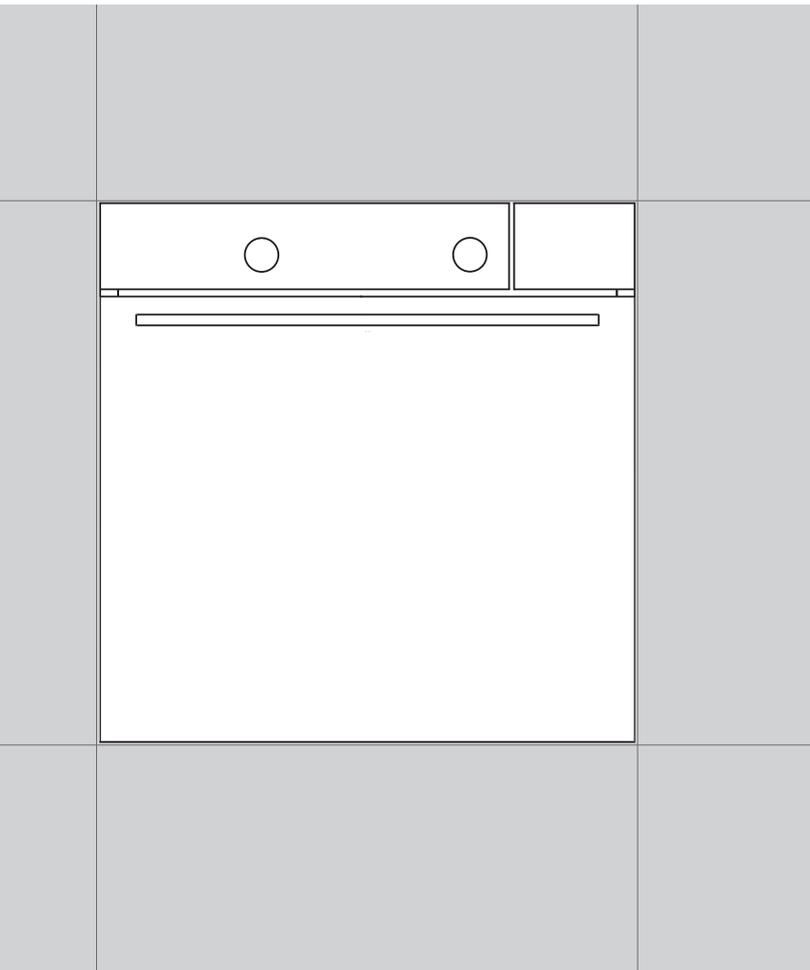


IT

**ISTRUZIONI  
DETTAGLIATE**  
PER L'USO DI UN FORNO  
A VAPORE COMBINATO

**gorenje**



Grazie per la vostra fiducia dimostrata acquistando il nostro apparecchio.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto, abbiamo allegato delle istruzioni dettagliate che vi aiuteranno a conoscere velocemente il vostro nuovo apparecchio.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate danni dovuti al trasporto, si prega di contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino regionale da dove è partita la consegna. Il numero di telefono si trova sulla fattura o nella bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione ed il collegamento sono allegate su un foglio a parte.

Si possono trovare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio anche sul nostro sito internet:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



informazioni importanti



consiglio, nota

# INDICE

<b>4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA</b> 6 Prima di collegare il l'apparecchio .....	<b>INTRODUZIONE</b>
<b>7 FORNO A VAPORE COMBINATO</b> 11 Dati dell'apparecchio - targhetta di identificazione (secondo il modello) 12 Pannello di comando	
<b>14 PREUTILIZZO</b> 14 Cottura a vapore 15 Riempimento del serbatoio dell'acqua	<b>PREUTILIZZO DELL'APPARECCHIO</b>
<b>16 FASI DELLA PROCEDURA DI PREPARAZIONE DELLE PIETANZE (1-6)</b> 16 Passo 1: ACCENDERE E IMPOSTARE LA POTENZA DI FUNZIONAMENTO 20 Passo 2: SELEZIONARE IL METODO DI COTTURA 22 Passo 3: SELEZIONARE L'IMPOSTAZIONE 26 Passo 4: SELEZIONE DELLE CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE 27 Passo 5: INIZIARE LA PROCEDURA DI PREPARAZIONE 27 Passo 6: SPEGNERE IL FORNO .....	<b>PASSI DI COTTURA</b>
<b>28 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA</b>	
<b>49 PULIZIA E MANUTENZIONE</b> 50 Pulizia classica del forno 51 Pulizia a vapore del forno - funzione steam clean 52 Pulizia del sistema a vapore 53 Pulizia della spugna filtrante 54 Rimozione e pulizia dei cavi e delle guide estendibili telescopiche 55 Rimozione e risistemazione della porta del forno 58 Rimozione e risistemazione del vetro dela porta (a seconda del modello) 59 Sostituzione della lampadina	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>
<b>60 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI</b>	<b>SOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>
<b>61 SMALTIMENTO</b>	<b>ALTRO</b>

# AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

---



## LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

**AVVERTENZA:** L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

**AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Usare solo la sonda di temperatura che è raccomandata per l'uso di questo forno.

**AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la

superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che il dispositivo si surriscaldi.

**L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico.** Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

**L'apparecchio deve essere collegato** solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

**Se i cavi di collegamento** di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

**Durante il funzionamento del forno** la sua porta diventa molto calda. Per una protezione supplementare è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura sulla superficie del vetro esterno della porta del forno (solo alcuni modelli).

I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non piegarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

L'uso del forno è sicuro sia con le guide per le teglie che senza di esse.

Assicurarsi che le scanalature di ventilazione non siano coperte o ostacolate in qualche modo.

## Utilizzo sicuro e corretto del forno a vapore

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, lasciarlo riposare a temperatura ambiente per un po' di tempo per consentire a tutti i componenti di adattarsi alla temperatura ambiente. Se il forno è stato immagazzinato a una temperatura di zero gradi o anche meno, questo può essere pericoloso per alcuni componenti, in particolare per le pompe.

Non azionare l'apparecchio in una temperatura ambiente più fredda di 5° C. Sotto questa temperatura si corre il rischio che l'apparecchio non funzioni più correttamente! Quando si accende l'apparecchio in tali situazioni si possono causare danni alla pompa.

Se l'apparecchio non funziona correttamente, scollegarlo dalla rete elettrica.

Non conservare cose nel forno che, accendendolo, potrebbero causare un pericolo.

Non utilizzare acqua distillata (acqua distillata per gli accumulatori poiché ha aggiunta di acido), che non sia adatto al consumo.

Al termine o anche durante la cottura, aprire la porta (nei sistemi a vapore) sempre del tutto, poiché il vapore fuoriuscente potrebbe influire negativamente sul funzionamento dell'unità di controllo.

Una volta completata la cottura a vapore, rimane nel forno ancora del vapore. Fare attenzione quando si apre la porta del forno, perché c'è il rischio di scottarsi col vapore. Pulire il forno quando si è raffreddato a temperatura ambiente.

Dopo aver concluso la preparazione delle pietanze, l'acqua residua nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua, perciò l'acqua nel serbatoio potrebbe essere calda. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta la porta del forno dopo la cottura per consentire al forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Durante il funzionamento del ciclo di vapore, è sconsigliato aprire la porta in quanto aumenta il consumo di energia e, di conseguenza, si crea una maggiore quantità di acqua condensata.



### ATTENZIONE!

Rischio di ustioni e danni all'apparecchio.

- Il vapore proveniente dall'apparecchio può causare bruciature. Quando questa funzione è attivata, prestare particolare attenzione quando si apre la porta dell'apparecchio. Dall'apparecchio può fuoriuscire vapore.



### ATTENZIONE!

Versare nel serbatoio del forno a vapore solo acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata.

## PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO:

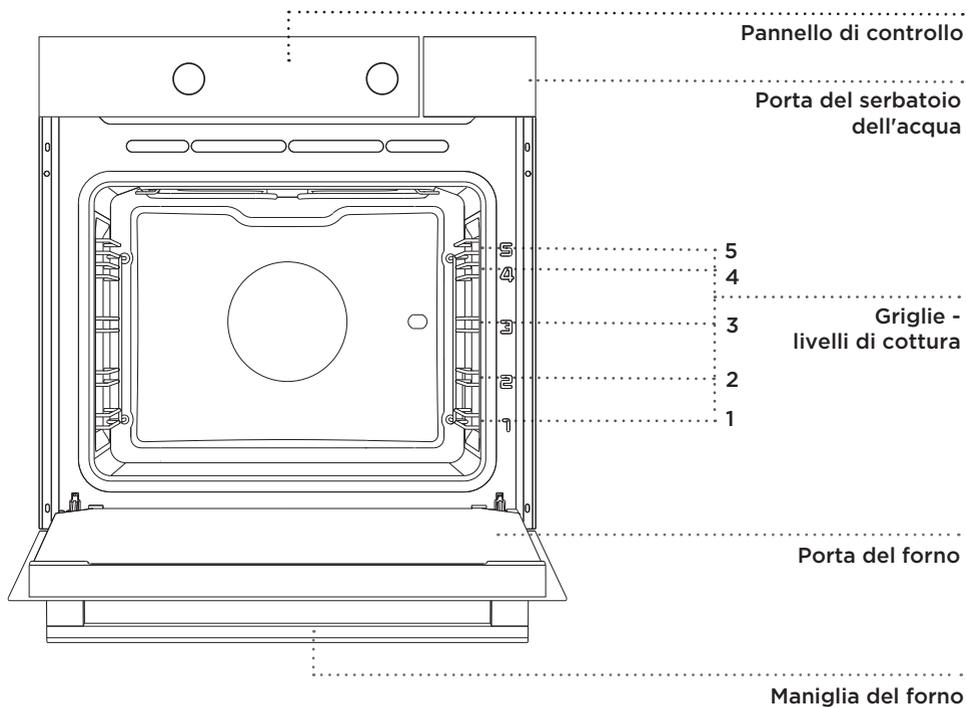


**Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.**

# FORNO A VAPORE COMBINATO

## (DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI - SECONDO IL MODELLO)

La figura mostra uno dei modelli da incasso. Gli apparecchi per i quali è stato fatto questo libretto di istruzioni possono avere accessori diversi, quindi, possano contenere alcune funzioni e accessori che il vostro apparecchio non ha.



## GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali consentono la preparazione dei cibi su quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).

I livelli 3 e 4 delle griglie laterali servono per la cottura col grill.

## GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE

Le guide telescopiche estraibili possono essere nel 2°, 3° livello.

I livelli di estrazione possono essere effettuati tirando parzialmente o tirando completamente le guide.

## INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Gli interruttori spengono il riscaldamento del forno e la ventola quando durante il funzionamento si apre la porta del forno. Quando la porta si richiude, gli interruttori riattivano il riscaldamento.

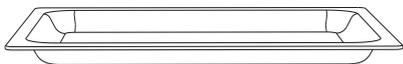
## VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio ha una ventola di raffreddamento incorporata che raffredda il telaio del forno e il pannello di controllo dell'apparecchio.

## FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento del forno resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno. Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno.

## ACCESSORI DEL FORNO (dipende dal modello)



La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i sistemi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.



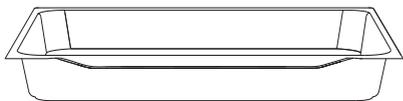
La **GRIGLIA** si usa per grigliare o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.



Sulla griglia vi è un perno di sicurezza; per estrarre la griglia bisogna sempre sollevarla leggermente nella parte anteriore.



La **TEGLIA BASSA** si usa per la cottura di dolci.



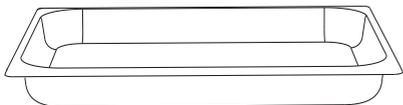
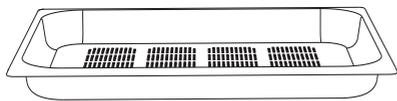
La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi. Viene usata anche come leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).



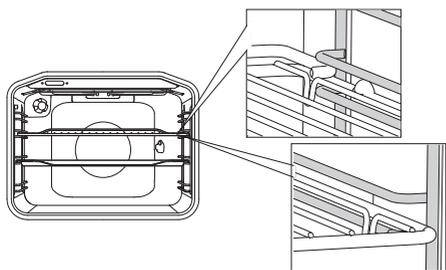
La teglia profonda non deve essere mai posta durante la cottura nel primo livello, tranne quando si arrostitisce o si utilizza la griglia, allora la teglia profonda funge da leccarda.



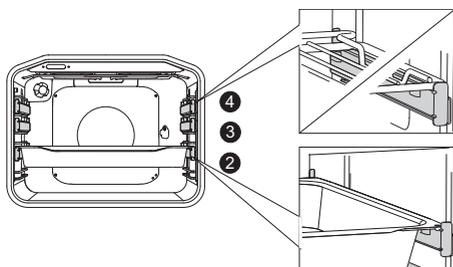
**L'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.**



**IL SET A VAPORE (INOX)** si usa per la cottura a vapore. Inserire il vassoio bucherellato (perforato) col cibo nel livello medio, quello di portata un livello più in basso.



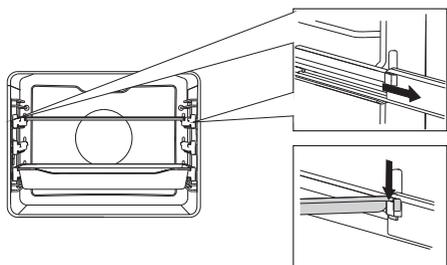
Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



Con le guide telescopiche estraibili bisogna prima estrarre la guida di un livello, porre sopra la griglia o le teglie e spingere con la mano fino in fondo.

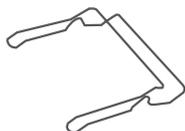


Chiudere la porta del forno quando le guide telescopiche sono spinte fino in fondo.



### **SINCRONIZZAZIONE DELLA BARRA**

La barra può essere montata sulle guide telescopiche estraibili (a estrazione completa) o toglierla da queste. Per prima cosa tirare le due guide dello stesso livello. Infilare la barra su entrambe le linguette delle guide, quindi spingerle con la mano fino alla fine.



Il **SUPPORTO DELLA TEGLIA** facilita la rimozione delle teglie dal forno dopo la cottura quando sono ancora calde.



**SONDA** della temperatura per la cottura della carne.

**AGENTE PER ELIMINARE IL CALCARE** o pulizia del sistema a vapore.

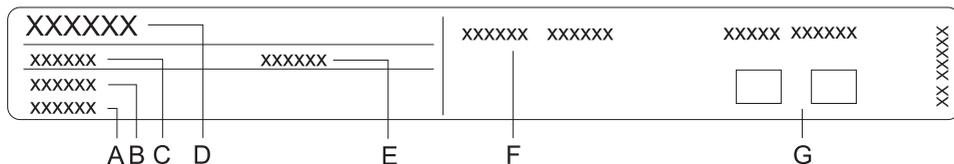
**SCHEDA TECNICA DI MISURAZIONE** della durezza dell'acqua.

Il **BLOCCO MECCANICO** della **PORTA** impedisce l'apertura del forno fino a quando il blocco si disinnesca. Per aprire, spingere delicatamente con il pollice verso destra e allo stesso tempo tirare la porta verso l'esterno.



**L'apparecchio e alcune parti accessibili durante la cottura si surriscaldano. Quando si usa il forno, indossare guanti protettivi.**

# DATI DELL'APPARECCHIO - TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE (SECONDO IL MODELLO)

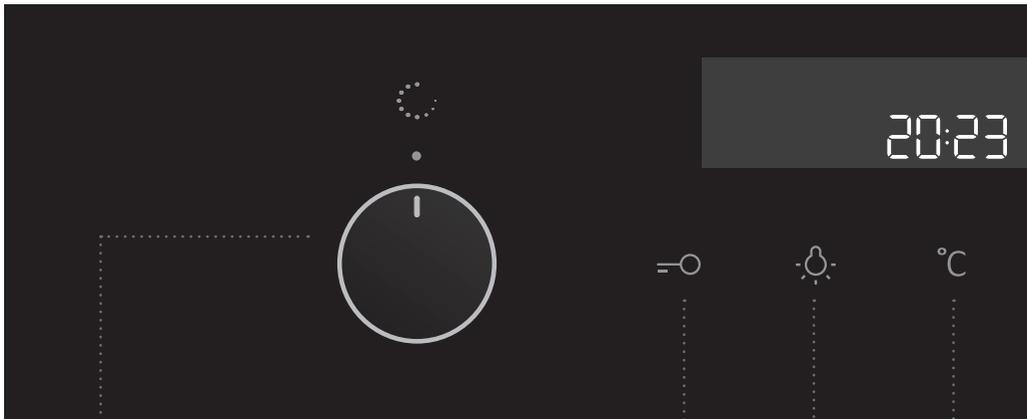


- A Numero di serie
- B Codice
- C Tipo
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Codici di conformità

La targhetta di identificazione con i dati di base dell'apparecchio si trova sul bordo del forno ed è visibile quando si apre la porta del forno.

# PANNELLO DI COMANDO

(DIPENDE DAL MODELLO)



**1** MANOPOLA PER SELEZIONARE UN SISTEMA  
(secondo il modello)

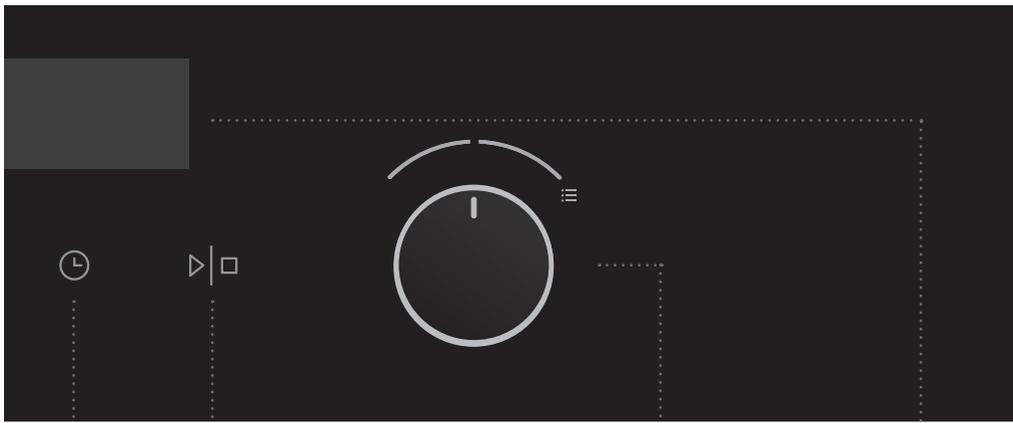
**2** PULSANTE DI BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI

**3** PULSANTE PER ACCENDERE/SPEGNERE LA LUCE NEL FORNO

**4** PULSANTE DELLA TEMPERATURA

## NOTA:

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



## 5 TIMER DEL PROGRAMMA

Durata del funzionamento

Fine della cottura

Allarme

Ora

## 6 PULSANTE START / STOP

Usare questo pulsante per avviare o arrestare il programma.

