



Istruzioni per l'uso

FORNO

OCS8664A / BO6SA2S3-42

OCS8664B / BO6SA2S3-42

OCS8664S / BO6SA2S3-42

OCS8464A / BO4CS2S3-42

OCS8464B / BO4CS2S3-42

OCS8464S / BO4CS2S3-42

Simboli utilizzati



Informazioni importanti



Suggerimento

SOMMARIO

Il forno

Introduzione	4
Descrizione dell'apparecchiatura	5
Guide/Guide telescopiche	5
Accessori	6
Sportello	7
Ventola di raffreddamento	7
Pannello comandi	8
Uso generico del pannello comandi	9

Primo utilizzo

Cosa fare al primo utilizzo	11
-----------------------------	----

Uso

Spiegazione delle manopole e dei tasti	13
Descrizione delle funzioni principali	15
Descrizione delle funzioni secondarie	16
Menu Più	21
Funzione vapore	22

Funzionamento

Uso delle funzioni di cottura	24
Sonda temperatura	25

Impostazioni

Menu impostazioni	26
-------------------	----

Manutenzione

Pulizia dell'apparecchiatura	27
Funzione di pulizia (SteamClean)	27
Pulizia del filtro del serbatoio dell'acqua	28
Decalcificazione	28
Rimozione e pulizia delle guide	29
Sostituzione della lampadina del forno	29
Rimozione e installazione della porta	30

Anomalie di funzionamento

Generale	32
----------	----

Aspetti ambientali

Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballaggio	34
---	----

Introduzione

Complimenti per la scelta di questo forno. Questo prodotto è stato progettato con particolare attenzione alla semplicità di funzionamento e al massimo comfort.

Questo manuale illustrerà come usare al meglio il forno. Oltre alle informazioni sul funzionamento, sono disponibili anche informazioni generiche utili per l'uso del prodotto.



Leggere le istruzioni di sicurezza fornite separatamente prima di utilizzare il prodotto!

Leggere il manuale prima di usare il prodotto e conservarlo in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

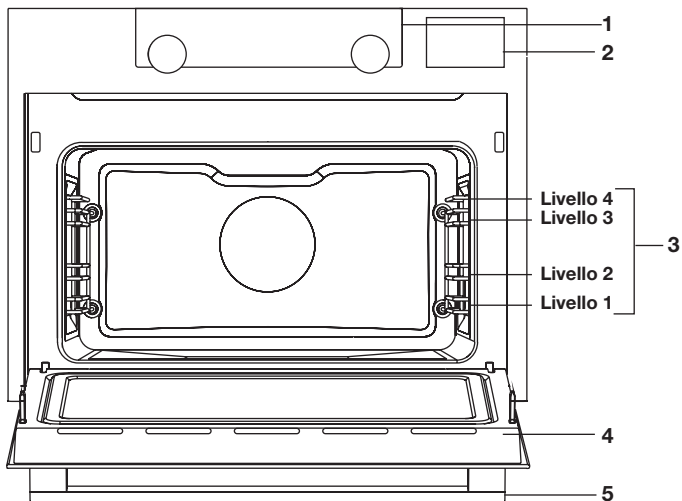
Le istruzioni di installazione sono fornite separatamente.

Descrizione dell'apparecchiatura

1. Pannello comandi
2. Coperchio del serbatoio dell'acqua

Premerlo per aprirlo!

3. Livelli del forno
4. Porta del forno
5. Maniglia



Guide/Guide telescopiche

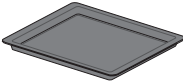

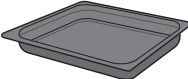
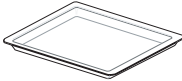
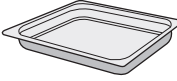
- Il forno possiede quattro o cinque guide (livelli da 1 a 4/5), a seconda del modello. Il livello 1 è usato soprattutto in combinazione con il riscaldamento inferiore. I due livelli superiori sono soprattutto utilizzati per la funzione grill.
- Collocare la griglia, la leccarda o la teglia per cotture a vapore nella scanalatura tra le guide di scorrimento.
- Alcuni livelli sono dotati di guide telescopiche interamente retrattili, a seconda del modello.
 - ▷ Estrarre completamente le guide telescopiche dal forno e collocarvi la griglia, la leccarda o la teglia per cotture a vapore. Fare scorrere quindi la griglia, la leccarda o la teglia per cotture a vapore sulle guide telescopiche, all'interno del forno.
 - ▷ Chiudere la porta solo quando le guide telescopiche sono completamente rientrate nel forno.

Accessori

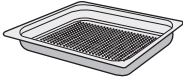
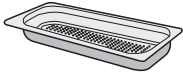
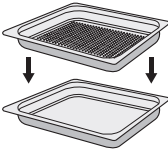

A seconda del modello, l'apparecchiatura è dotata di vari accessori. Utilizzare esclusivamente accessori originali, espressamente progettati per l'apparecchiatura. Verificare che tutti gli accessori in uso siano in grado di resistere alle impostazioni di temperatura della funzione forno prescelta.

Nota: gli accessori non sono adatti/disponibili per tutti i prodotti e possono variare anche in funzione del paese. Al momento dell'acquisto, fornire sempre il numero di identificazione esatto dell'apparecchiatura. Per maggiori informazioni sugli accessori disponibili su richiesta, consultare i cataloghi commerciali o il sito Internet.

Nota: non tenere mai un accessorio in basso nel forno!

Accessori che possono essere forniti con l'apparecchiatura (a seconda del modello)	
	Leccarda smaltata: adatta per torte e pasticcini. <ul style="list-style-type: none">• Non usare la leccarda smaltata con le funzioni microonde!• Compatibile con la pulizia pirolitica.
	Griglia da forno: adatta per grigliare. Sulla griglia è possibile inoltre collocare una teglia per cotture a vapore o una pentola contenente pietanze. <ul style="list-style-type: none">• La griglia è dotata di un perno di sicurezza. Sollevare leggermente la griglia dalla parte anteriore per farla scorrere ed estrarla dal forno.• Non usare la griglia con le funzioni microonde!
	Leccarda profonda smaltata: adatta per arrostitire le carni e cuocere dolci umidi. <ul style="list-style-type: none">• Non mettere la leccarda profonda sul livello più basso durante la cottura, tranne quando la si usa come vassoio per lo sgocciolamento per grigliate, arrostiti o spiedi (se disponibili).• Non usare la leccarda profonda smaltata con le funzioni microonde!• Compatibile con la pulizia pirolitica.
	Pirofila in vetro: per microonde e forni. <ul style="list-style-type: none">• NON compatibile con la pulizia pirolitica.
	Teglia per cotture a vapore non traforata: profondità 40 mm (utile per raccogliere l'umidità durante la cottura al vapore). <ul style="list-style-type: none">• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180°C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.

