuso, burro. Frutta appena tiepida da consumare subito</b>
 <b>55°C</b>	<b>Scongelamento lento senza rischio di cottura</b>	<b>Scongelamento di filetti di pesce prima di impanarli. Frutti di bosco che devono rima- nere freddi (per torte)</b>
 <b>60°C</b>		<b>Scongelamento di carni prima di essere grigliate (es.: salsicce)</b>

## Tabella di cottura

ALIMENTI Qualunque quantità		TEMPI	°C	PREPARAZIONE	AVVERTENZE
<b>VERDURE</b>	Carciofi (piccoli)	<b>40-45 min.</b>	<b>100</b>	Disponi sul vassoio col gambo all'insù	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questi tempi sono in funzione della natura, della grandezza e della freschezza della verdura. Seguite le indicazioni presenti nella colonna "Preparazione".</li> <li>• I tempi di cottura rimangono gli stessi, qualunque sia la quantità da cuocere. <i>Esempio:</i> uno o quattro carciofi hanno lo stesso tempo di cottura.</li> <li>• Per controllare il punto di cottura pungere la parte più spessa della verdura; se è cotta, non si troverà alcuna resistenza.</li> </ul>
	Asparagi	<b>35-40 min.</b>	<b>100</b>	Per le punte, ridurre i tempi	
	Broccoli	<b>18 min.</b>	<b>100</b>	In piccoli mazzetti	
	Carote	<b>20-22 min.</b>	<b>100</b>	A rondelle sottili	
	Sedano	<b>25-30 min.</b>	<b>100</b>	Tagliato sottile	
	Zucca	<b>15-20 min.</b>	<b>100</b>	A cubetti	
	Funghi	<b>15 min.</b>	<b>100</b>	A lamelle sottili	
	Cavoletti	<b>30-35 min.</b>		di Bruxelles	
	Cavolo	<b>22 min.</b> <b>30-35 min.</b>	<b>100</b>	fiori a mazzetti verdi a fettine	
	Zucchine	<b>10-15 min.</b>	<b>100</b>	A rondelle	
	Spinacci	<b>20 min.</b> <b>35 min.</b>	<b>100</b>	(freschi) girare durante la cottura (surgelati) " " "	
	Insalata indivia	<b>30 min.</b>	<b>100</b>	Togliere il torsolo e tagliare in 2 nel senso della lunghezza	
	Finocchi	<b>22 min.</b>	<b>100</b>	Tagliati in 2	
	Fagiolini	<b>30-35 min.</b>	<b>100</b>		
Rape	<b>15-20 min.</b>	<b>100</b>	A cubetti		
Pisellini freschi	<b>20-25 min.</b>	<b>100</b>	/		
Porri	<b>25 min.</b>	<b>100</b>	tagliati in 2		
Patate	<b>25 min.</b> <b>40-45 min.</b>	<b>100</b>	tagliate a rondelle intere		
<b>CROSTACEI FRUTTI DI MARE</b>	Capesante	<b>10-12 min.</b>	<b>90</b>	con aromi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disporre i frutti di mare sul vassoio forato, aggiungendo erbe aromatiche.</li> <li>• Disporre i crostacei su un letto di radicchio trevigiano.</li> </ul>
	Cozze	<b>20-25 min.</b>	<b>95</b>	con aromi	
	Granchi	<b>25 min.</b>	<b>95</b>	/	
	Astice	<b>30-35 min.</b>	<b>95</b>	secondo il peso	
	Scampi	<b>12-15 min.</b>	<b>90</b>	/	
<b>FRUTTA CREME</b>	Mele/pesche/pere	<b>10-15 min.</b>	<b>90</b>	intere, sbucciate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempi a seconda della maturazione.</li> </ul>
	Composte	<b>25 min.</b>	<b>95</b>	frutta a fettine	
	Crema	<b>10 min.</b>	<b>90</b>	negli stampini	

**NB. I tempi di cottura indicati nella presente tabella sono da intendersi indicativi e ognuno potrà regolarsi in base alle sue abitudini alimentari.**