## 7 PULSANTE PER IMPOSTARE (- / +)

Usare questo pulsante per impostare l'ora e la temperatura.

## 8 DISPLAY DI INFORMAZIONI SULLA COTTURA E L'ORA

### NOTA:

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.

# 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.

## COTTURA A VAPORE

Cucinare a vapore è un modo di cucinare sano e naturale che mantiene tutto il sapore del cibo. Con questo modo di cottura non si creano odori sgradevoli durante la cottura.

### **Vantaggi della cottura a vapore:**

La cottura (stufati, cottura al forno) inizia prima che la temperatura del forno raggiunga i 100° C. È possibile anche la cottura lenta (stufati, cottura al forno) a temperature più basse.

Si tratta di una cottura sana, le vitamine e i minerali rimangono conservati poiché solo una piccola percentuale viene sciolta in vapore condensato a contatto con il cibo.

Il cibo non ha bisogno di grassi. Il vapore mantiene il sapore del cibo. Non rilascia odori, sapori di griglia o sapore del contenitore o della teglia. Inoltre non toglie il gusto perché non si scioglie nell'acqua.

Il vapore non trasmette il gusto o l'odore, quindi si può cucinare la carne, il pesce o le verdure insieme.

Il vapore è adatto anche per scottare, scongelare e riscaldare, e per mantenere il calore del cibo.

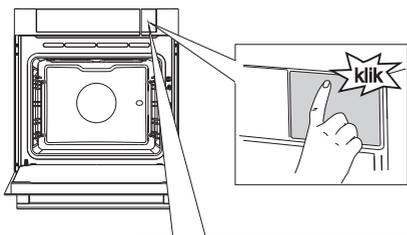
# RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Il SERBATOIO DELL'ACQUA consente di fornire indipendentemente acqua al forno a vapore. Il volume è di circa 1,3 l (livello dell'acqua più alto - vedere l'etichetta). Con questa quantità di acqua, si può cucinare col ciclo di vapore più lungo (col sistema di aria calda-vapore) per circa 3 ore.

 Prima dell'uso per la prima volta pulire il serbatoio dell'acqua.

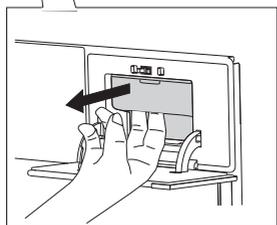


Riempire sempre il serbatoio con acqua pulita e fredda dalla rete di approvvigionamento idrico, acqua in bottiglia senza aggiuntivi o acqua distillata adatta per l'uso alimentare. L'acqua che viene versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di 20° C (+/- 10° C).

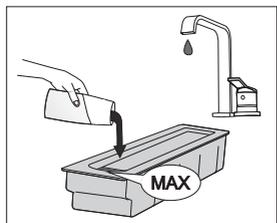


**1** Premendo (nella posizione in cui si trova l'etichetta) aprire lo sportello del serbatoio.

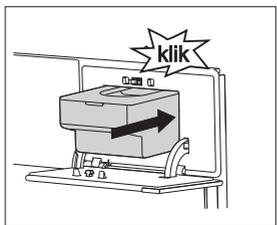
 È possibile rimuovere l'adesivo in un secondo momento.



**2** Estrarre il serbatoio dell'acqua dal corpo tenendolo sulla scanalatura.



**3** Aprire il coperchio. Lavare il serbatoio con acqua. Comporre il serbatoio. Versare acqua fresca fino al segno MAX sul serbatoio prima dell'uso.



**4** Reinserrire il serbatoio nel corpo fino alla posizione finale (si deve sentire un breve clic), quindi chiudere lo sportello del serbatoio premendolo.

 Dopo la cottura, l'acqua rimanente nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con detergenti liquidi comuni che non contengono materiali abrasivi, o in lavastoviglie.

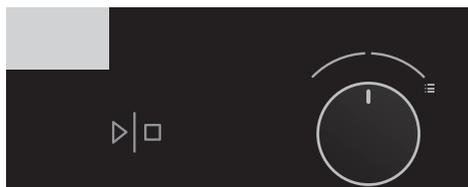
# FASI DELLA PROCEDURA DI PREPARAZIONE DELLE PIETANZE (1-6)

---

## PASSO 1: ACCENDERE E IMPOSTARE LA POTENZA DI FUNZIONAMENTO

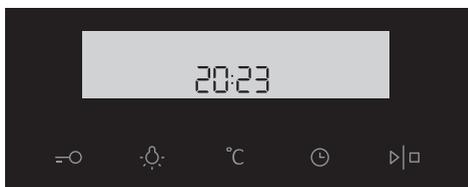
Quando l'apparecchio viene acceso o dopo una lunga interruzione dell'alimentazione elettrica, lampeggerà sul display "12:00" e il simbolo si illuminerà. Tutte le possibili impostazioni sono descritte di seguito.

### IMPOSTAZIONE DELL'ORA



**1** 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.



**2** 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" (accesso).





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.

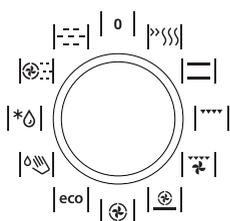


Per modificare le impostazioni, ruotare la manopola delle impostazioni verso destra e tenerla premuta tre secondi. Premere l'icona di avvio/arresto per scorrere tra le singole impostazioni o parametri. Per modificare il parametro, ruotare la manopola delle impostazioni verso destra o sinistra.



**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.**

## PASSO 2: 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.

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (° C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
<b>SISTEMI DEL FORNO</b>			
	<b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO</b> Viene usato se si desidera riscaldare il forno alla temperatura desiderata nel tempo più breve possibile. Questa funzione non è adatta per l'arrosto di pietanze. Al raggiungimento della temperatura impostata, il riscaldamento termina.	160	30-230
	<b>ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E INFERIORE</b> Gli elementi riscaldanti nella parte superiore e inferiore del forno trasmettono uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200	30-230
	<b>GRILL</b> Funzioneranno il riscaldatore superiore e il riscaldatore a raggi infrarossi (ossia il riscaldatore per il grill). Il riscaldatore a raggi infrarossi (riscaldatore per il grill), installato nel lato superiore del forno, emette direttamente il calore. Per un riscaldamento ancora più forte, si attiva anche il riscaldatore superiore. Utilizzare questa combinazione per cuocere piccole quantità di panini imbottiti, carne o wurstel, e per abbrustolire il pane.	230	30-230
	<b>GRIGLIA CON VENTOLA</b> Funzioneranno il riscaldatore per il grill e la ventola. Questa combinazione è adatta per grigliare carne e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un livello. È adatto anche per gratinare le pietanze e per cuocere fino ad ottenere una crosta croccante.	170	30-230
	<b>ARIA CALDA E RISCALDATORE INFERIORE</b> Funzioneranno il riscaldatore inferiore, il riscaldatore circolare e la ventola per l'aria calda. Questo sistema si usa per cuocere la pizza, dolci umidi, torte di frutta e focacce, dolci di pasta lievitata e di pasta frolla.	200	30-230

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (° C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
<b>SISTEMI DEL FORNO</b>			
	<b>ARIA CALDA</b> Funzioneranno il riscaldatore circolare e la ventola. La ventola montata nella parete posteriore dell'interno del forno, mantiene l'aria calda costantemente in circolazione intorno alla carne o alla pasta. Questa modalità o sistema si usa per cuocere carne o dolci su più livelli allo stesso tempo.	180	30-230
<b>eco</b>	<b>COTTURA ECO <sup>1)</sup></b> In questa modalità il consumo di corrente elettrica viene ottimizzato durante la cottura. Questa modalità o sistema si usa per cuocere la carne o i dolci.	180	/
	<b>PULIZIA A VAPORE - FUNZIONE STEAM CLEAN</b> L'apparecchio rilascia del vapore all'interno del forno che ammorbidisce tutte le impurità. Utilizzare questa funzione per rimuovere macchie e residui di cibo dalle superfici del forno.	70	/
<b>SISTEMA AUTOMATICO</b>			
	<b>SCONGELAMENTO</b> L'aria circola senza che i riscaldatori si attivino. Funziona solo la ventola. Si usa per uno scongelamento lento di alimenti surgelati.	/	/
<b>SISTEMI COMBINATI / SISTEMI A VAPORE</b>			
	<b>COMBINAZIONE A VAPORE + ARIA CALDA</b> Si usa per la cottura e per lo scongelamento. Questo sistema consente una cottura rapida ed efficiente in cui il cibo non cambia colore o forma. Esistono tre opzioni: - ALTA: cottura di bistecche e di piccoli pezzi di carne - MEDIA: riscaldare portate fredde o congelate; cuocere filetti e gratinare le verdure. - BASSA: arrostiti grandi pezzi di carne (arrosto, intero pollo), cottura di pasta lievitata (pane e sfilatini), cottura delle lasagne, ecc.	160	30-230
	<b>A VAPORE <sup>2)</sup> / SOUS VIDE</b> Con questo sistema o modalità si può cuocere carne, verdure, frutta e contorni. È un processo di cottura lento sotto vuoto a temperature ben definite e mantenute. Il metodo sous vide è adatto per la preparazione di carne, pesce e di tutti i tipi di frutta e verdura. Le pietanze preparate in tal modo sono succose e con un sapore più intenso.	100	40-100

<sup>1)</sup> USi usa anche per determinare la classe di efficienza energetica secondo lo standard EN 60350-1.

