



Istruzioni per l'uso

FORNO

OCS8637S / BO6SA2I3-42
OCS8437S / BO4CS2I3-42

Simboli utilizzati



Informazioni importanti



Suggerimento

SOMMARIO

Il forno

Introduzione	4
Descrizione dell'apparecchiatura	5
Guide/Guide telescopiche	5
Accessori	6
Porta	7
Ventola di raffreddamento	7
Pannello comandi	8

Primo utilizzo

Preutilizzo	9
-------------	---

Uso

Accendere e impostare la potenza di funzionamento	10
Selezionare il metodo di cottura	14
Descrizione delle funzioni principali	14
Selezionare l'impostazione	18
Selezione delle caratteristiche aggiuntive	21
Iniziare la procedura di preparazione	22
Spegner il forno	22

Funzionamento

Funzione vapore	23
Uso delle funzioni di cottura	25
Sonda temperatura <i>(se disponibile)</i>	26

Manutenzione

Pulizia dell'apparecchiatura	27
Funzione di pulizia (SteamClean)	27
Pulizia del filtro del serbatoio dell'acqua	28
Rimozione e pulizia delle guide	28
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.



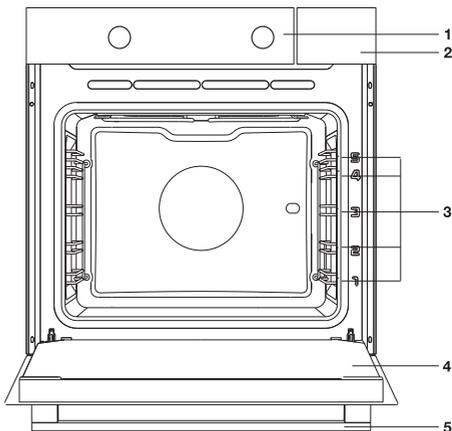
Leggere le istruzioni di sicurezza fornite separatamente prima di utilizzare il prodotto!

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

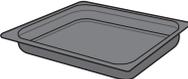
- Il forno possiede quattro o cinque guide (livelli da 1 a 4/5), a seconda del modello. Il livello 1 è usato soprattutto in combinazione con il riscaldamento inferiore. I due livelli superiori sono soprattutto utilizzati per la funzione grill.
- Collocare la griglia, la leccarda o la teglia per cotture 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

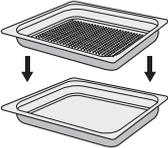
A seconda del modello, l'apparecchiatura è dotata di vari accessori. Utilizzare esclusivamente accessori originali, espressamente progettati per l'apparecchiatura. Verificare che tutti gli accessori in uso siano in grado di resistere alle impostazioni di temperatura della funzione forno prescelta.

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, arrosti 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>

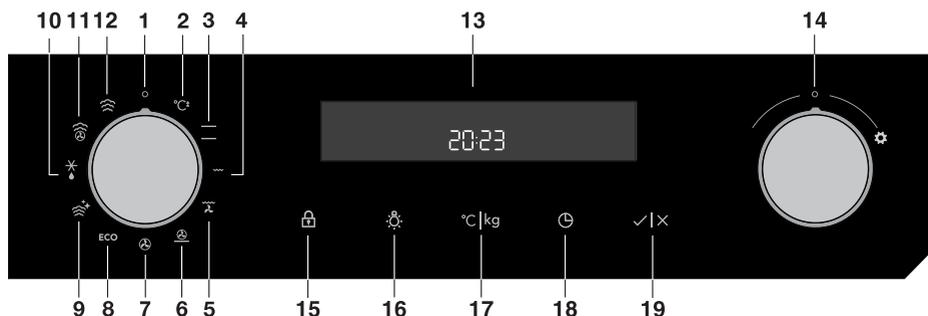
Porta

- 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 dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda le superfici e il pannello comandi.

Pannello comandi



1. Manopola funzione (in posizione »off«)
2. Pre riscaldamento rapido
3. Elemento riscaldante superiore e inferiore
4. Grill
5. Griglia con ventola
6. Aria calda e riscaldatore inferiore
7. Aria calda
8. Cottura eco
9. Pulizia
10. Scongelamento
11. Combi Vapore
12. Vapore
13. Display di informazioni sulla cottura e l'ora
14. Pulsante per impostare (- / +)
15. Pulsante di blocco di sicurezza bambini
16. Pulsante per accendere/spgnere la luce nel forno
17. Pulsante della temperatura/Peso
18. Timer del programma
19. Pulsante start / stop



I simboli dei sistemi di cottura possono essere sul pulsante o sul pannello anteriore (a seconda del modello).