## Tabella di cottura

ALIMENTI Qualunque quantità		TEMPI	°C	PREPARAZIONE	AVVERTENZE
<b>PESCI</b>	Luccio	<b>25-30 min.</b>	<b>85</b>	Intero (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *Tranci: porzioni rotonde di pesce da 2 a 3 cm di spessore (180/200 g) per persona.</li> <li>• Chiedete prodotti molto freschi.</li> <li>• Mettete i pesci interi nel piatto vuoto oppure su foglie di lauro, di finocchio o altre erbe aromatiche.</li> <li>• Alla fine della cottura, eliminate la pelle che si staccherà molto facilmente.</li> </ul>
	Merluzzo/ Stoccafisso	<b>13-15 min.</b>	<b>85</b>	Trancio (180 g)*	
	Orata	<b>20-25 min.</b>	<b>85</b>	Intera (1 kg)	
	Aringa	<b>20 min.</b>	<b>85</b>	Intera (200 g)	
	Nasello	<b>15-20 min.</b>	<b>85</b>	Trancio (180 g)*	
	Coda di rospo	<b>15 min.</b>	<b>80</b>	secondo spessore	
	Sgombro	<b>20 min.</b>	<b>85</b>	Intero (250 g)	
	Baccalà/ Merluzzo	<b>15 min.</b>	<b>75</b>	Filetti	
	Razza	<b>25-30 min.</b>	<b>80</b>		
	Triglia	<b>15 min.</b>	<b>80</b>	Intera (200 g)	
	Sogliola	<b>10 min.</b>	<b>75</b>	Filetti	
	Trota salmonata	<b>20 min.</b>	<b>85</b>	Grandi tranci (da 6 a 10 cm di lunghezza)	
	Salmone	<b>15-20 min.</b>	<b>85</b>	Tranci (180/200 g)	
Tonno	<b>20-25 min.</b>	<b>100</b>	Tranci (180/200 g)		
Trota intera (1 kg)	<b>20-25 min.</b>	<b>100</b>	Intera (200 g) 13-15 min.		
<b>CARNI</b>	Vitello	<b>15-30 min.</b>	<b>100</b>	Arrosto 800 g: 55-60 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Successivamente dorate con il grill in un altro piatto</li> </ul>
	Maiale (filetti piccoli)	<b>25 min.</b>	<b>100</b>	Cosce di pollo: 35-40 min.	
	Pollame (bianco) (involtini)	<b>20-25 min.</b> <b>25 min.</b>	<b>100</b> <b>95</b>	Arrosto di tacchino: 50-60 min.	
	Salsicce	<b>20 min.</b>	<b>90</b>	Salamelle 400 g	
<b>UOVA</b>	Uova molto fresche e conservate a temperatura ambiente	<b>7 min.</b>	<b>100</b>	<u>Alla coque</u> : mettere direttamente in un piatto sulla griglia	
		<b>10-12 min.</b>	<b>100</b>	<u>Sodo</u>	
		<b>5-6 min.</b>	<b>100</b>	<u>Al piatto</u> : rotto in un piatto singolo e ricoperto da pellicola alimentare	
			<b>90</b>	<u>In padella</u> : vedere ricette specifiche	
<b>RISO, PASTA, SEMOLA</b>	Ponete direttamente in un piatto, ricoprite di acqua o di latte, in quanto il vapore non è sufficiente per saturare questi alimenti che si gonfiano. Ponete un foglio di alluminio sul piatto per evitare la ricaduta delle gocce d'acqua.				
	Riso al latte	<b>30 min.</b>	<b>100</b>	100 g di riso lavato - 20 cl di latte 2 cucchiaini da tavola di zucchero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alla fine della cottura sgranate con la forchetta</li> </ul>
Semola	<b>20 min.</b>	<b>100</b>	200 g (1/4 litro di acqua)		

**NB. I tempi di cottura indicati nella presente tabella sono da intendersi indicativi e ognuno potrà regolarsi in base alle sue abitudini alimentari.**

# Come pulire il vostro forno ?

## Pulizia

### **Interno** (dopo ogni cottura)

Asciugate l'interno con un panno asciutto dopo il raffreddamento del generatore di vapore oppure fate asciugare bene lasciando lo sportello semi-aperto.

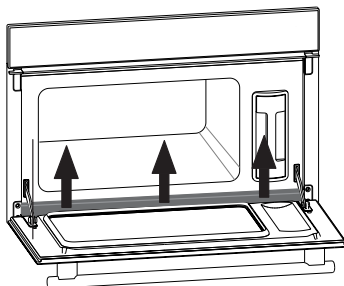
### **Tubo sgocciolamento dell'acqua** (1 volta al mese)

Togliete il tubo dell'acqua tirandolo verso di voi. Eliminate il deposito di calcare che si può essere eventualmente formato all'interno (con l'aiuto di uno strumento sottile e a punta come uno spiedino o ferro da maglia).

### **Generatore di vapore** (1 volta al mese)

Versate 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco sul generatore. Lasciate agire qualche minuto, pulite e sciacquate. Non utilizzare spugne o polveri abrasive, né anticalcare per caffettiere.

## Pulizia del canaletto di scolo



Smontate il canaletto di scolo tirandolo verso l'alto, pulitelo e rimettetelo a posto sfruttando le tre tacche previste a tale scopo.



**La pulizia del forno non deve essere effettuata con un pulitore a vapore.**

## Come cambiare la lampadina?

IT



La lampadina si trova nella parte posteriore all'interno del forno.



Staccate il vostro forno dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento sulla lampadina, in modo da evitare rischi di scossa elettrica.

- Girate il coperchietto verso sinistra per un quarto di giro.
- Svitare la lampadina nello stesso senso.

Caratteristiche della lampadina:

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - zoccolo E 14

- Cambiate la lampadina, poi rimontate il coperchietto prestando attenzione al corretto posizionamento delle guarnizioni.
- Ricollegate il forno.

## Che fare in caso di anomalie nel funzionamento?

VI ACCORGETE CHE...	LE CAUSE POSSIBILI	COSA BISOGNA FARE?
Il display non si accende.	Al forno non arriva l'alimentazione elettrica. Scheda elettronica guasta.	- Verificare l'alimentazione (fusibile del vostro impianto elettrico). - Chiamare il Servizio Assistenza.
La lampadina non si accende più.	La lampadina è guasta. Il forno non è collegato. Il fusibile del vostro impianto elettrico è guasto.	- Cambiare la lampadina. - Collegare il forno. - Cambiare il fusibile dell'impianto elettrico.
C'è una perdita di acqua o di vapore dallo sportello durante la cottura.	La porta è chiusa male. La guarnizione della porta è difettosa.	- Chiamare il Servizio Assistenza.

**In ogni caso, se il vostro intervento non è sufficiente, contattare immediatamente il Servizio Assistenza Clienti.**

