



## **Istruzioni per l'uso** **FORNO A VAPORE**

OCS8478G / BO4CS2T2-42

OCS8678G / BO6SA2T2-42

**Simboli utilizzati**



Informazioni importanti



Suggerimento

# SOMMARIO

## ***Il vostro forno***

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6
Guide/Guide telescopiche	6
Accessori	6
Sportello	8
Ventola di raffreddamento	8
Touch screen	8
Schermate principali	9
Schermata di impostazione delle funzioni	11
Schermata stand-by	12

## ***Primo utilizzo***

Primo utilizzo	13
----------------	----

## ***Funzionamento***

Uso del menu "Plus"	16
Apertura della tastiera	18

## ***Uso***

Funzione forno	19
Funzione vapore	21
Tabelle vapore	25
Uso delle funzioni "Extra"	28
Tabella funzioni	32
Termometro carne	37
Aggiunta vapore	40
Avvio ritardato	41
Cottura a fasi combinate	43
Funzioni aggiuntive	45
Impostazioni	50

## ***Pulizia***

Pulizia dell'apparecchio	52
Pulizia a vapore	52
Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua	53
Decalcificazione	53
Rimozione e pulizia delle guide	54
Sostituzione della lampada del forno	54
Rimozione dello sportello	55
Rimozione del vetro dello sportello	56

## ***Risoluzione dei problemi***

Generale	57
----------	----

## ***Il vostro forno e l'ambiente***

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	59
---	----

## ***Test di cottura***

Test eseguito in conformità alla norma EN 60350-1	60
---	----

## *Introduzione*

---

Congratulazioni per l'acquisto di questo forno a vapore Asko. Questo prodotto è progettato per offrire praticità e usabilità. Il forno dispone di una vasta gamma di impostazioni che consentono di selezionare il metodo di cottura più adatto alle vostre esigenze.

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.

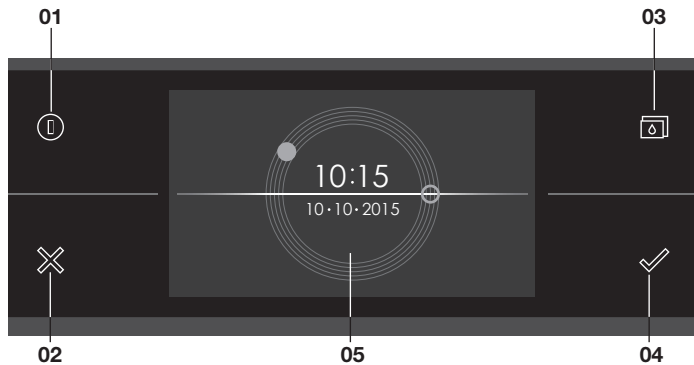


**Leggere le istruzioni di sicurezza separate prima di utilizzare l'apparecchio!**

**Leggere il manuale prima di usare l'apparecchio e conservarlo in un luogo sicuro per consultazioni future.**

Le istruzioni di installazione sono fornite separatamente.

## Pannello comandi

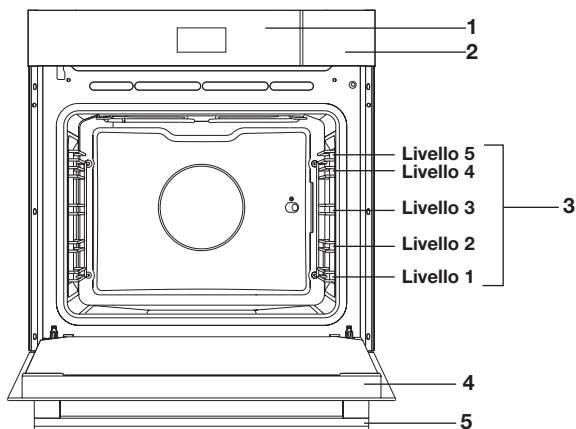


01. Tasto On/Off button; usare per:
  - Accendere l'apparecchio.
  - Passare alla modalità stand-by.
  - Spegner l'apparecchio. Tenere premuto il tasto "On/Off" fino a che l'apparecchio non si spegne.
02. Tasto X; usare per:
  - Tornare alla voce precedente nel menu.
  - Chiudere o rispondere "No" a un messaggio di avviso.
  - Chiudere o annullare un menu o una funzione.
03. Tasto serbatoio dell'acqua; usare per:
  - Aprire la valvola del serbatoio d'acqua.
04. Tasto Conferma; usare per:
  - Confermare le impostazioni.
  - Attivare una funzione.
  - Chiudere o rispondere "Sì" a un messaggio di avviso.
05. Touch screen/display

# IL VOSTRO FORNO

## Descrizione

1. Pannello comandi
2. Valvola del serbatoio d'acqua
3. Livelli
4. Sportello del forno
5. Maniglia



## Guide/Guide telescopiche

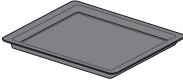

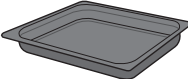
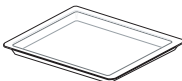
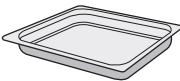
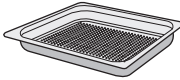
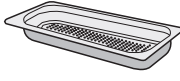
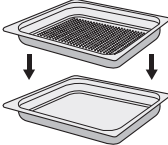
- Il forno possiede quattro/cinque guide (livelli da 1 a 4/5), a seconda del modello. Il livello 1 è usato soprattutto in combinazione con il riscaldamento inferiore. I due livelli superiori sono soprattutto utilizzati per la funzione grill.
- Collocare la griglia, la teglia da forno o la teglia per 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 teglia da forno o la teglia per cotture a vapore. Poi fare scorrere la griglia, la teglia da forno o la teglia per cotture a vapore sulle guide telescopiche, all'interno del forno.
  - Chiudere lo sportello solo quando le guide telescopiche sono completamente rientrate nel forno.

## Accessori

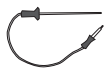
A seconda del modello, l'apparecchio è dotato di vari accessori. Utilizzare esclusivamente accessori originali, espressamente progettati per l'apparecchio.

**Nota:** non tutti gli accessori sono adatti/disponibili per ogni apparecchio (possono differire anche da un paese all'altro). Al momento dell'acquisto, fornire sempre l'esatto numero di identificazione dell'apparecchio. Per maggiori informazioni sugli accessori disponibili a richiesta, consultare i cataloghi commerciali o il sito Internet.