Affinché i tasti rispondano meglio, bisogna toccarli con la massima superficie del polpastrello del dito. Si sentirà un segnale acustico per ogni tocco di un tasto.

PRIMO UTILIZZO

Preutilizzo

- Prima dell'uso per la prima volta, togliere dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto. Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldare il forno senza alimenti usando il riscaldatore superiore e quello inferiore a 200° C per circa un'ora. Fuoriesce il tipico odore "di nuovo", quindi areare bene l'ambiente.

Accendere e impostare la potenza di funzionamento

Quando l'apparecchio viene acceso o dopo una lunga interruzione dell'alimentazione elettrica, lampeggerà sul display »12:00« e il simbolo si illuminerà.

Tutte le possibili impostazioni sono descritte di seguito.

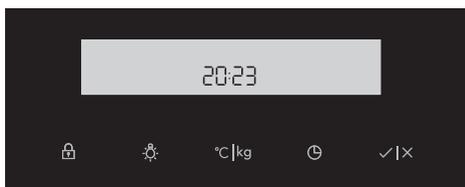
IMPOSTAZIONE DELL'ORA



Ruotando la MANOPOLA PER LE IMPOSTAZIONI (- / +) impostare prima i minuti. Poi il display mostrerà le ore. Dopo tre secondi le impostazioni verranno salvate.



Ruotando la manopola più a destra o verso sinistra, l'impostazione corrente cambierà più velocemente.



Confermare premendo il tasto START / STOP. Se entro i prossimi tre secondi non si preme alcun pulsante o tasto, l'impostazione viene salvata automaticamente.



Il forno funzionerà anche se non si imposta l'ora, ma in questo caso le funzioni del timer non saranno disponibili (vedere il capitolo IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI DEL TIMER).

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio va in modalità standby.

IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni, ruotare la manopola delle impostazioni verso destra e tenerla premuto per tre secondi. Premere l'icona start/stop per scorrere tra le singole impostazioni o parametri. Per modificare il parametro, ruotare la manopola delle impostazioni verso destra o sinistra.

ILLUMINAZIONE DEL DISPLAY

È possibile scegliere tra tre livelli di luminosità. L'impostazione predefinita è media. È possibile regolare i livelli ruotando il pulsante.



Livello di luminosità basso



Livello di luminosità medio



Livello di luminosità massimo

VOLUME

L'impostazione predefinita è un volume medio. È possibile regolare il volume ruotando il pulsante.



Volume basso



Volume medio predefinito



Volume alto



Audio spento

DUREZZA DELL'ACQUA (solo per i forni a vapore)

Verificare la durezza dell'acqua prima di utilizzarla per la prima volta.

Immergere la striscia di carta per il test (fornita con l'apparecchio) per 1 secondo nell'acqua. Attendere un minuto e osservare il numero di strisce sulla carta. Immettere le informazioni sul numero di strisce nell'apparecchio.

	4 strisce verdi	Dolce	Hrd 1
	1 striscia rossa	Leggermente dura	Hrd 2
	2 strisce rosse	Mediamente dura	Hrd 3
	3 strisce rosse	Dura	Hrd 4
	4 strisce rosse	Molto dura	Hrd 5

Si può scegliere tra cinque diversi livelli di durezza dell'acqua. L'impostazione predefinita è il livello 5. È possibile modificare l'impostazione ruotando il pulsante.



RIMOZIONE DEL CALCARE (solo per i forni a vapore)

È possibile attivare il processo di decalcificazione ruotando la manopola delle impostazioni su »on« (accendere) o »off« (spegnere), quindi confermare la selezione premendo il pulsante start/stop. L'impostazione predefinita è su »on« (acceso).



PASSO 1: aggiungere al serbatoio dell'acqua l'anticalcare.

PASSO 2: il processo di rimozione del calcare è finito.

Si prega di far scaricare il liquido, lavare il serbatoio dell'acqua e versare acqua fresca al suo interno per il processo di risciacquo.