IL FORNO

Accessori che possono essere forniti con l'apparecchiatura (a seconda del modello)	
	<p>Teglia per cotture a vapore traforata: profondità 40 mm (utile per le impostazioni di cottura a vapore).</p> <ul style="list-style-type: none">• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180°C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.
	<p>Teglia per cotture a vapore traforata: 1/3GN. Teglia per cotture a vapore traforata: 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none">• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180°C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.
	<ul style="list-style-type: none">• Le teglie per la cottura a vapore possono essere usate contemporaneamente su due livelli. Collocare la teglia per la cottura a vapore traforata al centro del forno e la teglia per la cottura a vapore non traforata un livello sotto quella traforata.• Per la cottura a vapore, è possibile collocare la teglia per cotture a vapore traforata nella teglia non traforata. Le teglie possono essere utilizzate insieme esclusivamente su un livello con guide telescopiche.
	<p>Sonda temperatura: può essere usata per misurare la temperatura al cuore della carne. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, il processo di cottura si interrompe automaticamente.</p>

Porta

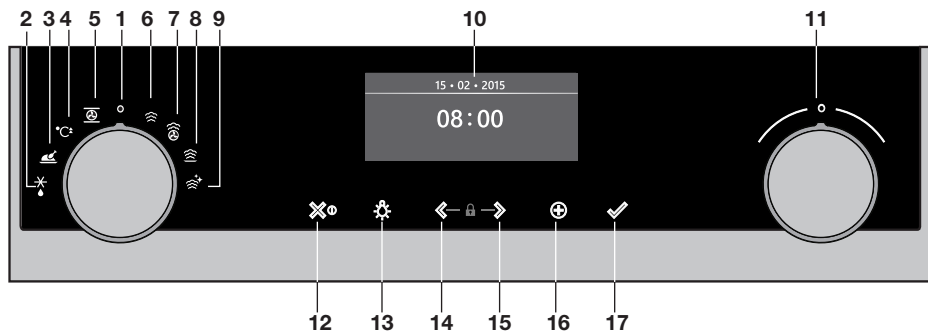
- Gli interruttori della porta arrestano il funzionamento del forno ogni volta che la porta viene aperta durante l'uso. Il forno riprende il funzionamento quando la porta viene chiusa..

Ventola di raffreddamento

- L'apparecchiatura è dotata di una ventola di raffreddamento che raffredda le superfici e il pannello comandi.

IL FORNO

Pannello comandi

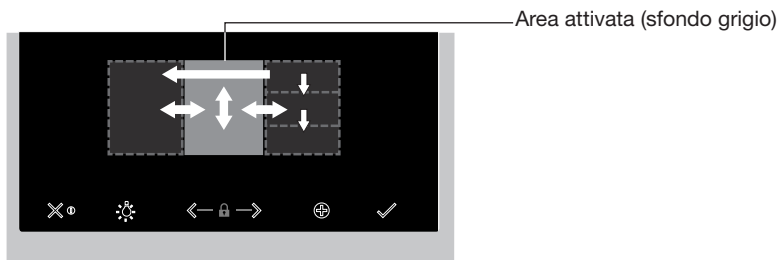


1. Manopola funzione (in posizione "Off")
2. Scongelamento
3. Programmi automatici
4. Pre riscaldamento rapido
5. Forno
6. Vapore
7. Combi Vapore
8. Riscaldamento
9. Pulizia
10. Display
11. Manopola di selezione
12. Tasto On/off e tasto stop (annulla)
13. Tasto luce
14. Tasto di navigazione sinistro
15. Tasto di navigazione destro
16. Tasto Più
17. Tasto di conferma



I tasti rispondono al meglio se premuti brevemente con un'ampia area del polpastrello. Ad ogni sfioramento dei tasti durante l'uso, il forno emetterà un breve segnale acustico.

Uso generico del pannello comandi

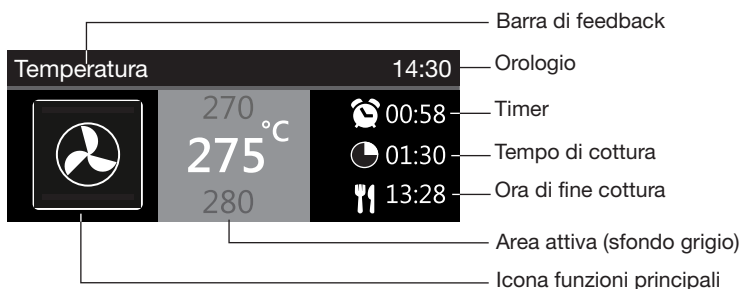


Impostazione di una funzione e impostazioni generali

1. Tenere premuto il tasto on/off per accendere l'apparecchiatura.
 2. Ruotare la manopola funzioni per impostare una funzione principale del forno.
Le funzioni principali del forno sono riportate intorno alla manopola delle funzioni e sul display. L'icona della funzione viene visualizzata in grande. L'area attiva, riconoscibile dallo sfondo grigio, si sposta a destra.
 3. Girare la manopola di selezione per impostare una funzione secondaria del forno.
L'area attiva mostra le varie funzioni secondarie del forno. Scorrere verso l'alto o verso il basso per vedere le varie funzioni. Se una funzione principale selezionata non ha una funzione secondaria, nell'area attiva verrà visualizzata l'impostazione successiva disponibile.
 4. Toccare la manopola di selezione (o il tasto di navigazione destro) per confermare la funzione secondaria o l'impostazione selezionata.
L'area attiva (con lo sfondo grigio) si sposta a destra.
 5. Ruotare la manopola di selezione per modificare le impostazioni disponibili successive (sinistra = aumenta, destra = riduci) e confermare toccando la manopola di selezione oppure il tasto di navigazione destro.
- Dopo avere impostato tutti gli elementi sullo schermo, confermare le impostazioni sfiorando il pulsante di conferma.
 - Quando il pulsante di conferma lampeggia, è possibile avviare il forno con le impostazioni predefinite.
 - Toccare il tasto di navigazione sinistro per spostare a sinistra l'area attiva per modificare un'impostazione già selezionata. Per modificare l'impostazione, ruotare e sfiorare la manopola di selezione.
 - Sfiore il tasto stop per tornare alla voce precedente nel menu.

Seguire le istruzioni riportate sul display.

IL FORNO



- Sul display appariranno l'icona e il nome della funzione attivata per circa 1,5 secondi.
- La barra dei feedback indica quale impostazione viene modificata. .

Avvio ritardato

- Per avviare la cottura in un secondo momento, impostare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura desiderate.

Display

Quando l'apparecchiatura è in funzione, sul display vengono indicate le seguenti informazioni:

- Funzione (secondaria) forno attiva
- Temperatura
- Timer (se impostato / vedere il menu Più)
- Tempo di cottura (tempo mancante o trascorso quando viene impostato il tempo di cottura)
- Ora fine (quando viene impostato il tempo di cottura)

Modalità stand-by

La schermata stand-by visualizzerà ora, data e timer (se impostato). L'apparecchiatura entra in modalità stand-by quando la manopola della funzione viene girata su 0 (posizione "off").