Con questa funzione la temperatura effettiva del forno non viene visualizzata per via dello speciale algoritmo di funzionamento dell'apparecchio e dello sfruttamento del calore restante.

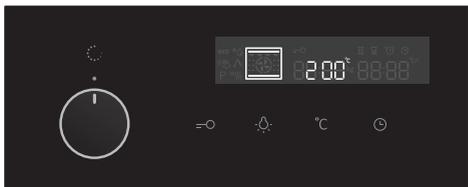
<sup>2)</sup> Possibilità di impostazione per 1° C preciso.

## PASSO 3: 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



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



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



**3** 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



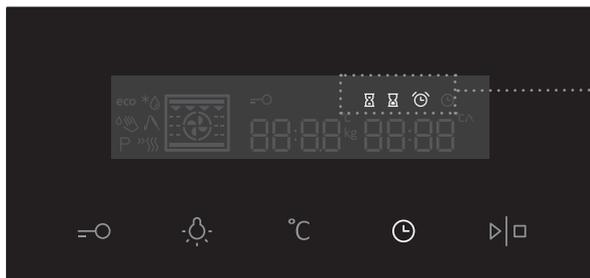
Alta intensità di vapore

## 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.

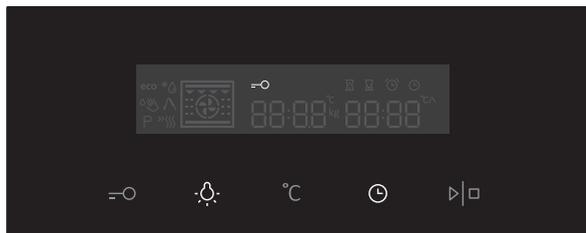


Dopo la scadenza del tempo impostato il forno smette di funzionare automaticamente. Si sente un segnale acustico che può essere disattivato toccando un qualsiasi tasto. Si spegnerà da solo dopo un minuto.

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

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

## PASSO 4: 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).

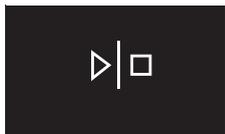
### + **STANDBY**

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.

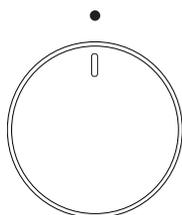
## PASSO 5: INIZIARE LA PROCEDURA DI PREPARAZIONE

Premere START / STOP per avviare il funzionamento.



## PASSO 6: 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.

# DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

---

Se nella tabella di cottura non si trova l'alimento scelto, cercare i dati di un cibo simile.

I dati vengono mostrati per un solo livello di cottura del cibo nel forno.

Le temperature vengono date nei valori inferiori e superiori. In primo luogo, impostare la temperatura più bassa; se il cibo non risulta abbastanza cotto, la prossima volta bisogna aumentare la temperatura.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base a determinate condizioni. .

Il forno deve essere preriscaldato solo se viene così indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale per l'uso. Riscaldando il forno vuoto si consuma molta energia, perciò cucinando in successione diversi tipi di dolci o pizze si contribuisce al risparmio di molta energia dato che il forno è già riscaldato.

Quando si utilizza la carta da forno, verificare che sia resistente alle alte temperature.

Quando si cucinano grandi tagli di carne o di dolci, si creerà nel forno una maggiore quantità di vapore che può causare la formazione di condensa nella porta del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo la cottura, asciugare la porta e il vetro del forno.

**Verso la fine del tempo di cottura**, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

Non lasciar raffreddare le pietanze nel forno chiuso per evitare che si appannino.



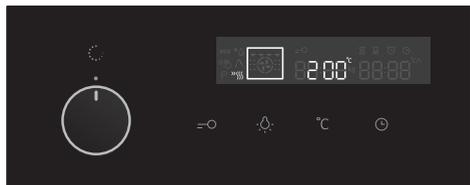
**Il segno \* significa che il forno deve essere preriscaldato per il tipo di cottura selezionata.**

## SISTEMI DEL FORNO

### PRERISCALDAMENTO VELOCE



Utilizzare questa funzione per preriscaldare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Questa funzione non è adatta per preparare i pasti.



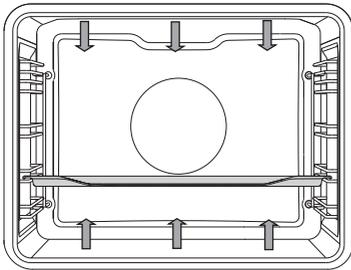
Ruotare la manopola per la SELEZIONE DEL SISTEMA (MODALITÀ) DI FUNZIONAMENTO per preriscaldare rapidamente. Il display mostrerà la TEMPERATURA PRESELEZIONATA. Questa temperatura può essere cambiata.



Quando il forno è acceso, inizia a riscaldarsi. Sul display lampeggia il simbolo ° C. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si disattiva e il forno emette un segnale acustico.

È possibile disattivare il segnale acustico premendo un tasto qualsiasi, altrimenti si disattiva automaticamente dopo un minuto.

## RISCALDIMENTO SUPERIORE E INFERIORE



Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno.

### Cottura della carne

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci.

Ogni tanto girare la carne durante la cottura. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Arrosto di maiale	1500	2	180-200	90-120
Spalla di maiale	1500	2	180-200	110-140
Arrotolato di maiale	1500	2	180-200	90-110
Arrosto di manzo	1500	2	170-190	120-150
Arrotolato di vitello	1500	2	180-200	80-100
Controfiletto d'agnello	1500	2	180-200	60-80
Lombo di coniglio	1000	2	180-200	50-70
Stinco di cervo	1500	2	180-200	90-120
<b>PESCE</b>				
Brasato di pesce	1000 g/pezzo	2	190-210	40-50

### Cottura di dolci:

Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore.

Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

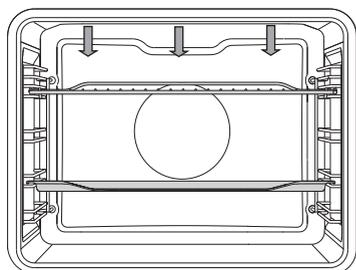
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>PANE E PASTE</b>			
Soufflé di verdure	2	190-210	35-45
Soufflé dolce	2	170-190	40-50
Panini *	3	190-210	20-30
Pane bianco, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pane di farina saracena, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane integrale, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane di segale, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pane di farro, 1 kg *	3	180-190	50-60
Torta alle noci	2	170-180	50-60
Pan di Spagna *	2	160-170	30-40
Pasticcini a base di pasta lievitata	3	200-210	20-30
Pierogi al cavolo *	3	190-200	25-35
Plumcake alla frutta	2	130-150	80-100
Meringhe, spumoni	3	80-90	110-130
Buchteln alla marmellata	3	170-180	30-40

Consiglio	Uso
<b>La torta è cotta?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Con un bastoncino pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta.</li> <li>• Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.</li> </ul>
<b>Il dolce si è afflosciato?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare la ricetta.</li> <li>• La prossima volta usare meno liquido.</li> <li>• Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.</li> </ul>
<b>Il dolce è troppo chiaro nel fondo?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare teglie scure.</li> <li>• Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.</li> </ul>
<b>Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.</li> </ul>



**La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.**

## GRANDE GRILL, ARROSTO



Nel grande grill funzionano il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi che sono installati nella parte superiore del forno.

Per l'arrosto funziona solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill.

La temperatura massima consentita: 230° C.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (grill) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

La cottura con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatta per la preparazione croccante e non grassa di salsicce, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fettine di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la graticola, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 4° guida. Nella 1° o 2° guida bisogna inserire una teglia per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si usa per la cottura la graticola, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 4° guida. Nella 1° o 2° guida bisogna inserire una teglia per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Dopo ogni cottura arrosto bisogna pulire il forno e gli accessori.