PASSO 3: fine. Il processo di risciacquo è completato. Pulire il serbatoio e asciugare il forno. Eliminare anche la schiuma del filtro (vedere il capitolo PULIZIA DELLA SCHIUMA DEL FILTRO)

FINE

Premere l'icona di avvio/arresto per uscire dal menù delle impostazioni e tornare in standby. Per uscire dal menù delle impostazioni ruotare la manopola delle impostazioni verso sinistra per 3 secondi o girare la manopola per la selezione del sistema.



Per modificare le impostazioni, ruotare la manopola delle impostazioni verso destra e tenerla premuta tre secondi. Premere l'icona di avvio/arresto per scorrere tra le singole impostazioni o parametri. Per modificare il parametro, ruotare la manopola delle impostazioni verso destra o sinistra.



Dopo l'interruzione della corrente o dopo lo spegnimento dell'apparecchio , tutte le funzioni aggiuntive rimangono conservate per non più di qualche minuto. Quindi, tutte le impostazioni, ad eccezione del segnale acustico, del contrasto e del blocco bambini riprenderanno i valori impostati in fabbrica.

Selezionare il metodo di cottura

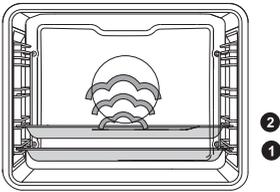
Ruotare la manopola (a sinistra o a destra) per selezionare il SISTEMA DI FUNZIONAMENTO (O MODALITÀ) desiderato, ossia il tipo di cottura (vedere la tabella dei programmi). L'icona selezionata appare sul display.

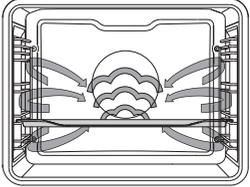
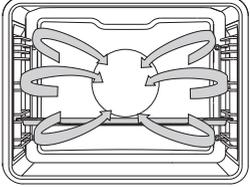


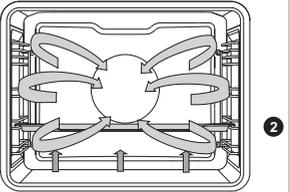
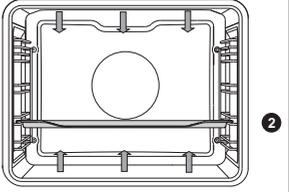
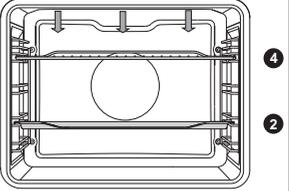
È inoltre possibile modificare l'impostazione durante il funzionamento.

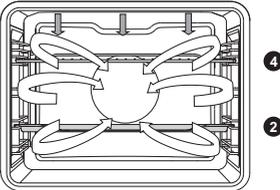
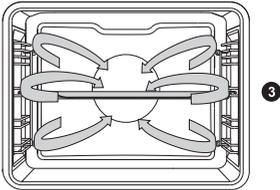
Descrizione delle funzioni principali

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.

Funzione/ Preset temperature (°C)	Descrizione	
 160 °C	Pre riscaldamento rapido <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. 	
	Scongelamento <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. 	
 100 °C	Vapore <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/ Preset temperature (°C)	Descrizione	
 <p>160 °C</p>	<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>70 °C</p>	<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. 	
 <p>180 °C</p>	<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. 	

Funzione/ Preset temperature (°C)	Descrizione	
 200 °C	<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. 	
 200 °C	<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. 	
 230 °C	<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. 	

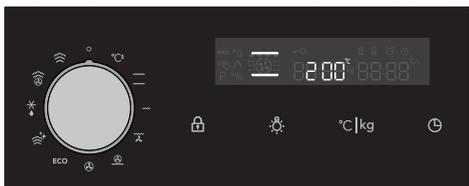
Funzione/ Preset temperature (°C)	Descrizione	
 <p data-bbox="160 349 228 371">170 °C</p>	<p data-bbox="303 256 516 279">Grill grande ventilato</p> <ul data-bbox="303 293 717 655" style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiori. Il calore è distribuito dalla 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 data-bbox="160 759 228 782">180 °C</p>	<p data-bbox="303 667 493 689">ECO Aria calda 3D</p> <ul data-bbox="303 699 717 1248" 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. 	