Accensione dell'apparecchiatura

- Tenere premuto il tasto on/off per accendere l'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere accesa anche impostando la manopola funzione su una funzione qualsiasi.

Spegnimento dell'apparecchiatura

- Tenere premuto il tasto stop per spegnere l'apparecchiatura manualmente.
- Per impostazione predefinita, in assenza di attività l'apparecchiatura si spegne dopo 30 minuti.

PRIMO UTILIZZO

Prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura per la prima volta

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura e gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie. Non usare detersivi aggressivi, spugne abrasive e prodotti simili.
- L'apparecchiatura emetterà un odore particolare al primo utilizzo: ciò è normale. Assicurarsi che vi sia sufficiente ventilazione durante il primo utilizzo.



Quando l'apparecchiatura viene collegata per la prima volta o dopo che l'apparecchiatura è stato scollegato dalla rete elettrica per un lungo periodo di tempo, è necessario impostare "Lingua", "Data" e "Ora".

Impostazione della lingua

Lingua	12:00
English	
Italiano	
Nederlands	

Se desiderato, è possibile modificare la lingua del display. L'impostazione predefinita è "Italiano".

1. Ruotare la manopola di selezione e selezionare la propria lingua preferita dall'elenco visualizzato.
2. Confermare l'impostazione premendo il tasto di conferma.
Verrà visualizzata la schermata successiva.

Impostazione di data e ora

Anno	12:00	Ore	12:00
2017	01	11	30
2018		12	
		13	

1. Ruotare la manopola di selezione e modificare la prima impostazione (Anno).
2. Confermare l'impostazione sfiorando il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.
3. Ruotare la manopola di selezione e modificare l'impostazione successiva (Mese).
4. Confermare l'impostazione sfiorando il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.
5. Ruotare la manopola di selezione e modificare l'ultima impostazione (Giorno).
6. Confermare l'impostazione premendo il tasto di conferma.

Verrà visualizzata la schermata successiva. Impostare le ore e i minuti con la manopola di selezione e il tasto di navigazione. Confermare l'impostazione toccando il tasto di conferma.

PRIMO UTILIZZO

Tutte le impostazioni di avvio sono impostate, e il display visualizzerà la schermata di stand-by. L'apparecchiatura è pronta all'uso.



Lingua, ora e data possono essere regolate nel menu Impostazioni (vedere il capitolo "Menu Impostazioni"). È possibile accedere al menu Impostazioni dalla schermata di avvio tramite il menu Più.

Impostazione della durezza dell'acqua

La durezza dell'acqua deve essere impostata prima del primo utilizzo. Se l'acqua è più o meno dura del valore predefinito, è possibile modificare il livello di durezza.

Verifica della durezza dell'acqua

- La durezza dell'acqua può essere misurata tramite la striscia di carta da test fornita con l'apparecchiatura. Per informazioni sulla durezza dell'acqua nella propria area contattare il fornitore di servizi idrici.

Uso della striscia di carta da test

- Immergere la striscia in acqua per 1 secondo. Attendere 1 minuto e leggere il numero di barre sulla striscia di carta. Controllare la tabella per verificare la durezza corretta dell'acqua.

Impostazione della durezza dell'acqua

- Confrontare la striscia con l'immagine sul display.
- Ruotare la manopola di selezione fino a che le barre sul display non corrispondono con quelle sulla striscia da test.
- Premere il tasto di conferma per salvare la durezza impostata.

Tabella della durezza dell'acqua

Display	Numero/colore delle barre della cartina tornasole	Tipo	PPM	Gradi francesi (°df)	Gradi tedeschi (°dH)
1	4 barre verdi	Acqua molto dolce	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 barra rossa	Acqua dolce	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 barre rosse	Acqua abbastanza dura	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 barre rosse	Acqua dura	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 barre rosse	Acqua molto dura	> 356	> 35	> 20

L'apparecchiatura è ora programmata in modo che gli avvisi di decalcificazione appaiano a seconda della durezza dell'acqua.

Spiegazione delle manopole e dei tasti

Manopola funzioni



Selezione di una funzione

Ruotare la manopola per selezionare la funzione desiderata.

- Per maggiori informazioni vedere il capitolo "Descrizione delle funzioni".

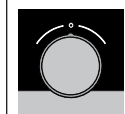
Manopola di selezione



Selezione di una funzione secondaria del forno

Ruotare questa manopola per selezionare una funzione secondaria del forno.

- Per maggiori informazioni, consultare il capitolo "Uso generico del pannello comandi".



Modifica delle impostazioni

Ruotare la manopola per modificare le impostazioni nell'area attiva.

- Per maggiori informazioni, consultare il capitolo "Uso generico del pannello comandi".



Accesso all'impostazione successiva

Toccare la manopola per passare all'impostazione successiva.

- L'impostazione successiva da modificare si troverà nell'area grigia attiva.

Tasto on/off e tasto stop



Accensione o spegnimento dell'apparecchiatura

Mantenere premuto questo tasto per alcuni secondi per accendere o spegnere l'apparecchiatura.



Per annullare o tornare al menu

Toccare questo tasto per annullare un'operazione o per tornare alla fase precedente del menu.




Tasto luce





Accensione e spegnimento della luce

Sfiorare questo tasto per accendere o spegnere la luce interna del forno.


Tasti di navigazione

	<p>Navigazione a destra</p> <p>Toccare il tasto di navigazione destro per confermare l'impostazione e spostare a destra l'area attiva.</p>
	<p>Navigazione a sinistra</p> <p>Toccare il tasto di navigazione sinistro per spostare a sinistra l'area attiva.</p>
	<p>Accensione/Spengimento della funzione blocco bambino</p> <p>Toccare e tenere premuti contemporaneamente i tasti di navigazione per attivare/disattivare la funzione blocco bambino.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il pannello comandi del forno può essere bloccato per mezzo del Blocco bambino, al fine di proteggere l'apparecchiatura dall'uso accidentale.

Tasto Più

	<p>Per aprire il menu Impostazioni (vedere il capitolo "Impostazioni")</p> <p>Sfiorare questo tasto in modalità stand-by per aprire o chiudere il menu Impostazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer • Generale • Display • Cottura • Sistema
	<p>Per aprire le opzioni aggiuntive (vedere il capitolo "Menu Più")</p> <p>Sfiorare questo tasto in modalità di funzionamento per aprire o chiudere le opzioni aggiuntive possibili in quel momento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer • Pre riscaldamento rapido • Aggiunta vapore 123 • Aggiunta vapore diretto


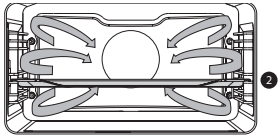




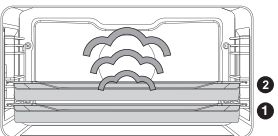
Tasto di conferma


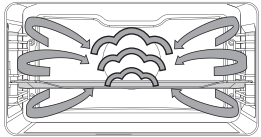


	<p>Tasto di conferma</p> <p>Conferma tutti gli elementi/impostazioni in bianco sul display.</p>
---	--

Descrizione delle funzioni principali

Consultare le tabelle per selezionare la funzione desiderata. Inoltre, consultare le istruzioni per la preparazione sulla confezione della pietanza. Alcune funzioni principali dispongono di funzioni secondarie.