### Tabella di cottura con grill - arrosto

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	4	230	20-25
Coppa di maiale	150 g/pezzo	4	230	25-30
Cotolette / braciola	280 g/pezzo	4	230	30-35
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	4	230	20-25
<b>PANE TOSTATO</b>				
Crostini	/	4	230	5-10
Panini imbottiti	/	4	230	5-10

## Tabella di cottura con grande grill - arrosto

Tipo di cibo	Weight (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	4	230	10-15
Bistecca, ben cotta	180 g/pezzo	4	230	15-20
Coppa di maiale	150 g/pezzo	4	230	15-20
Cotolette / bracirole	280 g/pezzo	4	230	20-25
Scaloppa di vitello	140 g/pezzo	4	230	15-20
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	4	230	10-20
Polpettone (Leberkäse)	150 g/pezzo	4	230	15-20
<b>PESCE</b>				
Tranci / filetti di salmone	200 g/pezzo	4	230	15-20
<b>PANE TOSTATO</b>				
6 fette di pane	/	4	230	1-4
Panini imbottiti	/	4	230	2-5

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

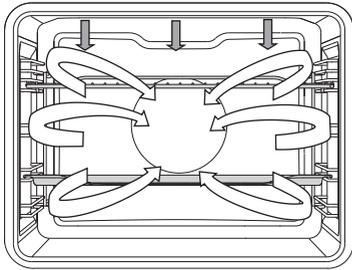
Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.



**Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno chiusa.**

**Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere la carne.**

## GRILL CON VENTOLA

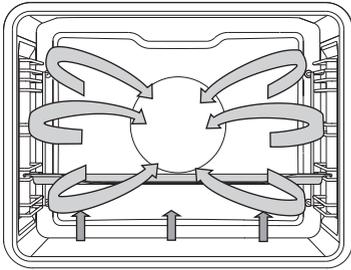


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

(Vedere la descrizione e i consigli per l'ARROSTO).

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Anatra	2000	2	180-200	90-110
Arrosto di maiale	1500	2	170-190	90-120
Spalla di maiale	1500	2	160-180	100-130
Mezzo pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Polpettone	1500	2	160-180	70-90
<b>PESCE</b>				
Trota	200 g/pezzo	2	200-220	20-30

## ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE



Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

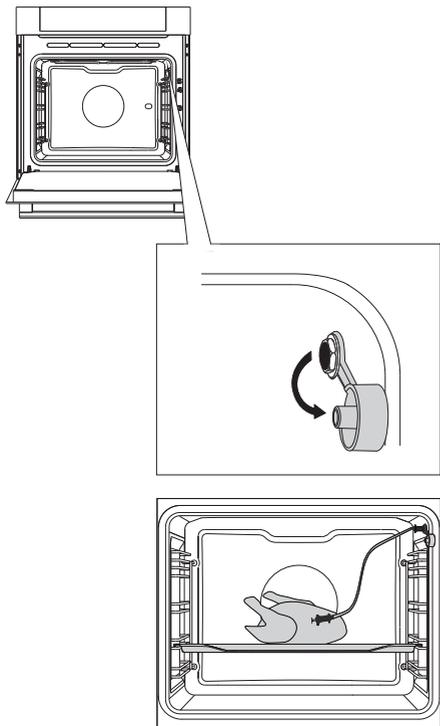
(Vedere la descrizione e i consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE).

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>PANE E PASTE</b>			
Cheesecake, pasta frolla	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, pasta frolla	2	190-200	50-60
Strudel di mele, pasta fillo	2	170-180	50-60

## Cottura con la sonda per la carne (a seconda del modello)

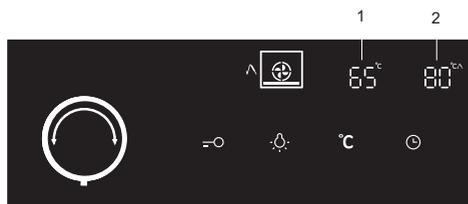


In questa modalità si imposta la temperatura interna desiderata della pietanza. Il forno funziona finché il centro della pietanza non raggiunge la temperatura impostata. La temperatura del centro è misurata da una sonda di temperatura.



**1** Rimuovere il tappo di metallo (la presa si trova nell'angolo superiore anteriore della parete destra del forno).

**2** Inserire la pietanza. (Se erano impostate delle funzioni orarie, saranno cancellate).



- 1 temperatura dentro il forno
- 2 temperatura della sonda per la carne

**3** COTTURA (aria calda e riscaldatore inferiore). Sul display vengono visualizzati il simbolo, la temperatura impostata dentro il forno e la temperatura impostata della sonda per la carne. Premere il tasto START.



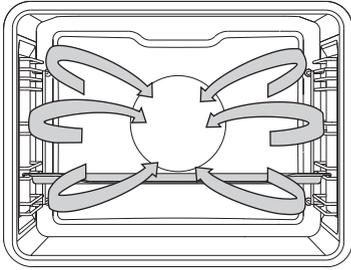
Durante la cottura vengono visualizzate la temperatura attuale dentro il forno e la temperatura attuale della sonda per la carne. La temperatura può essere regolata durante il funzionamento. Quando viene raggiunta la temperatura interna impostata, il processo di cottura si arresta. Si sentirà un segnale acustico che è possibile disattivare toccando qualsiasi tasto. Dopo un minuto il segnale acustico si disattiva automaticamente. Sul display appare l'orologio.

Dopo il processo di cottura, riposizionare il cappuccio protettivo della presa della sonda per la carne.



**Utilizzare la sonda solo per l'uso con il proprio forno. Assicurarsi che la sonda non tocchi il riscaldatore durante la cottura. Dopo il processo di cottura, la sonda sarà molto calda. Fare attenzione a non bruciarsi.**

## ARIA CALDA



Funzionano il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione di aria calda intorno alla carne o ai dolci.

### Cottura della carne:

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne durante la cottura. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>				
Arrosto di maiale, con cotica	1500	2	160-180	90-120
Pollo, intero	1500	2	170-190	70-90
Anatra	2000	2	160-180	120-150
Oca	4000	2	150-170	170-200
Tacchino	5000	2	150-170	180-210
Petto di pollo	1000	3	180-200	50-60
Pollo farcito	1500	2	180-200	110-130

## Cottura di dolci:

Si consiglia di preriscaldare il forno.

I piccoli dolci possono essere cotti in teglie basse su più livelli (2° e 3°).

Si noti che il tempo di cottura può essere diverso anche con teglie uguali. Potrebbe essere necessario estrarre la teglia superiore prima di quella inferiore.

Posizionare sempre i modelli sulla griglia; se si usa la teglia allegata, togliere la griglia.

Preparare i piccoli dolci con lo stesso spessore per ottenere una doratura uniforme.

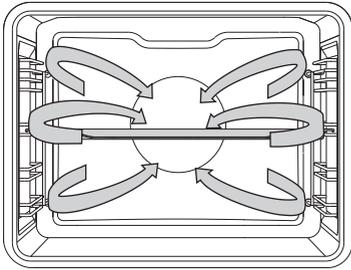
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>PANE E PASTE</b>			
Pan di Spagna	2	150-160	30-40
Torta sbrisolona (crumble)	3	160-170	25-35
Plumcake	2	150-160	30-40
Roulade / rotolo dolce*	3	160-170	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Treccia, (pasta lievitata)	2	160-170	35-50
Strudel di mele	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biscotti, pasta frolla *	3	150-160	15-25
Biscotti al burro, con sparabiscotti *	3	140-150	20-30
Piccole torte *	3	140-150	20-30
Salatini, lievitati	3	170-180	20-35
Biscotti, pasta sfoglia	3	170-180	20-30
Pasticcini alla crema	3	180-190	25-45
<b>PRODOTTI CONGELATI</b>			
Strudel alla ricotta / di mele	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Patate fritte, per cottura in forno	3	200-210	25-40
Crocchette, al forno	3	200-210	20-35



**La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.**

## COTTURA EKO

eco



Sono attivi il riscaldatore circolare e la ventola.

La ventola sulla parete posteriore del forno consente la circolazione continua di aria calda intorno alla carne, le verdure o i dolci.

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
<b>CARNE</b>			
Arrosti di maiale, 1 kg	2	190-200	110-130
Arrosti di maiale, 2 kg	2	190-200	130-150
Arrosti di manzo, 1 kg	2	200-210	100-120
<b>PESCE</b>			
Pesce intero, 200 g / pezzo	3	190-200	40-50
Filetto di pesce, 100 g / pezzo	3	200-210	25-35
<b>PANE E PASTE</b>			
Biscotti al burro	3	170-180	15-25
Piccoli cupcake	3	180-190	30-35
Roulade / rotole dolci	3	190-200	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	180-190	55-65
<b>VERDURA</b>			
Patate gratinate	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
<b>PRODOTTI CONGELATI</b>			
Patatine fritte, 1 kg	3	220-230	35-45
Medaglioni di pollo, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Bastoncini di pesce, 0,6 kg	3	210-220	30-40



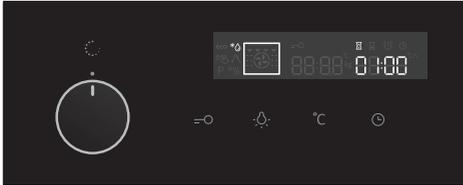
La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

## SCONGELAMENTO



In questa modalità, l'aria circola senza i riscaldatori accesi. Funziona solo la ventola. Con questa funzione si possono scongelare lentamente i cibi congelati (torte, pasticcini, pane, sfilatini, frutta congelata).