## IL VOSTRO FORNO

Accessori che possono essere forniti con l'apparecchio (a seconda del modello)	
	<p><b>Teglia da forno smaltata:</b> adatta per torte e pasticcini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non usare la teglia da forno smaltata con le funzioni microonde!</li> <li>• Compatibile con la pulizia pirolitica.</li> </ul>
	<p><b>Guide/Guide telescopiche:</b> mainly used for grilling. Sulla griglia è inoltre possibile collocare una teglia per cotture a vapore o una pentola contenenti pietanze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La griglia è dotata di perno di sicurezza. Sollevare leggermente la griglia dalla parte anteriore per farla scorrere ed estrarla dal forno.</li> <li>• Non usare la griglia con le funzioni microonde!</li> </ul>
	<p><b>Teglia da forno profonda smaltata:</b> adatta per arrostitire le carni e cuocere dolci umidi. Può essere utilizzata anche come vassoio raccogli-gocce. Collocare la teglia da forno profonda sul primo livello per usarla come vassoio raccogli-gocce durante la cottura alla griglia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non usare la teglia da forno profonda smaltata con le funzioni microonde!</li> <li>• Compatibile con la pulizia pirolitica.</li> </ul>
	<p><b>Teglia da forno in vetro:</b> adatta per la cottura a microonde e in forno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NON compatibile con la pulizia pirolitica.</li> </ul>
	<p><b>Teglia per cotture a vapore non traforata:</b> profonda 40 mm (utile per raccogliere l'umidità durante la cottura a vapore).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180 °C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.</li> </ul>
	<p><b>Teglia per cotture a vapore traforata:</b> profonda 40 mm (utile per le impostazioni vapore).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180 °C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.</li> </ul>
	<p><b>Teglia per cotture a vapore traforata:</b> 1/3GN. <b>Teglia per cotture a vapore traforata:</b> 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180 °C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le teglie per cotture a vapore possono essere utilizzate contemporaneamente su due livelli (ad esempio, la teglia per cotture a vapore non traforata sul livello 1 e la teglia per cotture a vapore traforata sul livello 2).</li> <li>• Per la cottura a vapore, è possibile collocare la “teglia per cotture a vapore traforata” nella “teglia per cotture a vapore non traforata”. Esse possono essere utilizzate insieme esclusivamente su un livello con guide telescopiche.</li> </ul>

## Accessori che possono essere forniti con l'apparecchio (a seconda del modello)



**Termometro carne:** può essere usato per misurare la temperatura al centro della carne. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, il processo di cottura si interromperà automaticamente.

## Sportello

- Gli interruttori dello sportello arrestano il funzionamento del forno ogni volta che lo sportello viene aperto durante l'uso. Il forno riprende il funzionamento quando lo sportello viene chiuso.
- Questo forno è dotato di sistema "Soft Close" (chiusura dolce). Quando si chiude il forno, il sistema ammortizza il movimento da una determinata angolazione, chiudendo silenziosamente lo sportello.

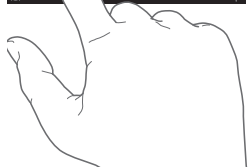
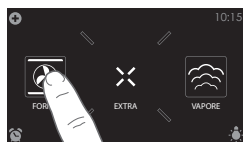
## Ventola di raffreddamento

- L'apparecchio è dotato di ventola di raffreddamento che raffredda il telaio e il pannello comandi.

## Touch screen

- Per utilizzare il touch screen del forno è sufficiente toccare o scorrere il dito sul display.
- Toccare il display per aprire una funzione o regolare un'impostazione.
- Scorrere il dito sul display per ulteriori informazioni/opzioni o per modificare un'impostazione.

### Toccare:



### Scorrere:

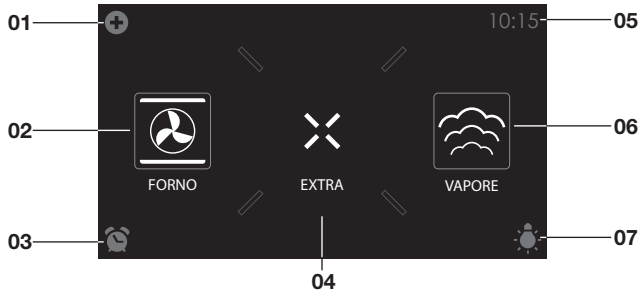


*Per la massima responsività, toccare i tasti con la parte centrale del polpastrello. Ad ogni pressione dei tasti il forno emetterà un segnale acustico (a meno di impostazioni diverse).*



## Schermate principali

### Schermata di avvio



### Menu "Plus" (01)

- Toccare il simbolo "più" per aprire il menu "Plus". I contenuti del menu variano a seconda delle opzioni disponibili al momento.

### Forno (02)

- Toccare "FORNO" per aprire il menu delle funzioni del forno.

### Timer uovo (03)

- Toccare il simbolo del timer uovo per aprire il menu "Timer uovo".
- Il timer può essere usato in modo indipendente dalle funzioni attivate.
  - Il tempo massimo programmabile è 24 ore.
  - Quando il timer si spegne, viene visualizzato un messaggio di avviso e l'apparecchio emette un segnale acustico.
  - Toccare il tasto X o Conferma, oppure toccare il display per spegnere il segnale acustico e chiudere il messaggio di avviso. Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo circa 1 minuto.

### Extra (04)

- Toccare "EXTRA" per visualizzare le funzioni extra dell'apparecchio.

### Orologio (05)

- L'orologio è visualizzata qui.

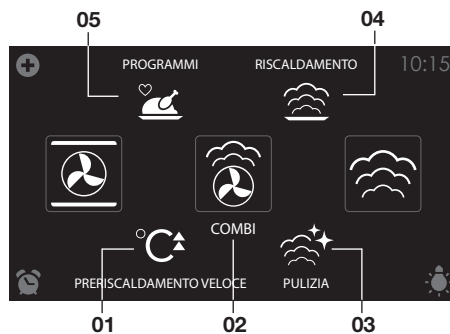
### Vapore (06)

- Toccare "VAPORE" per visualizzare il menu della funzione vapore.

## Luce (07)

- Toccare il simbolo “lampada” per accendere o spegnere la luce del forno.
- La luce del forno si accenderà anche ogni volta che viene aperto lo sportello, e quando si avvia una cottura. La luce del forno si abbasserà automaticamente (a meno di impostazioni diverse).

## Schermata Extra



## Preriscaldamento veloce (01)

- Toccare “PRERISCALDAMENTO VELOCE” per visualizzare la funzione di preriscaldamento veloce.