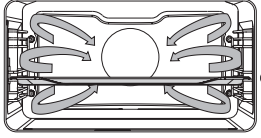
Funzioni principali (da selezionare con la manopola della funzione)


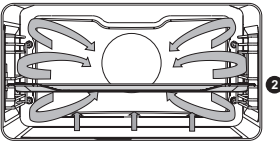

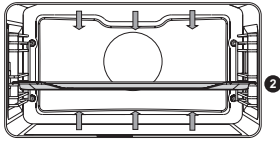

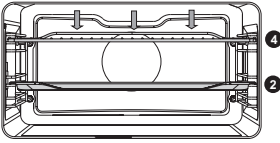

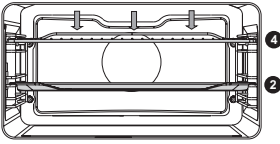
Funzione	Descrizione	
	<p>Forno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare una delle funzioni disponibili per cuocere al forno, alla griglia o per gli arrosti. • Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni del forno). 	
	<p>Pre riscaldamento rapido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione, lo spazio del forno raggiunge rapidamente la temperatura desiderata. Non utilizzare questa impostazione se è presente un piatto nel forno. 	
	<p>Programmi</p> <ul style="list-style-type: none"> • È possibile usare i "Programmi" per cotture al forno e arrosto selezionando una pietanza da un elenco di pietanze pre-programmate. 	
	<p>Scongelamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione, l'aria circola grazie alla ventola. L'aria verrà scaldata a una temperatura di 30°C. Le pietanze vengono scongelate in modo rapido ed efficace. 	
	<p>Vapore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di vapore. • Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni. • All'interno del forno viene rilasciato a intervalli regolari vapore a 100°C. • Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni vapore). 	


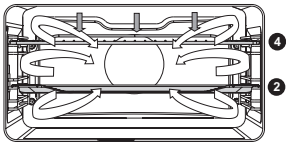

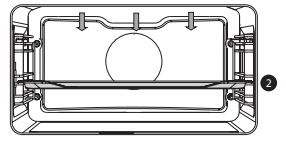

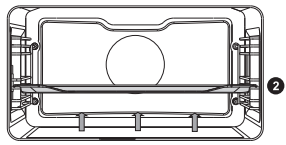

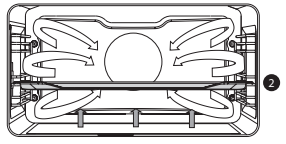

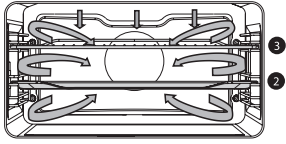
Funzione	Descrizione	
	<p>Combi Vapore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda in combinazione con vapore. • All'interno del forno viene rilasciato a intervalli regolari il vapore. • Questa impostazione è adatta per cuocere prodotti da forno come pasticcini, brioche, panini lievitati, baguette, e per ricette di carne al gratin o arrosto. Il vapore assicura una doratura bruna e croccante e una consistenza ariosa. Carni e pesci rimangono morbidi e succosi. Per questa modalità, assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia riempito con acqua fresca. • Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni Combi Vapore). 	
	<p>Scaldavivande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare una delle funzioni per riscaldare o tenere in caldo le pietanze. • Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni di riscaldamento). 	
	<p>Pulizia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione e un panno umido, è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno. • Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Il vapore viene rilasciato all'interno del forno a intervalli regolari. • Al termine del processo, rimuovere i residui alimentari con un panno umido. 	

Descrizione delle funzioni secondarie

Funzioni del forno (da selezionare con la manopola di selezione)

	<p>Aria calda 3D</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno. • Questa modalità garantisce un riscaldamento uniforme ed è ideale per prodotti da forno. • Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno. • Temperatura consigliata: 180°C • Si consiglia il preriscaldamento. 	
---	---	---

	<p>Aria calda + riscald. Inf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno e dell'elemento riscaldante inferiore. • Questa modalità può essere usata per preparare pizze, dolci umidi, torte alla frutta, prodotti da forno lievitati e pasta frolla. • Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno. • Temperatura consigliata: 200°C • Si consiglia il preriscaldamento. 	
	<p>Riscaldamento sup. + inf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiore e inferiore. • Questa modalità può essere usata per tradizionali cotture al forno o arrosto. • Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno. • Temperatura consigliata: 200°C • Si consiglia il preriscaldamento. 	
	<p>Grill grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore e del grill. • Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo. Utilizzare poco prima del termine della cottura/rosolatura. • Mettere la griglia nella parte superiore del forno e la leccarda al centro del forno. • Monitorare costantemente la cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Si consiglia il preriscaldamento. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo del grill. • Questa modalità può essere usata per grigliare una piccola quantità di panini aperti, bruschette, salsicce o per tostare pane. • Mettere la griglia nella parte superiore del forno e la leccarda al centro del forno. • Monitorare costantemente la cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Si consiglia il preriscaldamento. 	

	<p>Grill grande ventilato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiori. Il calore è distribuito dalla ventola. • Questa modalità può essere usata per grigliare carne, pesce e verdure. • Mettere la griglia nella parte superiore del forno e la leccarda al centro del forno. • Temperatura consigliata: 170°C • Monitorare costantemente la cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Si consiglia il preriscaldamento. 	
	<p>Riscaldamento superiore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante superiore. • Questa modalità può essere usata quando si desidera cuocere/arrostire la parte superiore di una pietanza. • Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno. • Temperatura consigliata: 150°C 	
	<p>Riscaldamento inferiore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore. • Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo. • Utilizzare poco prima del termine della cottura/rosolatura. • Collocare la leccarda o la griglia nella parte inferiore del forno. • Temperatura consigliata: 160°C 	
	<p>Riscaldamento inf. Ventilato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore. Il calore è distribuito dalla ventola. • Questa modalità può essere usata per cuocere torte lievitate basse e per conserve di frutta e verdura. • Collocare una leccarda non troppo alta nella parte inferiore del forno, in modo che l'aria calda possa circolare sulla superficie superiore della pietanza. • Temperatura consigliata: 180°C 	
	<p>Pro Roast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore in combinazione con l'elemento riscaldante del grill e aria calda. • Questa modalità può essere usata per cuocere tutti i tipi di carne. • Temperatura consigliata: 180°C 	


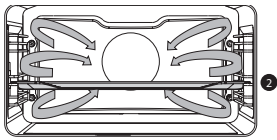
	<p>ECO Aria calda 3D</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda. La modalità ECO Aria calda 3D usa meno energia garantendo gli stessi risultati della funzione aria calda. La cottura impiega qualche minuto in più. • Questa modalità può essere usata per cuocere carne arrosto e prodotti da forno. • Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno. • Temperatura consigliata: 180°C • Questa impostazione utilizza il calore residuo (il riscaldamento non è attivo per tutta la durata della cottura) per garantire un basso consumo di energia (in conformità alla classe energetica EN 60350-1). In questa modalità la temperatura effettiva del forno non è visualizzata sul display. 	
---	---	--