Selezionando il simbolo appropriato, è possibile determinare i tempi di inizio e fine dello scongelamento.



Ruotare la manopola di SELEZIONE DEL SISTEMA (MODALITÀ) DI FUNZIONAMENTO su scongelamento.

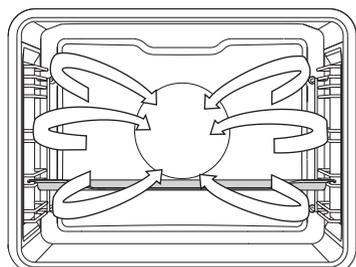
Verrà visualizzato il tempo che può essere modificato. Premere il tasto START.

Nella maggior parte dei casi è consigliabile rimuovere gli alimenti dalla confezione (non dimenticare le clip metalliche).

A metà del tempo di scongelamento, capovolgere i pezzi di alimenti oppure mescolarli o separarli se si sono incollati durante il congelamento.

## SISTEMI COMBINATI / SISTEMA A VAPORE

### ARIA CALDA CON VAPORE

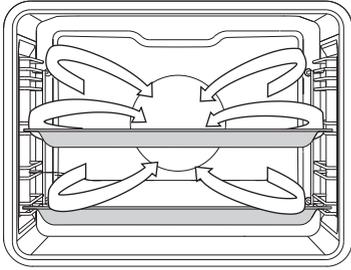


L'acqua dal generatore di vapore entra nel vano di cottura in forma di vapore. In aggiunta, il riscaldatore rotondo con ventola assicura la circolazione continua dell'aria calda e del vapore.

 Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Intensità del vapore	Temperature (°C)	Tempo di cottura (min)
Manzo / coscia	1000	2	1	160-180	80-110
Manzo / filetto	1000	2	2	170-190	50-70
Vitello / coscia	1000	2	1	170-190	80-110
Agnello	1000	2	1	170-190	60-90
Pollame, intero	1500	2	1	170-190	65-85
Pollame / petto	1000	3	3	170-190	50-60
Maiale / filetto	1000	2	2	170-190	50-70
Pesce	200 g/pezzo	3	2	180-200	25-35
Patate	1000	3	1	180-200	45-60
Patate con broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

# VAPORE



3

1

L'acqua dal generatore di vapore entra nel vano di cottura in forma di vapore.



Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.

## Carne

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Crauti e salsiccia	700	3	100	35-45
Bistecca di manzo	1000	3	100	45-55
Petto di pollo	1000	3	100	25-35
Gamberetti	1000	3	100	25-35
Filetto di pesce	500	3	80	20-25
Trancio di pesce	500	3	80	25-30
Pesce intero	400	3	100	25-35
Cozze	1000	3	100	20-25
Wurstel di Francoforte	1000	3	85	15-20

## Verdura

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fagiolini	500	/	3	100	50-60
Fagioli	500	1:2	3	100	80-90
Piselli	500	/	3	100	20-25
Cavolfiore - intero	500	/	3	100	20-30
Cavolfiore - a pezzi	500	/	3	100	15-20
Broccoli - interi	500	/	3	100	15-25
Broccoli - a pezzi	500	/	3	100	15-20
Carote - intere	500	/	3	100	20-30
Carote, a cubetti	500	/	3	100	15-25
Mais	500	/	3	100	20-30
Ceci	500	1:2	3	100	70-80
Finocchio	500	/	3	100	15-25
Cavolo rapa	500	/	3	100	20-30
Barbabietole rosse - intere	500	/	3	100	50-60
Peperoni	500	/	3	100	15-20
Radicchio	500	/	3	100	15-20
Cavoletti di Bruxelles	500	/	3	100	15-25
Asparagi	500	/	3	100	15-25
Spinaci	500	/	3	100	5-10
Bietola	500	/	3	100	15-20
Verdure miste	1000	/	3	100	20-30
Cavolo	500	/	3	100	30-40
Cavolo cinese	500	/	3	100	25-35
Melanzane	500	/	3	100	15-20
Zucchine	500	/	3	100	10-15
Patate, intere	500	/	3	100	30-40
Patate affettate	500	/	3	100	25-35

## Pasta / riso / cereali

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Riso bianco	200	1:2	3	100	25-35
Riso integrale	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Recipe	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Pasta integrale	200	1:2	3	100	15-25
Miglio	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Dim Sum	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Dolci

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fondere il cioccolato *	200	/	3	50	20-30
Sciogliere / dissolvere la gelatina *	1 confezione	/	3	50	15-20
Riso e latte	Ricetta	1:4	3	100	30-40
Pasta lievitata	Ricetta	/	3	40	25-35
Crème caramel	Ricetta	/	3	100	40-50

\* Coprire il contenitore con un coperchio o pellicola

## Piatti a base di uova

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Uova alla coque	200	3	100	10-15
Uova sode	200	3	100	15-20
Uova in camicia	200	3	100	13-17
Uova strapazzate	200	3	100	10-15
Omelette con pancetta	Ricetta	3	100	15-20

## Frutta

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fette di mela	500	3	100	5-15
Fette di albicocche	500	3	100	5-15
Ciliegie	500	3	100	10-15
Uva spina	500	3	100	5-15
Pere - pezzi	500	3	100	5-15
Prugne	500	3	100	5-15
Rabarbaro	500	3	100	5-15
Nettarine	500	3	100	5-10

## Scongelamento

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di scongelamento (min)
Carne congelata	1000	2	50	45-55
Pollame congelato	1500	2	50	55-65
Pesce congelato, 200 g / pezzo	1000	3	50	40-50
Frutta surgelata	500	3	50	15-25
Piatti pronti surgelati	1000	3	60	50-65

## SOUS VIDE (COTTURA A VAPORE)

Aggiungere le spezie all'alimento e chiuderlo in uno speciale sacchetto di plastica adatto per il sottovuoto e cucinare con il metodo sous vide. Collocare l'alimento nel sacchetto su una teglia forata e posizionarlo nel livello medio del forno.

Dopo la cottura, rimuovere l'alimento dalla busta. Per un gusto più intenso, il cibo può essere rapidamente rosolato con olio caldo.

Alimento	Spessore (cm)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
<b>CARNE</b>			
Bistecca di manzo, arrostita mediamente	3	60	150-180
Bistecca di manzo, ben cotta	3	70	140-170
Bistecca di maiale, arrostita mediamente	3	65	70-100
Bistecca di maiale, ben cotta	3	70	70-100
Bistecca di agnello, arrostita mediamente	2	60	90-120
Bistecca di agnello, ben cotta	2	70	70-100
Bistecca di vitello, arrostita mediamente	3	60	90-120
Bistecca di vitello, ben cotta	3	70	70-100
Petto di pollo disossato	3	65	90-120
Petto d'anatra disossato	3	65	120-150
Petto di tacchino disossato	3	65	180-210
Filetto di pesce	1	55	40-60
Bistecca di pesce	2	55	40-60
Gamberi	/	60	30-40
Polpo, tentacoli	/	85	180-240
Molluschi (capesante)	/	60	40-60
Carote tagliate	1	85	90-120
Patate a dadini	2	85	100-130
Asparagi	/	85	50-70
Melanzane	1	85	50-70
Frutta a pezzi	/	70	90-120

Quando si apre lo sportello (per i sistemi a vapore) dopo o durante la cottura a vapore, aprire sempre lo sportello fino alla sua apertura massima, altrimenti il vapore fuoriuscente potrebbe influire negativamente sul funzionamento dell'unità di controllo.

 Per asciugare l'interno del forno, imposta l'aria calda e il tasto riscaldatore (☀️) a 170 °C per 15 minuti. Dopo la fine del programma lascia aperta la porta del forno per almeno due minuti per far uscire il vapore e far sì che l'interno del dispositivo si asciughi.

# PULIZIA E MANUTENZIONE



**Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.**

**La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto!**

## Superfici di alluminio dell'apparecchio

Le parti in alluminio dell'apparecchio devono essere pulite con detergenti liquidi non abrasivi specifici per queste superfici e che non lasciano graffi. Applicare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare la superficie con acqua. Non spruzzare detergenti direttamente sulla superficie di alluminio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette che lasciano graffi.

Nota: La superficie non deve entrare in contatto con spray per la pulizia del forno perché può restare visibilmente e permanentemente danneggiata.

## Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire la superficie solo con un detergente delicato (acqua saponata) e una spugna morbida che non graffia. Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi, in quanto possono danneggiare la superficie del telaio.

## Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

I pomelli, le maniglie, gli adesivi e le targhette non devono essere puliti con detergenti abrasivi e prodotti di pulizia abrasivi che lasciano graffi, agenti a base di alcol o con lo stesso alcol.

Eliminare le macchie subito con un panno morbido e acqua per evitare danni alla superficie.

È inoltre possibile utilizzare detergenti e utensili per la pulizia destinati a tali superfici, seguendo le istruzioni di pulizia del produttore.