## Combi (02)

- Toccare “COMBI” per visualizzare il menu della funzione combinata.

## Pulizia (03)

- Toccare “PULIZIA” per visualizzare la funzione pulizia.

## Riscaldamento (04)

- Toccare “RISCALDAMENTO” per visualizzare il menu della funzione di riscaldamento.

Da qui è possibile accedere alle funzioni riscaldamento piastra, rigenerazione, scongelamento e mantieni in caldo.

## Programmi (05)

- Toccare “PROGRAMMI” per visualizzare il menu programmi. Da qui è possibile accedere ai programmi automatici e preferiti.

## Schermata di impostazione delle funzioni



### **Selezionare una funzione (01)**

- Toccare le frecce sopra e sotto la funzione o scorrere il dito sul simbolo per selezionare una funzione (vedere anche "Apertura della tastiera").

### **Impostazione della temperatura (02)**

- Toccare le frecce sopra e sotto la temperatura o scorrere il dito sulla spia della temperatura per selezionare la temperatura (vedere anche "Apertura della tastiera").

### **Tempo di cottura (03)**

- Toccare il simbolo del tempo di cottura per impostare un tempo di cottura. Se un tempo di cottura è già stato impostato, è necessario impostare questo valore.
- Toccare le frecce sopra e sotto l'ora o scorrere il dito sull'ora per regolarla (vedere anche "Apertura della tastiera").

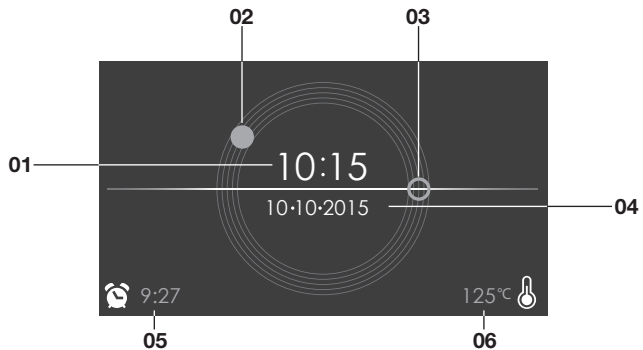
### **Programmi (04)**

- Toccare "PROGRAMMI" per visualizzare il menu programmi. Da qui è possibile accedere ai programmi automatici e preferiti.

### **Scheda informazioni (05)**

- Il nome della funzione selezionata appare nella scheda inferiore sulla schermata. Toccare la scheda per ottenere maggiori informazioni sulla funzione selezionata.

## Schermata stand-by



### **Orologio (digitale/01)**

- L'ora corrente.

### **Orologio (analogico/02 e 03)**

- L'ora corrente.
- La lancetta delle ore sull'orologio analogico è indicata con un cerchio "pieno" (02), mentre la lancetta dei minuti con un cerchio "vuoto" (03).

### **Visualizzazione della data (04)**

- Data corrente.

### **Visualizzazione timer uovo (05)**

- Il conto alla rovescia del timer.

### **Visualizzazione decrementale della temperatura (06)**

- Temperatura corrente del forno (calore residuo).

# PRIMO UTILIZZO

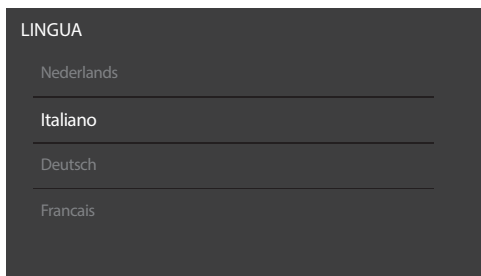
## Primo utilizzo

- Pulire l'interno del forno e gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie. Non utilizzare agenti detergenti aggressivi, spugne abrasive e prodotti simili.
- Il forno emetterà un odore particolare al primo utilizzo: ciò è normale. Assicurarsi che vi sia sufficiente ventilazione durante il primo utilizzo.



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

### Impostare la lingua

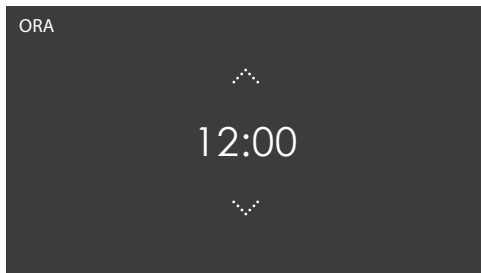


Impostare la lingua desiderata per la visualizzazione dei testi sul display dell'apparecchio. L'impostazione predefinita è "Italiano".

1. Scorrere il dito per visualizzare tutte le lingue.
2. Toccare una lingua per selezionarla.
3. Premere il tasto di conferma per salvare la lingua impostata.



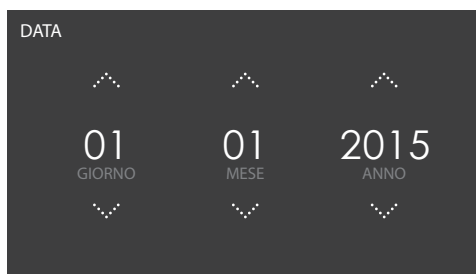
### Impostare l'orologio



1. Toccare le frecce sopra e sotto l'ora o scorrere il dito sull'ora per regolarla.
2. Per velocizzare l'inserimento, toccare il centro del display: apparirà una tastiera virtuale con cui è possibile inserire l'ora desiderata (vedere "Apertura della tastiera").
3. Premere il tasto di conferma per salvare l'ora impostata.



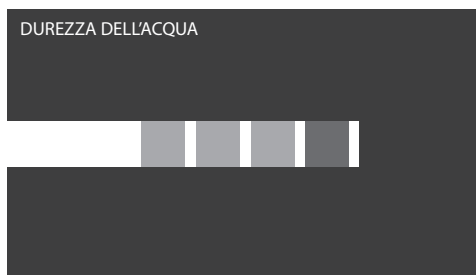
### Impostare la data



1. Toccare le frecce sopra e sotto il giorno, il mese o l'anno o scorrere il dito su di essi per regolare i valori.
2. Premere il tasto di conferma per salvare la data impostata.



### Impostare la durezza dell'acqua



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

## Controllare la durezza dell'acqua

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

## Usare la striscia di carta da test fornita con l'apparecchio.

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

## Impostare la durezza dell'acqua

1. Confrontare la striscia con l'immagine sul display.
2. Toccare le barre sul display fino a che non coincidono con la striscia.
3. Premere il tasto di conferma per salvare la durezza impostata.