Tabella Funzioni di vapore (da selezionare con la manopola di selezione)


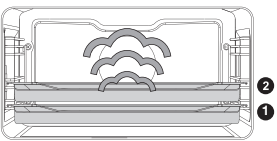

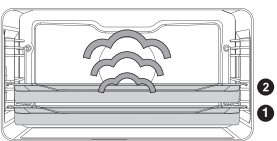

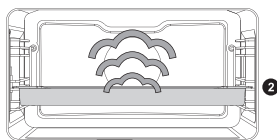
	<p>Vapore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di vapore. • Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni. • All'interno del forno viene rilasciato a intervalli regolari vapore a 100°C. • Questa modalità può essere usata ad esempio per cuocere a vapore verdure, uova, frutta e riso. 	
	<p>Vapore a bassa temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di vapore. • Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni. • Il vapore viene rilasciato all'interno del forno a intervalli regolari. • Questo menu può essere usato per cotture a vapore di verdure e pesce, per mantenere in caldo le pietanze e per scongelare alimenti. 	
	<p>Sottovuoto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di vapore. • Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni. • Le pietanze sottovuoto vengono cotte lentamente a basse temperature. • Questo metodo garantisce la conservazione del gusto, delle vitamine e dei minerali delle pietanze. Il sottovuoto garantisce una durata più lunga delle pietanze. • La funzione è adatta per verdure, frutta, carne, pollame e pesce. 	

Tabella Funzioni Combi Vapore (da selezionare con la manopola di selezione)


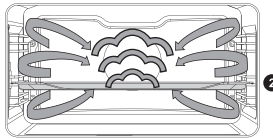





	<p>Aria calda 3D e vapore densità 1 / 2 / 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda in combinazione con vapore. • All'interno del forno viene rilasciato a intervalli regolari il vapore. • Questa impostazione è adatta per cuocere prodotti da forno come pasticcini, brioche, panini lievitati, baguette, e per ricette di carne al gratin o arrosto. Il vapore assicura una doratura bruna e croccante e una consistenza ariosa. Carni e pesci rimangono morbidi e succosi. Per questa modalità, assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia riempito con acqua fresca. • ALTO: cottura di fettine, bistecche e pezzetti piccoli di carne. • MEDIO: riscaldamento di piatti freddi/congelati, cottura di filetti di pesce e verdure al gratin. • BASSO: cottura di pezzi grandi di carne (arrosto, pollo intero), cottura di impasti lievitati (pane, prodotti da forno), lasagne ecc. 	
Alto 3		
		
Medio 2		
		
Basso 1		

Tabella Funzioni di riscaldamento (da selezionare con la manopola di selezione)

	<p>Scalda stoviglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è utilizzata per preriscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo. 	
	<p>Mantieni in caldo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questa modalità è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte. 	
	<p>Scaldavivande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scaldavivande: questa modalità è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte. L'uso del vapore garantisce il mantenimento della qualità degli alimenti. Gusto e consistenza vengono mantenuti come in una pietanza appena cucinata. È possibile tenere in caldo diversi piatti contemporaneamente. 	

Menu Più

Sfiorare il tasto Più per scegliere le funzionalità aggiuntive (dopo aver selezionato una funzionalità principale e le impostazioni).

- Selezionare una funzione ruotando la manopola di selezione e confermando con il tasto di conferma.
- Per uscire dal menu Più, premere il tasto Stop o Più; il display visualizzerà nuovamente la schermata precedente.

Menu Più	Descrizione
	<p>Timer</p> <p>Il timer può essere usato in modo indipendente dalla funzione del forno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando il timer si spegne, viene visualizzato un messaggio di avviso e l'apparecchiatura emette un segnale acustico. • Sfiorare il tasto stop per spegnere il segnale acustico e chiudere il messaggio di avviso. • Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo circa due minuti. • Per annullare il timer, impostare l'orario su 0:00.
	<p>Pre riscaldamento rapido</p> <p>Accensione/Spengimento predefinito preriscaldamento rapido (disponibile soltanto nelle funzioni forno)</p>
	<p>Aggiunta vapore 123</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suddivide la cottura in un massimo di tre cicli di vapore uniformi. • Disponibile soltanto quando viene impostato il tempo di cottura. • Selezionare almeno 10 minuti di tempo di cottura.
	<p>Aggiunta vapore diretto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aggiunge un ciclo di vapore al processo di cottura.
	<p>Annullare vapore 123</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se la funzione è attivata.
	<p>Annullare vapore diretto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se la funzione è attivata.

Avvio con preriscaldamento rapido

- Quando viene avviato un programma e il preriscaldamento rapido è attivo in base alle impostazioni predefinite, viene visualizzato un messaggio di avviso. Dopo 15 secondi il messaggio di avviso scompare automaticamente.
La schermata di progresso visualizzerà l'icona di preriscaldamento rapido, l'ora sarà in grigio.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, apparirà un messaggio di avviso.
Inserire il piatto, il programma si avvierà automaticamente alla chiusura della porta.

Funzione vapore



Attenzione, rischio di scottature! Tener chiusa la porta durante la cottura a vapore, altrimenti può fuoriuscire vapore bollente. Quando si apre la porta, la condensa all'interno del forno aumenta.



Nota: far raffreddare il forno ogni volta che si usa la funzione vapore e asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

Nota: il sistema dell'acqua si svuota al termine di ogni utilizzo della funzione vapore. Tale processo è udibile ed è parte del funzionamento normale del forno a vapore.

Vantaggi della cottura a vapore

- Naturale e salutare, la cottura a vapore consente di preservare il colore e il gusto delle pietanze. Questo metodo di cottura non rilascia odori.
- La cottura a vapore (stufato, arrosto, cottura normale) si avvia prima che la temperatura del forno raggiunga 100°C.
- La cottura lenta (stufato, arrosto, cottura) può avvenire anche a basse temperature.
- È salutare:
 - ▷ le vitamine e i minerali vengono preservati, poiché solo una parte minima di essi viene dissolta nell'umidità prodotta dalla cottura.
- Non è necessario aggiungere olio o grassi durante la cottura a vapore.
- Il vapore non diffonde odori e sapori, consentendo a carni e pesci di essere cotti insieme alle verdure.
- Il vapore è inoltre adatto per scongelare, riscaldare o tenere in caldo per le pietanze.