Le superfici di alluminio non devono venire a contatto con spray per la pulizia del forno perché possono restare visibilmente e permanentemente danneggiate.

# PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

Per pulire lo sporco ostinato del forno, è possibile proseguire col normale processo di pulizia (con detersivi o spray per il forno); dopo tale pulizia, risciacquare accuratamente i resti dei detersivi.

Il forno e gli accessori devono essere puliti dopo ogni uso in modo che lo sporco non si bruci. (Il grasso sarà più facile da rimuovere con acqua tiepida e sapone quando il forno è ancora tiepido).

In caso di residui di cibo e sporcizia persistente, usare i detersivi usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detersivi.

Non usare mai detersivi abrasivi o prodotti ruvidi per la pulizia, spugne abrasive, antiruggini e smacchiatori.

Gli accessori (teglie, griglie ...) devono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti.

Il forno, l'interno del forno e le teglie sono rivestiti di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo speciale rivestimento facilita la pulizia a temperatura ambiente.

# PULIZIA A VAPORE DEL FORNO - FUNZIONE STEAM CLEAN

Con la funzione di pulizia a vapore e con un panno umido, è possibile rimuovere facilmente il grasso e la sporcizia dalle pareti del forno.

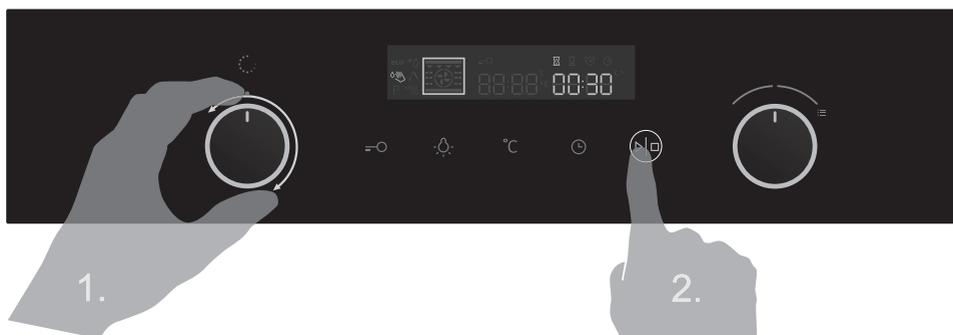
## Uso della pulizia a vapore

Usare la pulizia a vapore solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. Se il forno è caldo, rimuovere lo sporco e il grasso è più difficile.

Alla fine del programma, eventuali residui di cibo sulle pareti smaltate del forno saranno sufficientemente inumidite da poter essere rimosse con un panno umido.

Prima di avviare la funzione di pulizia a vapore, aggiungere acqua fresca al serbatoio.

1. Selezionare la funzione di pulizia a vapore.
2. Tenere premuto il tasto di avvio / arresto per avviare la pulizia a vapore.



 Quando si avvia il programma, attendere che scada il tempo indicato sul display. Al termine del programma di pulizia a vapore, attendere che il forno si sia sufficientemente raffreddato per pulire in sicurezza l'interno del forno senza bruciarsi.



**Utilizzare la pulizia a vapore solo dopo che il forno si è completamente raffreddato.**

# PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

La pulizia dipende dal livello di durezza dell'acqua

Durezza dell'acqua	°N	Numero di strisce colorate sulla striscia di prova
Dolce	0-3 dH	4 strisce verdi Hrd 1
Leggermente dura	3-7 dH	1 striscia rossa Hrd 2
Medio dura	7-14 dH	2 strisce rosse Hrd 3
Dura	14-21 dH	3 strisce rosse Hrd 4
Molto dura	>21 dH	4 strisce rosse Hrd 5

Raccomandiamo l'uso di un agente disincrostante in quanto garantisce ottimi risultati durante il processo di pulizia del sistema a vapore.

Dopo aver fatto scorrere alcuni litri d'acqua nel sistema a vapore, sul display appare **"dCal on"** (avviata decalcificazione) quando si gira la manopola per la selezione del sistema su qualsiasi programma a vapore. Toccando il tasto START / STOP, è possibile attivare il processo di decalcificazione (vedi pagina 18).

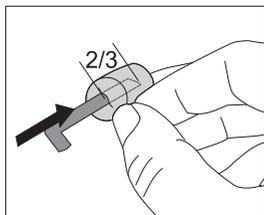
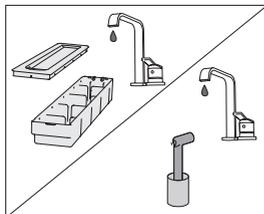
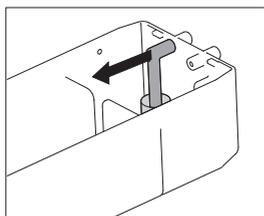
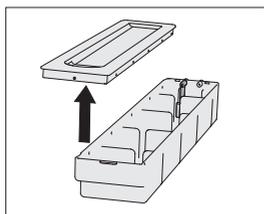
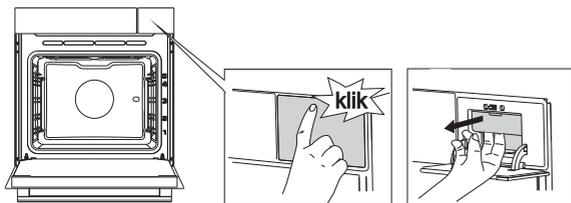


1. Aggiungi l'agente disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
2. Il processo di disincrostazione è in corso.
3. Il processo di disincrostazione è completato. Si prega di rimuovere il liquido e di risciacquare il serbatoio dell'acqua aggiungendo a tal scopo acqua fresca.
4. Il processo di risciacquo è completato. Pulisci il serbatoio e il forno. Pulisci inoltre la spugna filtrante (vedi il capitolo PULIZIA DELLA SPUGNA FILTRANTE).

 Se non si desidera avviare il sistema di pulizia a vapore in questo momento, è possibile annullare l'impostazione ruotando la manopola delle impostazioni e selezionare **off**. Sul display appare la scritta **"dCal off"**. Confermare l'impostazione con il tasto START/STOP. È possibile annullare la pulizia tre volte, poi il sistema disattiva la funzione vapore.

# PULIZIA DELLA SPUGNA FILTRANTE

 Ogni volta che pulisci il serbatoio dell'acqua o disincrosti il dispositivo, pulisci anche la spugna filtrante.



**1** Apri il serbatoio dell'acqua.

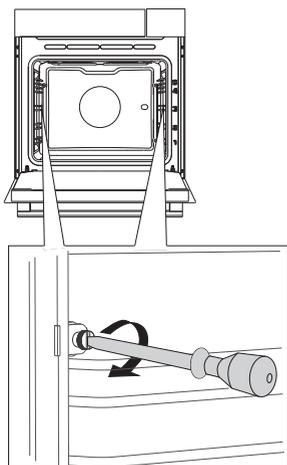
**2** Rimuovi il tubo di aspirazione dall'attacco del tubo.

**3** Pulisci il tubo di aspirazione con la spugna filtrante sotto l'acqua corrente. Risciacqua la spugna in modo che non rimangano impurità visibili. Assicurati quindi che il dispositivo funzioni correttamente e che mantenga un sapore fresco e odori di cibo.

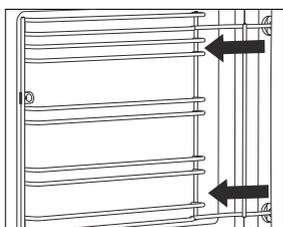
 Se la spugna filtrante si stacca dal tubo di aspirazione, sostituirla inserendo il tubo a una profondità pari a due terzi della lunghezza totale della spugna.

# RIMOZIONE E PULIZIA DEI CAVI E DELLE GUIDE ESTENDIBILI TELESCOPICHE

Per pulire le guide usa solo detergenti convenzionali.



**1** Svitare la vite.

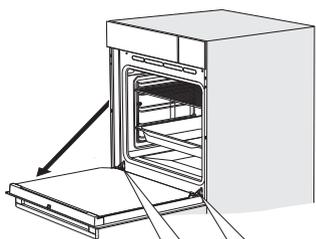


**2** Tirare fuori le griglie dai fori nella parete posteriore.

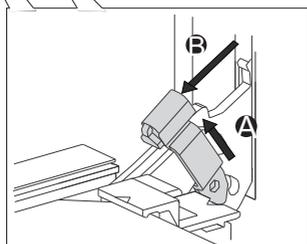


Dopo la pulizia, usare un cacciavite per avvitare nuovamente le viti sulle guide. Quando si reinsertano le guide metalliche a filo assicurarsi di ricollocarle sullo stesso lato in cui erano installate prima di rimuoverle per la pulizia.

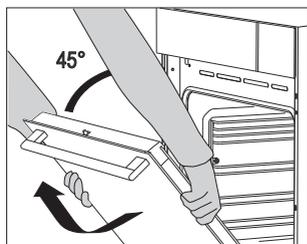
# RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO



**1** Aprite prima del tutto la porta del forno.



**2** Alzare leggermente le serrature rimovibili e tirare verso di sé.



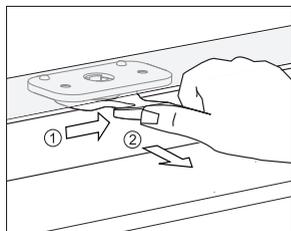
**3** Chiudere lentamente la porta fino all'angolazione di 45° (rispetto alla posizione di chiusura della porta), quindi sollevare ed estrarre.