Selezionare l'impostazione

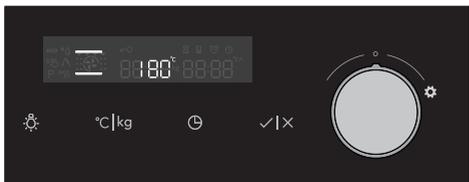
Qualsiasi sistema di cottura o di preparazione del cibo ha impostazioni di base o predefinite che possono essere cambiate o regolate.

Le impostazioni si cambiano premendo il tasto appropriato (prima di premere START/STOP). Alcune impostazioni di determinati programmi non sono disponibili. In questi casi si attiva un segnale acustico.

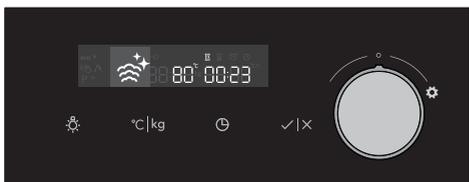
MODIFICA DELLA TEMPERATURA DI COTTURA E DELLA FUNZIONE A VAPORE



Selezionare la MODALITÀ o il SISTEMA DI COTTURA. Sul display viene visualizzata l'icona selezionata e la TEMPERATURA PREIMPOSTATA lampeggerà.



Selezionare la MODALITÀ o il SISTEMA DI COTTURA. Sul display viene visualizzata l'icona selezionata e la TEMPERATURA PREIMPOSTATA lampeggerà.



Toccare il tasto della TEMPERATURA e dell'ORA, poi ruotare la manopola delle impostazioni di due parametri.



In alcuni sistemi la temperatura o la potenza massima sono limitate.

Se si sceglie un sistema combinato a vapore, selezionare innanzitutto la temperatura e l'ora desiderati. Una volta confermato premendo il tasto START, sul display appaiono »int« e le colonne che indicano l'intensità del vapore (l'impostazione predefinita è »mid«, ovvero media). Fare clic con il tasto destro per selezionare tra i tre livelli di intensità di vapore disponibili. Premere di nuovo il tasto START per confermare la selezione dell'intensità del vapore, quindi avviare il programma combinato a vapore.

LIVELLI DI INTENSITÀ DEL VAPORE



Bassa intensità di vapore



Media intensità di vapore



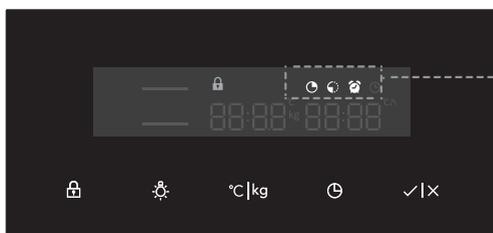
Alta intensità di vapore

FUNZIONI DEL TIMER

Innanzitutto, ruotare la MANOPOLA PER LA SELEZIONE DEL SISTEMA (MODALITÀ) DI FUNZIONAMENTO; quindi impostare la temperatura. Premere ripetutamente il tasto del TIMER per selezionare un simbolo.

L'icona della funzione selezionata del timer si illumina sul display e lampeggia l'ora di inizio/fine del funzionamento. Le altre icone sono parzialmente illuminate.

Avviare il funzionamento del forno premendo il tasto START. Verrà visualizzato il TEMPO TRASCORSO DI FUNZIONAMENTO.



Visualizzazione del timer



Impostazione della durata di funzionamento

In questa modalità viene determinata la durata di funzionamento (tempo di cottura) del forno. Impostare il tempo di funzionamento desiderato. Impostare dapprima i minuti, quindi le ore. Sul display appare il simbolo e il tempo di funzionamento.



Impostazione di accensione posticipata del forno

In questa modalità viene determinato il tempo di funzionamento del forno (durata del funzionamento) e a che ora il forno deve smettere di funzionare (fine del funzionamento). Assicurarsi che l'orologio sia impostato all'ora esatta del giorno.

Esempio:

Ora attuale: 12:00

Durata di cottura: 2 ore

Fine di cottura: alle ore 18:00

Prima impostare la DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Sul display viene automaticamente visualizzata la somma dell'ora attuale e della durata di funzionamento del forno (14:00). Con un nuovo tocco sul tasto TIMER selezionare la FINE DEL FUNZIONAMENTO e impostare l'ora (18:00).

Per l'inizio del processo di cottura premere il tasto START. Il timer aspetta l'ora dell'inizio di cottura e il simbolo si accende. Il forno comincia a funzionare automaticamente e precisamente all'ora selezionata (alle ore 18:00).



Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere usato in modo autonomo, indipendentemente dal funzionamento del forno. Il tempo massimo impostato è 24 ore.

Durante l'ultimo minuto, il contaminuti viene visualizzato con intervalli di un secondo.



Dopo la scadenza del tempo impostato il forno smette di funzionare automaticamente. Si sente un segnale acustico che può essere disattivato toccando un qualsiasi tasto. Si spegnerà da solo dopo un minuto.

Le funzioni del timer possono essere spente impostando l'ora selezionata su "0".

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio passa in modalità standby.

Selezione delle caratteristiche aggiuntive

Attivare/disattivare le singole funzioni premendo il tasto corrispondente o la combinazione di tasti.



Alcune impostazioni di determinati sistemi o modalità di funzionamento non sono disponibili. In questi casi si attiva un segnale acustico.



Blocco sicurezza bambini

Per attivare il blocco, toccare il tasto di blocco (CHILD LOCK). Appare sul display l'icona di una chiavetta. Per disattivare il blocco bambini, toccare nuovamente questo tasto. L'icona sul display si spegne.

Se la funzione blocco bambini è attivata quando non è impostata alcuna funzione del timer (viene visualizzata solo l'ora), il forno non funzionerà. Quando il blocco bambini è attivato, non sarà possibile modificare neppure i sistemi ossia le modalità di cottura o le funzioni aggiuntive. L'unica modifica possibile è disattivare il funzionamento ruotando la manopola per selezionare la modalità di funzionamento su »0«. La sicurezza bambini rimane attiva anche quando il forno è già spento. Per selezionare un nuovo sistema (o modalità di funzionamento), deve prima essere disattivato il blocco sicurezza bambini.



Illuminazione del forno

La luce del forno si accende automaticamente all'apertura della porta del forno o all'accensione del forno.

Alla fine del processo di cottura, la luce rimane accesa per un minuto.

La luce all'interno del forno può essere accesa o spenta premendo il tasto LIGHT (illuminazione).



Standby

L'illuminazione del display si spegne automaticamente se non viene utilizzata per 10 minuti.

Premere i tasti CHIAVETTA + TIMER per spegnere

il display. Se una funzione del timer è attiva, viene visualizzato »OFF«

(disattivazione) sul display e l'icona del timer si illumina per indicare che la funzione del timer è attivata.

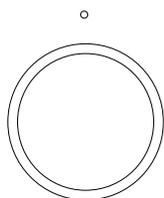
Iniziare la procedura di preparazione

Premere START / STOP per avviare il funzionamento.



Spegnere il forno

Ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONARE LA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO verso la posizione »0«.



Alla fine del processo di cottura, quando il forno è spento, viene visualizzata la temperatura che diminuisce fino a 50° C. Tutte le impostazioni del timer vengono fermate e cancellate. Verrà visualizzata l'ora corrente. Dopo un minuto di inattività, l'apparecchio entra in modalità standby.



Dopo aver usato il forno, si può accumulare dell'acqua nel canale di raccolta della condensa (sotto la porta). Pulire il canale con una spugna o un panno.

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.*

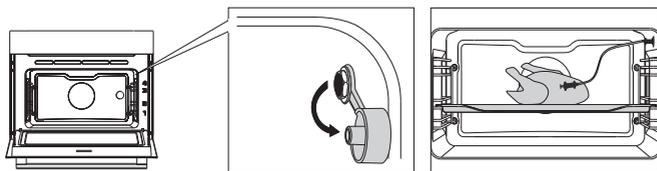
Modifica delle impostazioni durante la cottura

- 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.**

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 detergenti 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. Sfiurare il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.

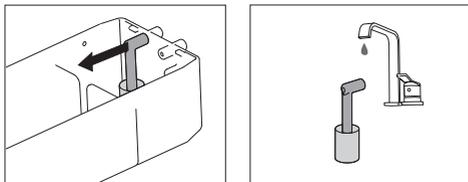


Non aprire la porta durante il programma di pulizia.

Pulizia del filtro del serbatoio dell'acqua

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

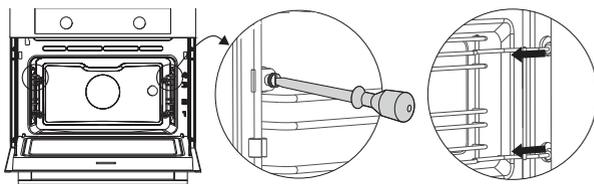
1. Rimuovere il tubo di aspirazione insieme al filtro.
2. Pulirlo bene sotto l'acqua corrente e rimetterlo a posto. Controllare che il filtro tocchi la base del serbatoio dell'acqua.