Sottovuoto

Uso della funzione vapore sottovuoto:

- Aspirazione
 - ▷ Prima di tutto, aspirare l'aria dalla pietanza avvolta in plastica usando un dispositivo per il vuoto. Il processo rimuove la maggior parte dell'aria dal sacchetto in plastica. Il sacchetto preserva i nutrienti e il gusto delle pietanze durante la cottura, garantendo un risultato più succoso, morbido e gustoso.
- Cottura sottovuoto
 - ▷ Cuocere la pietanza alla temperatura corretta e per il tempo raccomandato utilizzando l'impostazione "Sottovuoto" del forno (consultare la sezione "Ricette e tempi di cottura").
 - ▷ La maggior parte delle pietanze può essere mantenuta alla temperatura di consumo (intorno a 60°C) per alcune ore, in modo che sia facile servirle: basta rimuovere il piatto dal forno al momento di servirlo.

Riempimento del serbatoio d'acqua

- Riempire sempre il serbatoio prima dell'uso della funzione vapore.
 - Riempire sempre il serbatoio con acqua fresca di rubinetto, acqua in bottiglia senza minerali aggiunti o acqua distillata adatta per l'uso alimentare.
1. Premere il tasto del serbatoio dell'acqua per aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua.
 2. Usare la maniglia per rimuovere il serbatoio dal forno.
 3. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua e pulire il serbatoio con acqua pulita.
 4. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicatore "MAX" sul serbatoio (circa 1,2 litri).
 5. Rimettere il serbatoio dell'acqua nella sua sede all'interno del forno fino a udire uno scatto (l'interruttore di posizione si attiva).
 6. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua.



Qualsiasi eventuale residuo nel sistema vapore al termine della cottura verrà pompato nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Svuotare, pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua dopo l'uso della funzione vapore. Riempire il serbatoio solo prima di usarlo!

Uso delle funzioni di cottura

Consultare il capitolo "Uso generico del pannello comandi" per informazioni sul funzionamento generale dell'apparecchiatura.

1. Sfiore il tasto on/off per accendere l'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola funzioni per selezionare una funzione principale.
 - Consultare il capitolo "Descrizione delle funzioni" per selezionare la funzione (disponibile) appropriata.
3. Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione secondaria (*se disponibile*) o per regolare un'impostazione.
 - La prima impostazione della funzione secondaria è attiva, se disponibile.
4. Avviare direttamente la funzione selezionata (con i valori preconfigurati) sfiorando il tasto di conferma (il tasto lampeggia quando è possibile avviare il programma).

Funzioni o impostazioni disponibili da regolare:

- la funzione (funzione secondaria del forno);
- temperatura del forno;
- tempo di cottura.

La successiva funzione secondaria o impostazione diventa attiva (se disponibile).

Tornare alla selezione o all'impostazione precedente sfiorando il tasto di navigazione sinistro.



Se lo si preferisce, selezionare un'impostazione aggiuntiva (ad esempio "Pre riscaldamento rapido") dal menu Più. Per maggiori informazioni consultare il capitolo "Menu Più".

5. Sfiore il tasto di conferma per avviare la preparazione della pietanza con le impostazioni selezionate.

Al termine della cottura è possibile:

- Arrestare la cottura
 - Sfiore il tasto di conferma.

La schermata fine verrà chiusa e verrà visualizzata la schermata di stand-by. Se non vengono eseguite azioni entro 10 minuti, il display passerà alla modalità stand-by.

- Aggiungere tempo supplementare
 - Sfiore il tasto di navigazione destro per selezionare "Aggiungere tempo supplementare".

L'impostazione del tempo diventa attiva e può essere modificata direttamente ruotando la manopola di selezione.

- Sfiore il tasto di conferma.
- *Il processo precedente viene riattivato.*

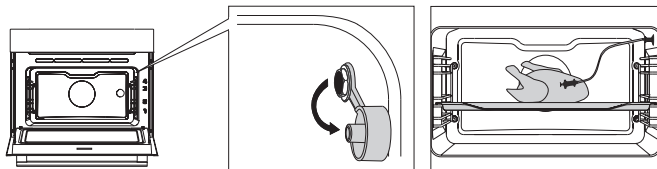
Modifica delle impostazioni durante la cottura

- Durante la cottura, sfiorare i tasti di navigazione per visualizzare l'area attiva. Ora sarà possibile modificare l'impostazione selezionata. Dopo la conferma con il tasto di conferma, sul display verrà visualizzata la schermata di progresso con le impostazioni modificate.
- Dopo 5 secondi di inattività, le impostazioni di progresso vengono annullate e il display ritornerà alla schermata di progresso.

Sonda temperatura (se disponibile)

Quando viene inserita la sonda temperatura, appare sul display la schermata della sonda temperatura e una piccola icona compare di fianco all'orario. Il forno è attivato finché il cuore della pietanza non raggiunge la temperatura impostata. La temperatura al cuore della pietanza è misurata tramite la sonda di temperatura.

1. Rimuovere il cappuccio in gomma dal punto di collegamento (angolo superiore destro dell'interno del forno).
2. Inserire la spina della sonda temperatura nel connettore e introdurre completamente la sonda nella pietanza.



Sul display verranno visualizzate la schermata e l'icona della sonda temperatura.

3. Impostare la funzione e la temperatura. Anziché il tempo di cottura, sarà necessario impostare la temperatura al cuore della pietanza (fra 30 e 100°C).
4. Avviare sfiorando il tasto di conferma.
5. Durante la cottura, viene visualizzata la temperatura in aumento al cuore della pietanza (la temperatura al cuore della pietanza può essere regolata durante il processo di cottura).
6. Il processo di cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata. L'apparecchiatura emetterà un segnale acustico, che può essere disattivato sfiorando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente. L'ora corrente apparirà sul display.



Nota!

- Introdurre sempre per intero il sensore in metallo della sonda temperatura nella pietanza.
- Al termine del processo di cottura, sostituire sempre il cappuccio in metallo sul connettore della sonda temperatura.
- Usare esclusivamente la sonda temperatura nel forno.
- Verificare che la sonda temperatura non entri in contatto con l'elemento riscaldante durante la cottura.
- La sonda temperatura sarà estremamente calda dopo la cottura.

Prestare attenzione! Evitare le ustioni.

Menu impostazioni

Il menu impostazioni è disponibile solo sfiorando il tasto Più quando l'apparecchiatura è in modalità stand-by.

Timer (impostazione del timer)
Generale <ul style="list-style-type: none">• Lingua del display• Ora<ul style="list-style-type: none">▷ Impostazione ora▷ Formato ora▷ Dimensione orologio• Data<ul style="list-style-type: none">▷ Data aa-mm-gg▷ Formato data• Suono<ul style="list-style-type: none">▷ Volume (basso, medio, alto)▷ Suono tasti (on/off)▷ Suono di benvenuto (on/off)
Display <ul style="list-style-type: none">• Luminosità (bassa, media, alta)• Luce forno<ul style="list-style-type: none">▷ Spegnimento automatico dopo 1 minuto▷ Spegnimento manuale• Modalità notte<ul style="list-style-type: none">▷ Ora di avvio e arresto della modalità bassa luminosità:<ul style="list-style-type: none">▷ impostare prima sul display l'ora di inizio e poi l'ora di fine• Stand-by<ul style="list-style-type: none">▷ Spegnimento automatico dopo 1 ora▷ Sempre acceso*
Cottura <ul style="list-style-type: none">• Impostazione<ul style="list-style-type: none">▷ Decalcificazione▷ Durezza dell'acqua• Impostazioni pre riscaldamento<ul style="list-style-type: none">▷ Acceso/Spento predefinito• Intensità programma predefinita<ul style="list-style-type: none">▷ Bassa / media / alta
Sistema <ul style="list-style-type: none">• Informazioni applicazione<ul style="list-style-type: none">▷ Nome apparecchiatura e versione SW• Impostazioni di fabbrica<ul style="list-style-type: none">▷ Ripristino delle impostazioni di fabbrica



***Il passaggio allo spegnimento manuale aumenterà il consumo di energia.**

Se il forno viene spento manualmente (o in caso di interruzione della corrente elettrica), questa funzione verrà reimpostata (il display si spegnerà automaticamente).