*L'apparecchio è ora programmato in modo che le notifiche di decalcificazione appaiano a seconda della durezza dell'acqua.*

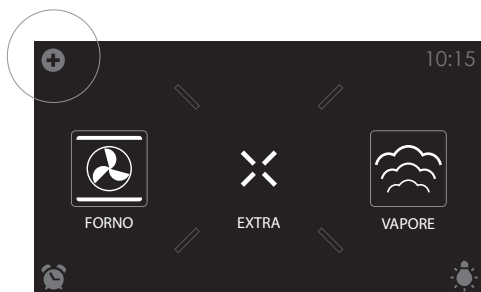
Display	Numero/colore delle barre della striscia da test	Tipo	PPM	Durezza dell'acqua francese (°df)	Durezza dell'acqua tedesca (°dH)
1	4 barre verdi	Acqua molto morbida	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 barra rossa	Acqua morbida	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 barre rosse	Acqua abbastanza dura	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 barre rosse	Acqua dura	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 barre rosse	Acqua molto dura	> 356	> 35	> 20

*L'apparecchio è pronto all'uso.*

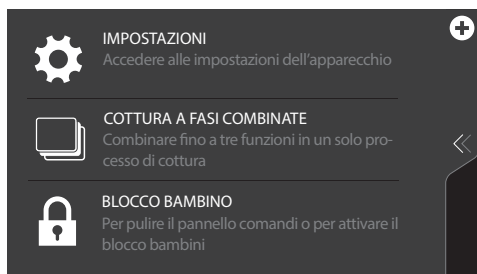


Lingua, ora, data e durezza dell'acqua possono essere regolate nel menu impostazioni (vedere "Impostazioni"). È possibile accedere al menu Impostazioni dalla schermata di avvio tramite il menu "Plus".

### Uso del menu “Plus”

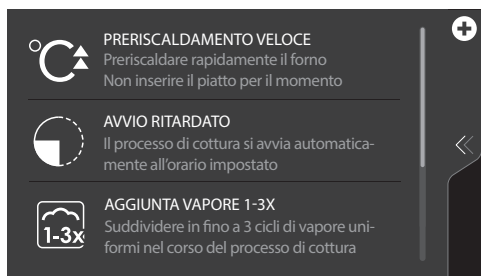


Il menu “Plus” comprende diverse funzioni e impostazioni.  
Le funzioni “Plus” disponibili dipendono dalla schermata attiva.

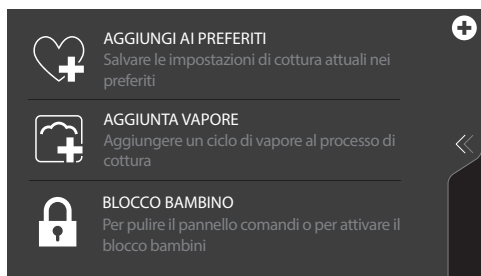


- Dalla schermata di avvio è possibile accedere ai seguenti menu/ funzioni dal menu “Plus”.
  - **Impostazioni:** per impostare le preferenze (vedere “Impostazioni”).
  - **Cottura a fasi combinate:** per combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura (vedere “Cottura a fasi combinate”).
  - **Blocco bambino:** per bloccare tutti i tasti per pulire la tastiera o per evitare l’avvio accidentale dell’apparecchio. Tenere il tasto premuto fino a che il blocco non entra in funzione.





- Dalle schermate di impostazione forno, microonde e funzioni combinate è possibile accedere ai seguenti menu/funzioni dal menu “Plus”.
  - **Preriscaldamento veloce:** per preriscaldare rapidamente il forno alla temperatura desiderata in un processo di cottura (vedere “Preriscaldamento veloce”). Non disponibile in funzione vapore.
  - **Avvio ritardato:** il processo di cottura inizierà automaticamente all’orario impostato.
  - **Aggiunta vapore 1-3X:** per aggiungere un ciclo di vapore al processo di cottura per 1, 2 o 3 volte (disponibile solo con funzione forno).
  - **Cottura a fasi combinate:** per combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura (vedere “Cottura a fasi combinate”).
  - **Blocco bambino:** per bloccare tutti i tasti per pulire la tastiera o per evitare l’avvio accidentale dell’apparecchio. Tenere il tasto premuto fino a che il blocco non entra in funzione.



- Quando una funzione forno, microonde o combinata è attivata, è possibile accedere ai seguenti menu/funzioni dal menu “Plus”.
  - **Aggiungi ai preferiti:** per aggiungere le impostazioni di cottura ai preferiti (vedere “Funzioni aggiuntive”).
  - **Aggiunta vapore:** per aggiungere un ciclo di vapore al processo di cottura (disponibile solo con funzione forno).

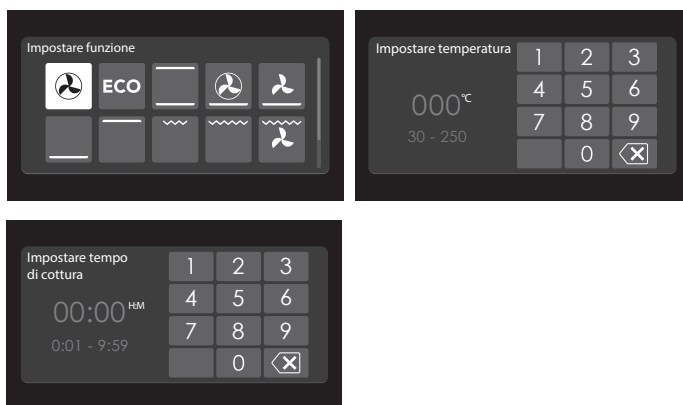
- **Blocco bambino:** per bloccare tutti i tasti per pulire la tastiera o per evitare l'avvio accidentale dell'apparecchio. Tenere il tasto premuto fino a che il blocco non entra in funzione.

## Apertura della tastiera

È possibile aprire la tastiera per inserire rapidamente funzioni, temperature, potenze o tempi di cottura. È possibile selezionare un'impostazione rapida, o inserire un valore manualmente.



1. Toccare il centro del simbolo della funzione, la temperatura, la potenza o il tempo di cottura (attivato). La tastiera si apre.



2. Inserire o toccare il valore desiderato.
3. Se il valore non è confermato automaticamente, premere il tasto di conferma per confermare il valore.

## Funzione forno

È possibile usare le funzioni del forno per cuocere pietanze usando, ad esempio, aria calda, calore dal basso e grill.