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.

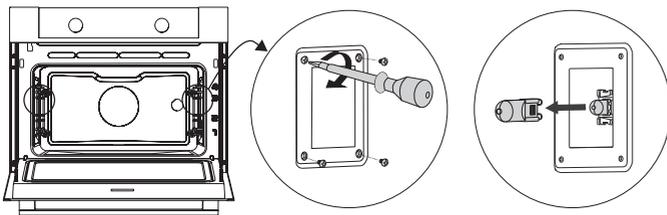


Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa elettrica o spegnendo il disgiuntore nella scatola fusibili.

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.

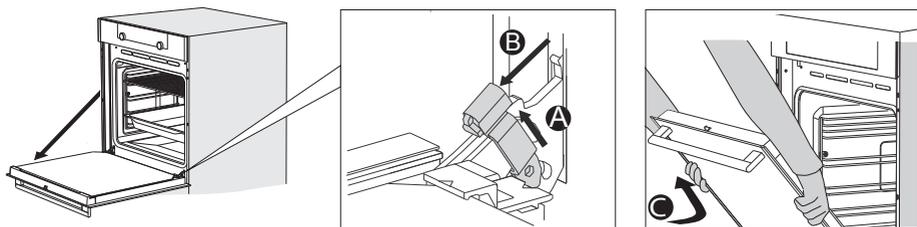
Attenzione! La guarnizione deve aderire perfettamente al vano interno del forno.



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.

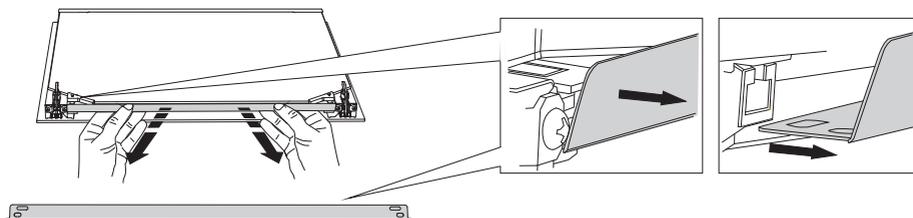
Rimozione della porta



1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere (A) e spostarli 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.

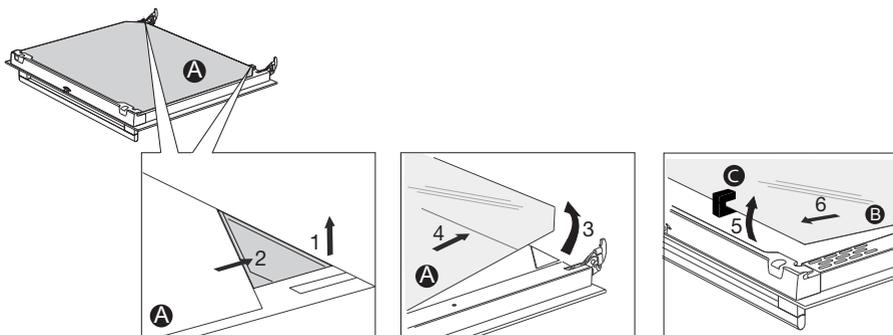
Rimozione e installazione del vetro della porta

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

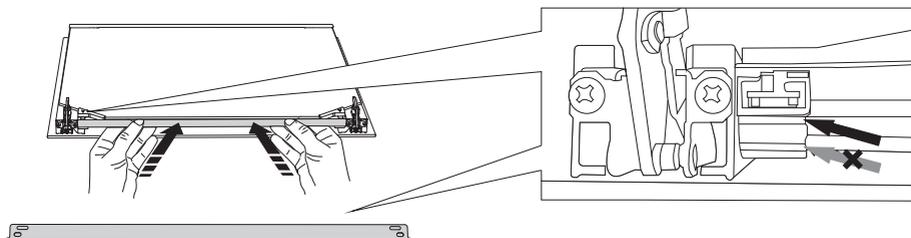


MANUTENZIONE

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.



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 spostarli 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.

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 sulla 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**



861442