Pulizia dell'apparecchiatura

Pulire il forno regolarmente per evitare l'accumulo di grasso e residui alimentari, specialmente sulle superfici interne ed esterne, sulla porta e sulle guarnizioni.

- Attivare il blocco bambino (per evitare l'avvio accidentale dell'apparecchiatura).
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata.
- Passare un panno umido e pulito e asciugare le superfici.
- Rimuovere macchie e schizzi dalle superfici interne con un panno e acqua saponata.
- Passare un panno umido e pulito e asciugare le superfici.



Importante!

Assicurarsi che l'acqua non penetri nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare mai detersivi abrasivi o solventi chimici. Assicurarsi sempre che la guarnizione della porta sia pulita. Ciò evita l'accumulo di sporco e consente di chiudere correttamente la porta.

Funzione di pulizia (SteamClean)

Con la funzione SteamClean e un panno umido, è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno.

Uso della funzione SteamClean

- Utilizzare la funzione SteamClean esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Se il forno caldo, è più difficile rimuovere sporco e grassi.
 - Il programma dura 30 minuti. Dopo 30 minuti sarà possibile rimuovere i residui alimentari rimasti sulle pareti in smalto con un panno umido.
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
 2. Selezionare "Pulizia" con la manopola funzione.
 3. Sfiore il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.

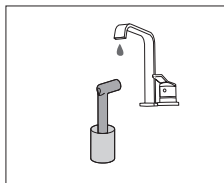
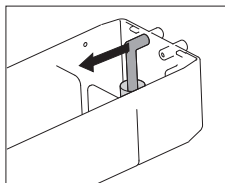


Non aprire la porta durante il programma di pulizia.

Pulizia del filtro del serbatoio dell'acqua

Se il filtro del serbatoio dell'acqua è sporco, è possibile pulirlo sotto il rubinetto.

1. Rimuovere il tubo di aspirazione insieme al filtro.
2. Pulirlo bene sotto l'acqua corrente e rimetterlo a posto. Controllare che il filtro tocchi la base del serbatoio dell'acqua.



Decalcificazione

Durante il processo di cottura a vapore, può verificarsi l'accumulo di depositi minerali nel sistema vapore. Tali depositi devono essere rimossi. L'attività deve essere eseguita quando compare la notifica "Decalcificazione necessaria". Se l'apparecchiatura non viene decalcificata dopo tre notifiche, le funzioni vapore non saranno più disponibili. Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Il processo di decalcificazione comprende decalcificazione e risciacquo. Durante il processo verranno visualizzate sul display informazioni e richieste d'azione.

1. Versare l'acqua miscelata con l'agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua.
Consultare le istruzioni dell'agente decalcificante per le corrette proporzioni di miscelazione.
2. Aprire il menu Impostazioni e selezionare Impostazioni di cottura.
3. Selezionare Impostazioni vapore-
4. Sfiocare Decalcificazione per selezionare la funzione.
5. Sfiocare il tasto di conferma per avviare la decalcificazione.



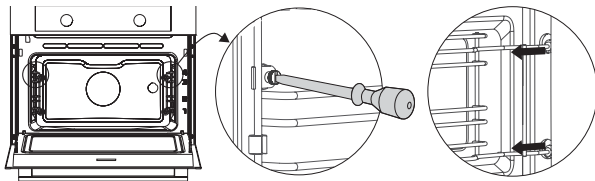
Si consiglia l'uso di NOKALK/DLS per la decalcificazione. NOKALK/DLS è un agente decalcificante estremamente efficace composto da ingredienti interamente naturali e biodegradabili. La soluzione è non corrosiva, non aggressiva ed eco-compatibile. Insieme ad una efficace azione decalcificante, ha inoltre un effetto detergente e antibatterico, assicurando che tutti i componenti interni del forno siano mantenuti in perfetto stato igienico. Perciò, il gusto della pietanza viene conservato intatto e la vita utile dell'apparecchiatura si allunga.

- L'acqua è usata per il processo di cottura. L'acqua contiene calcio e magnesio. Il calore causa la condensazione dell'acqua, lasciando un deposito minerale (non nocivo per gli esseri umani).
- Se il ciclo di decalcificazione viene interrotto prima della fine del ciclo, il programma deve essere riavviato dall'inizio.

Rimozione e pulizia delle guide

Per pulire le guide è sufficiente usare detergenti comuni.

1. Rimuovere la vite utilizzando un cacciavite.
2. Rimuovere le guide dai fori nella parete posteriore.



Sostituzione della lampadina del forno



La lampadina di questo elettrodomestico è adatta esclusivamente per l'illuminazione dell'apparecchiatura stesso. La lampadina non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.



La lampada è da considerarsi come un componente consumabile e quindi non coperta da garanzia. Sostituire la lampada difettosa con una lampada dello stesso tipo.

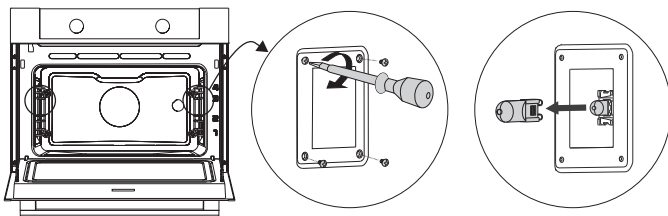


Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa elettrica o spegnendo il disgiuntore nella scatola fusibili.

Nota: le lampadine possono diventare molto calde! Per evitare ustioni, usare una protezione per rimuovere le lampadine.

3. Rimuovere le quattro viti dal pannello di copertura. Rimuovere il pannello di copertura, il vetro e la guarnizione.
4. Rimuovere le lampadine alogene difettose e sostituirle con delle nuove.
5. Rimettere il pannello di copertura, il vetro e la guarnizione.