- È possibile selezionare diverse funzioni combinate.
- È possibile impostare temperatura e tempo di cottura per ciascuna funzione del forno.
- È inoltre possibile selezionare le funzioni “Plus” come preriscaldamento, cottura a fasi e avvio ritardato. Per fare ciò, toccare il simbolo “Plus”. Consultare il capitolo “Uso del menu Plus”.

### **Usare le funzioni del forno**

Selezionare la funzione del forno più adatta alla pietanza che si desidera preparare. Consultare la tabella Funzioni. In alternativa, è possibile consultare la scheda informazioni. Toccare la scheda sul fondo della schermata per ottenere maggiori informazioni sulla funzione selezionata.

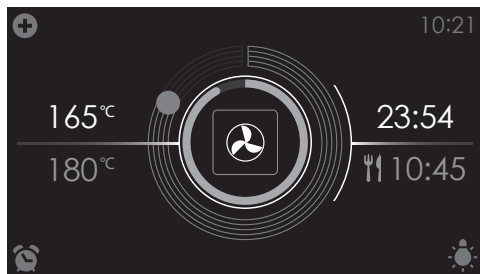
1. Accendere il forno premendo il tasto “On/Off”.
2. Collocare la pietanza nel forno.
3. Toccare “FORNO” per aprire il menu delle funzioni del forno.
4. Selezionare la funzione del forno (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Selezionare la temperatura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
6. Toccare il simbolo del tempo di cottura e impostare un tempo di cottura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).



*La cottura può essere avviata anche senza impostare un tempo di cottura. In tal caso è possibile saltare il passaggio 6.*



7. Selezionare qualsiasi impostazione aggiuntiva tramite il menu “Plus” (ad esempio il riscaldamento veloce).
8. Avviare la cottura della pietanza premendo il tasto di conferma.



- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
  - temperatura corrente (165 °C)
  - temperatura impostata (180 °C)
  - indicatore di stato del tempo di cottura (cerchio esterno)
  - indicatore di stato della temperatura di cottura (cerchio interno)
  - tempo di cottura (23:54)
  - ora di termine della cottura (10:45)



- *Toccare il centro del display durante la cottura per visualizzare una schermata con le impostazioni. Regolare a seconda delle esigenze.*
- *Al termine della cottura il forno emetterà un segnale acustico. Il segnale può essere disattivato aprendo lo sportello del forno o premendo un tasto.*
- *Le impostazioni selezionate possono essere salvate in “Preferiti”. Aprire “AGGIUNGI AI PREFERITI” dal menu “Plus” (consultare “Memorizzare un metodo di cottura” al capitolo “Funzioni aggiuntive”).*



*Display al termine della cottura.*

## Funzione vapore



### **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. Non è necessario aggiungere sale o aromi all'acqua nel serbatoio.

**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**

- 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 normale) è possibile 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 conserva il sapore delle pietanze.
- 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 scottare le pietanze.

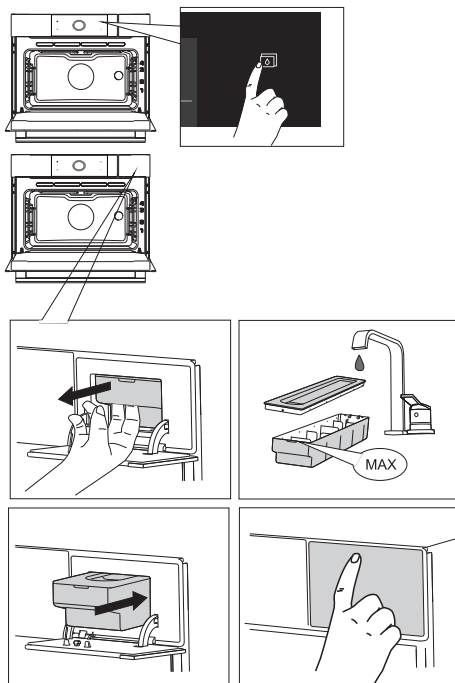
### **Sottovuoto**

Uso della funzione vapore sottovuoto:

- Aspirazione
  - Prima di tutto, aspirare l'aria dalla pietanza avvolta in plastica usando la funzione sottovuoto Askò. 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 il piatto 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 possono essere mantenute alla temperatura di consumo (intorno a 60°C) per alcune ore, facilitando il servizio: basta rimuovere il piatto dal forno al momento di servirlo.

### Riempimento del serbatoio d'acqua

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 "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 limpida.
4. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicatore "MAX" sul serbatoio (circa 1,2 litri).
5. Premere il serbatoio dell'acqua nella sua sede all'interno del forno fino a udire un clic (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. Pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio solo prima di usarlo!

**Uso della funzione “Vapore”**

Selezionare la funzione combinata più adatta alla pietanza che si desidera preparare. Consultare la tabella Funzioni. In alternativa, è possibile consultare la scheda informazioni. Toccare la scheda sul fondo della schermata per ottenere maggiori informazioni sulla funzione selezionata.

1. Accendere il forno premendo il tasto “On/Off”.
2. Collocare la pietanza nel forno.
3. Toccare “VAPORE” per visualizzare il menu della funzione vapore.



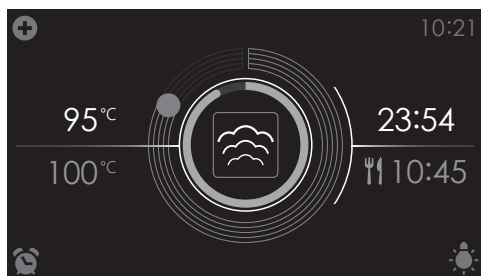
4. Selezionare la funzione vapore (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Selezionare la temperatura (non può essere impostata per la funzione “Vapore”). Consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
6. Toccare il simbolo del tempo di cottura e impostare un tempo di cottura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).



*La cottura può essere avviata anche senza impostare un tempo di cottura. In tal caso è possibile saltare il passaggio 6.*

7. Selezionare qualsiasi impostazione aggiuntiva tramite il menu “Plus” (ad esempio l’avvio ritardato).
8. Avviare la cottura della pietanza premendo il tasto di conferma.





- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
  - temperatura corrente (95°C)
  - temperatura impostata (100 °C)
  - indicatore di stato del tempo di cottura (cerchio esterno)
  - indicatore di stato della temperatura di cottura (cerchio interno)
  - tempo di cottura (23:54)
  - ora di termine della cottura (10:45)



- *Toccare il centro del display durante la cottura per visualizzare una schermata con le impostazioni. Regolare a seconda delle esigenze.*
- *Al termine della cottura il forno emetterà un segnale acustico. Il segnale può essere disattivato aprendo lo sportello del forno o premendo un tasto.*
- *Le impostazioni selezionate possono essere salvate in “Preferiti”. Aprire “AGGIUNGI AI PREFERITI” dal menu “Plus” (consultare “Memorizzare un metodo di cottura” al capitolo “Funzioni aggiuntive”).*



**Tablelle vapore****Vapore e Vapore a bassa temperatura**

Usare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per le cotture a vapore. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda fino al livello massimo.

Pietanza	Temperatura	Ora (min.)	Accessorio (livello)
Broccoli	100 °C	12 - 16	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Carote intere	100 °C	25 - 30	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Verdure a fette (peperoni, zucchine, carote, cipolle)	100 °C	15 - 20	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Fagiolini	100 °C	20 - 25	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Asparagi verdi	100 °C	15 - 20	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Verdure intere (carciofi, cavolfiore intero, mais in pannocchia)	100 °C	25 - 35	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Patate sbucciate (tagliate in quarti)	100 °C	25 - 35	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Filetto di pesce (spessore 2 cm)	80 °C	15 - 20	Teglia per cotture a vapore traforata su teglia per cotture a vapore non-traforata (2)
Gamberi (crudi)	100 °C	10 - 14	Teglia per cotture a vapore traforata su teglia per cotture a vapore non-traforata (2)
Petto di pollo	100 °C	23 - 28	Teglia per cotture a vapore traforata su teglia per cotture a vapore non-traforata (2)
Uova sode (bollite)	100 °C	15 - 20	Teglia per cotture a vapore non-traforata (2)
Ravioli congelati	100 °C	25 - 30	Teglia per cotture a vapore traforata (2)
Riso bianco (basmati o pandan) (aggiungere una quantità doppia di acqua)	100 °C	30 - 35	Teglia per cotture a vapore non-traforata (2)
Composte di frutta (usare un piatto in pyrex, aggiungere 1 cucchiaino da té di zucchero e 2 cucchiaini di acqua)	100 °C	25 - 35	Teglia o griglia da forno (2)
Flan/crema (6 piatti da dessert, cad. 100 ml, coprire i piatti con della pellicola)	90 °C	20 - 30	Teglia o griglia da forno (2)
Crema pasticcera (usare un piatto grande in pyrex, coprire il piatto con della pellicola)	90 °C	30 - 40	Teglia o griglia da forno (2)

**Sottovuoto**

La cottura “Sottovuoto” è la cottura sottovuoto delle pietanze a temperatura costante su un periodo prolungato di tempo.

<b>Pietanza</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Ora (min.)</b>	<b>Accessorio (livello)</b>
Filetto di manzo cottura media (spessore 4 cm)	60 °C	110 - 120	Griglia da forno (2)
Filetto di manzo ben cotto (spessore 4 cm)	65 °C	90 - 100	Griglia da forno (2)
Agnello al sangue (spessore 3 cm)	60 °C	180 - 190	Griglia da forno (2)
Agnello cottura media (spessore 3 cm)	65 °C	105 - 115	Griglia da forno (2)
Petto di pollo senza ossa (spessore 3 cm)	70 °C	70 - 80	Griglia da forno (2)
Anatra senza ossa (spessore 2 cm)	70 °C	75 - 85	Griglia da forno (2)
Tacchino senza ossa (spessore 2 cm)	70 °C	75 - 85	Griglia da forno (2)
Spigola (4 filetti/spessore 1 cm)	70 °C	25	Griglia da forno (2)
Merluzzo (2 filetti/spessore 2 cm)	65 °C	70 - 75	Griglia da forno (2)
Capesante (grandi)	60 °C	100 - 110	Griglia da forno (2)
Cozze con guscio	95 °C	20 - 25	Griglia da forno (2)
Gamberi senza guscio (grandi)	75 °C	26 - 30	Griglia da forno (2)
Polipo	85 °C	100 - 110	Griglia da forno (2)
Filetto di trota (2 filetti/spessore 1,5 cm)	65 °C	55 - 65	Griglia da forno (2)
Filetto di salmone (spessore 3 cm)	65 °C	100 - 110	Griglia da forno (2)
Asparagi verdi (interi)	90 °C	40 - 50	Griglia da forno (2)
Asparagi bianchi (interi)	90 °C	50 - 60	Griglia da forno (2)
Zucchine (fette di 1 cm)	90 °C	35 - 40	Griglia da forno (2)
Melanzane (fette di 1 cm)	90 °C	30 - 35	Griglia da forno (2)
Carote (fette di 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Griglia da forno (2)

**COMBI: Aria calda + densità vapore 1, 2, 3**

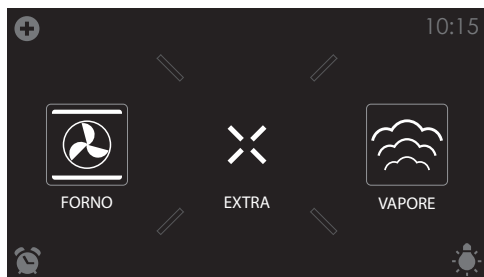
Usare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per le cotture al forno e arrosto. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda fino al livello massimo.

Pietanza	Temperatura	Livello vapore	Ora (min.)	Accessorio (livello)
Strisce di pasta sfoglia (aggiungere formaggio grattugiato)	200 °C	1	15 - 20	Teglia da forno (1)
Croissant (impasto pronto per croissant)	180 °C	1	17 - 23	Teglia da forno (1)
Pane casereccio	180 °C (preriscaldamento)	2	30 - 40	Griglia da forno (1)
Verdure/patate gratinate	160-180 °C	2	35 - 50	Griglia da forno (2)
Bistecca di manzo, 1 kg cottura media-ben cotta	1 fase: 180 °C 2a fase: 180 °C (preriscaldamento)	3 3	1. fase: 25 - 35 2. fase: 25 - 35	Griglia da forno (2) / Teglia da forno (1)
Pesce al forno	200 °C	3	20 - 25	Griglia da forno (2) / Teglia da forno (1)
Pollo intero	1 fase: 210 °C 2a fase: 210 °C	3	1. fase: 30 - 40 2. fase: 20 - 30	Griglia da forno (2) / Teglia da forno (1)
Pollo a pezzetti	1 fase: 210 °C 2a fase: 210 °C	3	1. fase: 20 - 30 2. fase: 20 - 30	Griglia da forno (2) / Teglia da forno (1)

- Si consiglia il preriscaldamento.
- Si consiglia di capovolgere la pietanza tra la fase 1 e la fase 2.
- Se lo sportello viene aperto mentre l'apparecchio è in funzione, il programma entra in pausa. Chiudere lo sportello per riprendere la cottura.