 Il reinserimento della porta si svolge in ordine inverso. Se la porta non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature per i cardini siano installate correttamente nei punti dei cardini.



Assicurarsi sempre che le serrature rimovibili siano correttamente inserite nei punti dei cardini quando si reinserisce la porta, per prevenire una chiusura improvvisa del cardine principale nel quale agisce una forte molla. Ciò può causare danni.

## BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



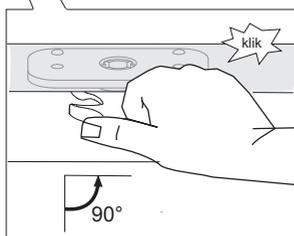
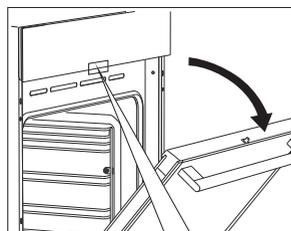
Aprire spingendo leggermente col pollice a destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno.

 **Quando si chiude la porta del forno, il blocco della porta torna automaticamente alla posizione originale.**

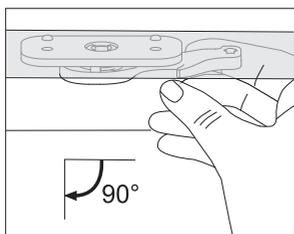
### DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA

 **Il forno deve essere completamente raffreddato.**

Aprire prima la porta del forno.



Spingere col pollice il blocco verso destra di 90° fino a quando non si sente un clic. Il blocco della porta è disattivato.



Se si desidera attivare nuovamente il blocco della porta, aprire la porta del forno e tirare verso di sé con l'indice destro la maniglia.

## **APERTURA MORBIDA DELLA PORTA** (dipende dal modello)

La porta del forno è dotata di un sistema che attenua l'apertura rigida della porta (dall'angolo di 75° in poi).

## **CHIUSURA MORBIDA DELLA PORTA** (dipende dal modello)

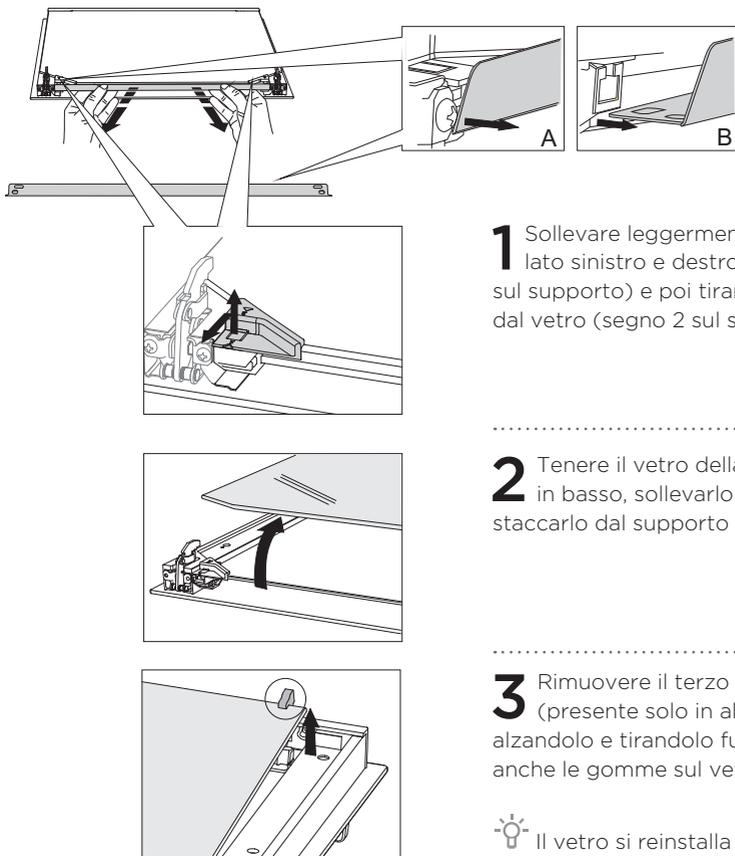
La porta del forno è dotata di un sistema che attenua la chiusura rigida della porta. Permette una chiusura della porta semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15°, a seconda della posizione della porta aperta), è sufficiente per far chiudere la porta automaticamente e morbidamente.



**Se la forza di chiusura o di apertura è troppo forte, l'effetto del sistema si riduce, si riduce pure la sicurezza.**

# RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELLA PORTA (a seconda del modello)

Il vetro della porta può essere pulito anche nella parte interna ma occorre rimuoverlo. Smontare la porta dal forno (vedere il capitolo Rimozione e sistemazione della porta del forno).



**1** Sollevare leggermente il supporto sul lato sinistro e destro della porta (segno 1 sul supporto) e poi tirarli delicatamente via dal vetro (segno 2 sul supporto).

**2** Tenere il vetro della porta nel margine in basso, sollevarlo leggermente per staccarlo dal supporto e rimuoverlo.

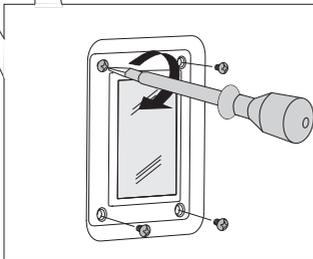
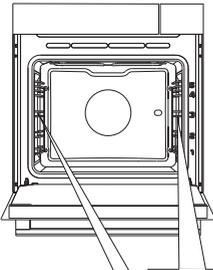
**3** Rimuovere il terzo vetro interno (presente solo in alcuni modelli), alzandolo e tirandolo fuori. Rimuovere anche le gomme sul vetro.

 Il vetro si reinstalla in ordine inverso. I segni (a semicerchio) sulla porta e sul vetro devono essere ricoperti.

# SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

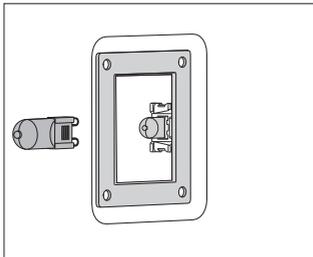
La lampadina è un materiale di consumo e non è quindi coperta dalla garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovi le vaschette, la griglia e le guide.

Usa un cacciavite (a croce) Phillips. (Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W)



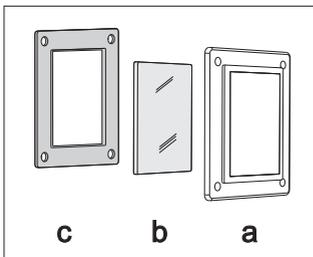
**1** Usa un cacciavite piatto per mollare il coperchio della lampadina e rimuoverla.

NOTA: Assicurati di non danneggiare lo smalto.



**2** Rimuovi la lampadina alogena.

 Usa una protezione per evitare scottature.



 C'è una guarnizione sul coperchio che non deve essere rimossa. Non lasciare che la guarnizione si stacchi dal coperchio. La guarnizione deve adattarsi correttamente alla parete del vano cottura.

# TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Causa
<b>I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...</b>	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
<b>Il fusibile di casa spesso si disconnette ...</b>	Chiamare il centro assistenza.
<b>L'illuminazione del forno non funziona ...</b>	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
<b>I dolci sono cotti male ...</b>	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?
<b>Sul display appare l'errore ERRXX ... * XX significa il numero degli errori.</b>	Si è verificato un errore di funzionamento del modulo elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto, quindi ricollegarlo alla rete e impostare l'ora esatta del giorno. Se viene ancora visualizzato l'errore, contattare il centro assistenza.
<b>L'acqua non viene pompata nel sistema a vapore.</b>	Controlla il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua. Non riempire troppo il serbatoio dell'acqua. Assicurati che i tubi sul retro del serbatoio dell'acqua e i fori non siano intasati.

Se non si riesce a risolvere il problema nonostante i consigli di cui sopra, contattare il centro di assistenza autorizzato. La riparazione e il reclamo del guasto causato da un uso improprio o da una installazione dell'apparecchio non corretta, non sono coperti da questa garanzia. Il costo delle riparazioni, in questo caso è a carico del cliente.



**Prima di iniziare a riparare l'apparecchio, bisogna scollegarlo dalla rete elettrica (scollegando il fusibile o rimuovendo il cavo di collegamento dalla presa di corrente).**

# SMALTIMENTO

---



Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco-compatibili che possono essere senza pericolo per l'ambiente ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali con tali caratteristiche sono appositamente etichettati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Bisogna consegnarlo al centro di raccolta per il riciclaggio specializzato per il trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Con un metodo corretto di smaltimento o di deposito del prodotto si contribuisce ad evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero essere causati da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'autorità comunale competente per il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

*Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche o errori nelle istruzioni per l'uso.*





COMBI STEAM\_IL+\_60



it (02-20)