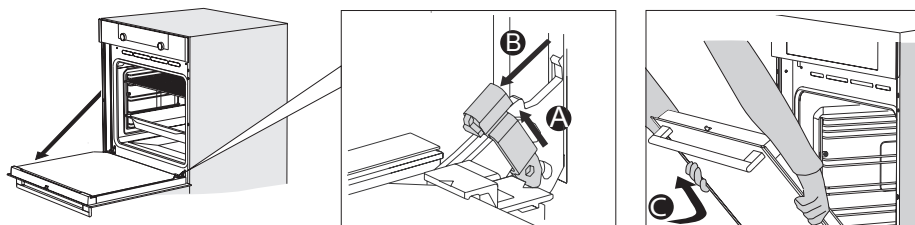
Attenzione! La guarnizione deve aderire perfettamente al vano interno del forno.



Rimozione e installazione della porta

Tenere le dita lontane dalle cerniere della porta del forno. Le cerniere sono caricate a molla e potrebbero quindi causare lesioni in caso di ritorno improvviso. Assicurarsi che i ganci delle cerniere siano montati correttamente per bloccare le cerniere.

Rimozione della porta



1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere (A) e spolarli verso la porta del forno (B). I ganci saranno chiusi in posizione a 45°.
3. Accostare dolcemente la porta a un'angolazione di 45°.
4. Rimuovere la porta sollevandolo e inclinandolo verso il forno (C). Le cerniere devono essere estratte dalle fessure del forno.

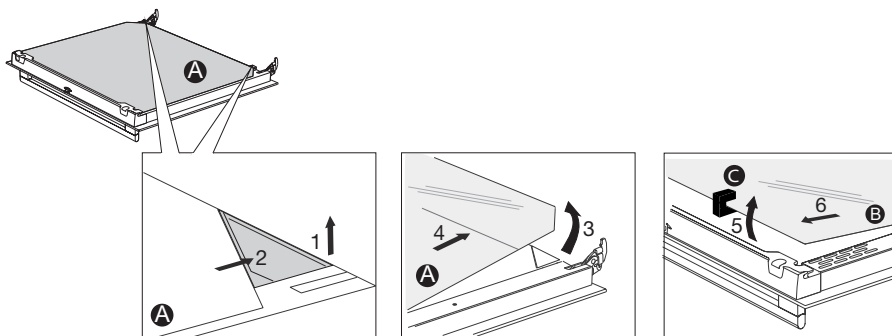
Installazione della porta del forno

1. Mantenere la porta a un'angolazione di circa 45° di fronte al forno.
2. Inserire le cerniere nelle fessure e assicurarsi che siano posizionate correttamente.
3. Aprire completamente la porta.
4. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere e spolarli verso il forno.
5. Chiudere delicatamente la porta, verificando che si chiuda correttamente.
Se la porta non si apre o non si chiude correttamente, controllare che i ganci siano posizionati correttamente nelle rispettive fessure.

Rimozione e installazione del vetro della porta

L'interno del vetro della porta può essere pulito. A tal fine, rimuoverlo dalla porta del forno.

1. Sollevare leggermente (1) e staccare (2) i morsetti in basso a sinistra e a destra della porta per rilasciare il vetro (A).
2. Afferrare il vetro (A) dal fondo e sollevarlo con delicatezza (3) staccandolo (4) per rimuoverlo dal supporto superiore.
3. Il vetro interno (B) (a seconda del modello) può essere rimosso sollevandolo con cautela (5) e rimuovendolo (6) dal supporto inferiore. Inoltre, rimuovere i distanziali in gomma (C) dal vetro interno.



Installare il vetro in ordine inverso.

Generale

In caso di problemi con il forno, consultare la panoramica degli errori di seguito.

Nel caso il problema persista, contattare il centro di assistenza.

Le pietanze rimangono crude

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato e che il tasto di conferma sia stato sfiorato.
- La porta è chiusa correttamente?
- Verificare se un fusibile è bruciato e se è stato attivato un interruttore di circuito.

Le pietanze sono troppo o troppo poco cotte

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato correttamente.
- Verificare che la potenza sia stata impostata correttamente.

I tasti non rispondono; il display non risponde ai tasti.

- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica per alcuni minuti (svitare il fusibile o disattivare il disgiuntore); poi ricollegare l'apparecchiatura e riaccenderla.

Formazione di scintille nel forno.

- Verificare che tutti i pannelli protettivi delle lampadine siano ben fissati e che i distanziali delle guide siano correttamente posizionati.

Le interruzioni di corrente possono causare la reimpostazione del display.

- Rimuovere la spina dalla presa e reinserirla.
- Impostare di nuovo l'orario.

Presenza di condensa nel forno.

- Ciò è normale. Pulire il forno dopo l'uso.

La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno.

- Ciò è normale. La ventola continuerà a funzionare per qualche istante anche dopo lo spegnimento del forno.

Presenza di un flusso d'aria in corrispondenza della porta e all'esterno dell'apparecchiatura.

- Ciò è normale.

La luce si riflette sul la porta e sull'esterno dell'apparecchiatura.

- Ciò è normale.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Fuoriuscita di vapore dalla porta o dalle aperture di ventilazione.

- Ciò è normale.

Mentre il forno è in funzione, in particolare con la funzione scongelamento, emette un crepitio.

- Ciò è normale.

Il disgiuntore si spegne regolarmente.

- Contattare un tecnico qualificato.

Il display mostra un codice di errore, ERRORE XX ...

(XX indica il numero dell'errore).

- Guasto nel modulo elettronico. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica per alcuni minuti. Poi, ricollegarlo e reimpostare l'orologio.
- Contattare un tecnico qualificato se l'errore persiste.

Conservazione e riparazione del forno

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.
Nel caso sia necessario un intervento di manutenzione, scollegare la spina dalla presa e contattare il servizio di assistenza ASKO.

Tenere a portata di mano le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie (indicati all'interno della porta)
- Dettagli della garanzia
- Descrizione chiara del problema



Scegliere un luogo fresco e asciutto per riporre temporaneamente il forno, poiché l'umidità può danneggiarlo.

Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballaggio

Questo prodotto è fabbricato con materiali sostenibili. L'elettrodomestico deve essere smaltito in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Gli enti locali possono fornire informazioni sull'argomento.

L'imballaggio dell'apparecchiatura può essere riciclato. Sono stati utilizzati i seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma dura PS).

È necessario smaltire questi materiali in modo responsabile conformemente alle normative in vigore.



Il prodotto riporta un pittogramma raffigurante un contenitore per i rifiuti barrato. Ciò indica che le apparecchiature domestiche devono essere smaltite separatamente. Ciò significa inoltre che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Consegnare l'apparecchiatura presso un centro di raccolta specifico o un rivenditore che offra servizio di raccolta.

La raccolta separata degli elettrodomestici evita danni all'ambiente e alla salute delle persone. I materiali usati per la produzione dell'apparecchiatura possono essere riciclati, consentendo un grande risparmio di energia e materie prime.

Dichiarazione di conformità



Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.



La scheda di classificazione è situata all'interno dell'apparecchiatura.

Tenere il numero completo del modello a portata di mano prima di contattare il servizio di assistenza.

Gli indirizzi e i recapiti telefonici del servizio di assistenza sono riportati sulla scheda della garanzia.

 **ASKO**



687743

it (06-18)