## Usa delle funzioni “Extra”

Aprire la schermata “Extra” per selezionare un’impostazione combinata microonde o per preriscaldare rapidamente il forno. È possibile selezionare inoltre un programma di pulizia, funzioni di riscaldamento o programmi automatici.



Toccare “EXTRA” per visualizzare le funzioni extra dell’apparecchio.



È possibile selezionare le seguenti funzioni e i seguenti programmi:

- Preriscaldamento veloce
- Combi
  - Aria calda + densità vapore 1
  - Aria calda + densità vapore 2
  - Aria calda + densità vapore 3
- Pulizia (consultare il capitolo “Pulizia”)
  - Pulizia a vapore
  - Decalcificazione
- Riscaldamento (consultare il capitolo “Funzioni aggiuntive”):
  - Rigenerazione
  - Riscaldamento piastra
  - Scongelo
  - Mantieni in caldo

- Programmi (consultare il capitolo “Funzioni aggiuntive”):
  - Preferiti
  - Programmi di cottura automatici

### Preriscaldamento veloce

Utilizzare questa funzione per preriscaldare rapidamente il forno. Non inserire pietanze durante il preriscaldamento veloce. Quando il forno è riscaldato alla temperatura impostata, il preriscaldamento è terminato e il forno è pronto a cuocere il piatto.

### Uso del preriscaldamento veloce

1. Accendere il forno premendo il tasto “On/Off”.
2. Toccare “EXTRA” per visualizzare le funzioni extra dell’apparecchio.
3. Toccare “PRERISCALDAMENTO VELOCE” per visualizzare la funzione di preriscaldamento veloce.



4. Selezionare la temperatura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Avviare la funzione di preriscaldamento rapido premendo il tasto conferma.



- *Il preriscaldamento veloce può essere inoltre collegato a una fase di cottura.*
- *A tal fine, attivare “PRERISCALDAMENTO VELOCE” dal menu “Plus”.*
- *Quando la temperatura impostata viene raggiunta, apparirà un messaggio di avviso e il forno emetterà un segnale acustico.*
- *Dopo la chiusura dello sportello si avvierà il conto alla rovescia o progressivo del tempo di cottura.*

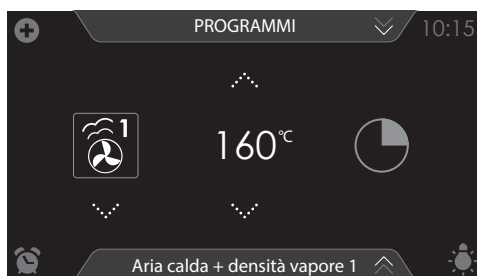
### Combi

- È possibile selezionare 3 funzioni combinate distinte.
  - Aria calda + densità vapore 1
  - Aria calda + densità vapore 2
  - Aria calda + densità vapore 3
- È possibile impostare temperatura e tempo di cottura per ciascuna funzione del forno (consultare il capitolo “Tabelle vapore”).
- È inoltre possibile selezionare le funzioni del menu “Plus” come cottura a fasi e avvio ritardato. Per fare ciò, toccare il simbolo “più”. Consultare il capitolo “Uso del menu Plus”.

### Uso delle funzioni combinate

Selezionare la funzione combinata più adatta alla pietanza che si desidera preparare. Consultare la tabella Funzioni. In alternativa, è possibile consultare la scheda informazioni. Toccare la scheda sul fondo della schermata per ottenere maggiori informazioni sulla funzione selezionata.

1. Accendere il forno premendo il tasto “On/Off”.
2. Collocare la pietanza nel forno.
3. Toccare “EXTRA” per visualizzare le funzioni extra dell’apparecchio.
4. Toccare “COMBI” per visualizzare il menu della funzione combinata.



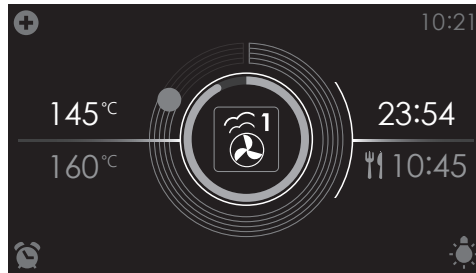
5. Selezionare la funzione combinata (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
6. Selezionare la temperatura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
7. Toccare il simbolo del tempo di cottura e impostare un tempo di cottura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).



*La cottura può essere avviata anche senza impostare un tempo di cottura. In tal caso è possibile saltare il passaggio 6.*



8. Selezionare qualsiasi impostazione aggiuntiva tramite il menu “Plus”.
9. Avviare la cottura della pietanza premendo il tasto di conferma.



- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
  - temperatura corrente (145 °C)
  - temperatura impostata (160 °C)
  - indicatore di stato del tempo di cottura (cerchio esterno)
  - indicatore di stato della temperatura di cottura (cerchio interno)
  - tempo di cottura (23:54)
  - ora di termine della cottura (10:45)




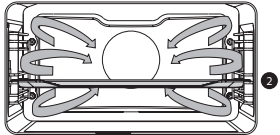

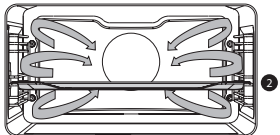

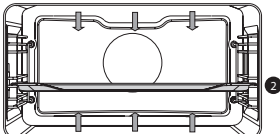
- *Toccare il centro del display durante la cottura per visualizzare una schermata con le impostazioni. Regolare a seconda delle esigenze.*
- *Al termine della cottura il forno emetterà un segnale acustico. Il segnale può essere disattivato aprendo lo sportello del forno o premendo un tasto.*
- *Le impostazioni selezionate possono essere salvate in “Preferiti”. Aprire “AGGIUNGI AI PREFERITI” dal menu “Plus” (consultare “Memorizzare un metodo di cottura” al capitolo “Funzioni aggiuntive”).*

Tabella delle funzioni


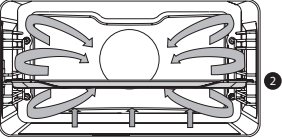

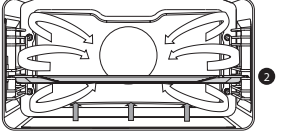

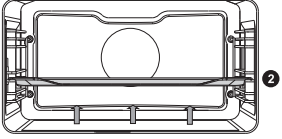

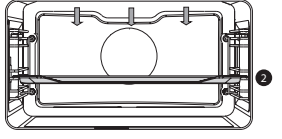
Consultare la tabella per selezionare la funzione desiderata. Inoltre, consultare le istruzioni per la preparazione sulla confezione della pietanza.


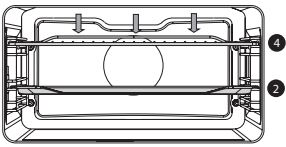

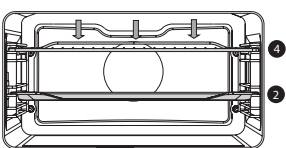

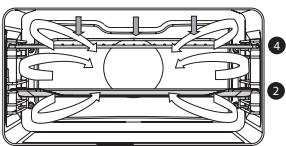



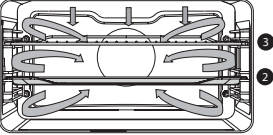

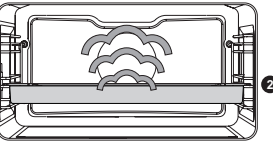

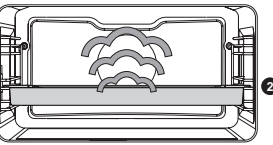

- **Utilizzare esclusivamente piatti in vetro in grado di sopportare temperature fino a 230 °C.**




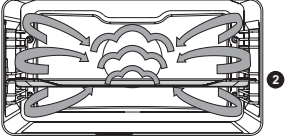




Funzione	Descrizione	
<b>Funzioni forno</b>		
	<p><b>Aria calda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno.</li> <li>• Questa modalità garantisce un riscaldamento uniforme ed è ideale per prodotti da forno.</li> <li>• Collocare la teglia sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 180 °C</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	
	<p><b>ECO Aria calda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda. ECO Aria calda usa meno energia garantendo gli stessi risultati della funzione aria calda. La cottura impiega qualche minuto in più.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per riscaldare carne e cuocere prodotti da forno.</li> <li>• Collocare la teglia sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 180 °C</li> <li>• 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 corrente del forno non è visualizzata sul display.</li> </ul>	
	<p><b>Riscaldamento sup. + inf.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiore e inferiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per tradizionali cotture al forno o arrosto.</li> <li>• Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 200 °C</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	





Funzione	Descrizione	
	<p><b>Aria calda + riscaldamento inf.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno e dell'elemento riscaldante inferiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per preparare pizze, dolci umidi, torte alla frutta, prodotti da forno lievitati e pasta frolla.</li> <li>• Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 200 °C</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	
	<p><b>Riscaldamento inf. + ventola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore. Il calore è distribuito dalla ventola.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per cuocere torte lievitate basse e per conserve di frutta e verdura.</li> <li>• Collocare una teglia da forno non troppo alta sul livello 2, in modo che l'aria possa circolare sulla superficie superiore della pietanza.</li> <li>• Temperatura suggerita: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Riscaldamento inferiore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo.</li> <li>• Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2.</li> <li>• Utilizzare poco prima del termine della cottura al forno/arrostato.</li> <li>• Temperatura suggerita: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Riscaldamento superiore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante superiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata quando si desidera cuocere/arrostire la parte superiore di una pietanza.</li> <li>• Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 150 °C</li> </ul>	

Funzione	Descrizione	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo del grill.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per grigliare una piccola quantità di panini aperti, bruschette, salsicce o per tostare pane.</li> <li>• Collocare la griglia da forno sul livello 4 e la teglia da forno sul livello 2.</li> <li>• <b>La temperatura massima consentita è 230 °C.</b></li> <li>• Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata.</li> <li>• Preriscaldare per 5 minuti.</li> </ul>	
	<p><b>Grill grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore e del grill.</li> <li>• Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo. Utilizzare poco prima del termine della cottura al forno/arrosti.</li> <li>• Collocare la griglia da forno sul livello 4 e la teglia da forno sul livello 2.</li> <li>• <b>La temperatura massima consentita è 230 °C.</b></li> <li>• Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata.</li> <li>• Preriscaldare per 5 minuti.</li> </ul>	
	<p><b>Grill grande + ventola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiori. Il calore è distribuito dalla ventola.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per grigliare carne, pesce e verdure.</li> <li>• Collocare la griglia da forno sul livello 4 e la teglia da forno sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 170 °C</li> <li>• Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata.</li> <li>• Preriscaldare per 5 minuti.</li> </ul>	

Funzione	Descrizione	
	<p><b>Arrosti Pro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questa impostazione dispone di un ciclo di riscaldamento automatico.</li> <li>• In una prima fase la carne viene cotta a una temperatura elevata con aria calda e l'elemento riscaldante superiore.</li> <li>• Quindi la pietanza viene cotta lentamente a una temperatura bassa preimpostata, con gli elementi riscaldanti superiore e inferiore.</li> <li>• La funzione è adatta per carne, pollame e pesce.</li> <li>• Temperatura suggerita: 180 °C</li> </ul>	
<b>Funzioni vapore</b>		
	<p><b>Vapore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di vapore.</li> <li>• Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni.</li> <li>• Il vapore a 100°C viene vaporizzato all'interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Questa modalità può essere usata ad esempio per cuocere a vapore verdure, uova, frutta e riso.</li> </ul>	
	<p><b>Temperatura vapore bassa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di vapore.</li> <li>• Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni.</li> <li>• Il vapore viene vaporizzato all'interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Questo menu può essere usato per cotture a vapore di verdure e pesce, per mantenere in caldo le pietanze e per scongelare alimenti.</li> </ul>	
	<p><b>Sottovuoto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di vapore.</li> <li>• Consultare il capitolo "Funzione vapore" per ulteriori informazioni.</li> <li>• Le pietanze sottovuoto vengono cotte lentamente a basse temperature.</li> <li>• Questo metodo garantisce la conservazione del gusto, delle vitamine e dei minerali delle pietanze. Il sottovuoto garantisce una durata più lunga delle pietanze.</li> <li>• La funzione è adatta per verdure, frutta, carne, pollame e pesce.</li> </ul>	

Funzione	Descrizione	
<b>Funzioni combinate vapore</b>		
 <p data-bbox="107 400 150 419"><i>Alto 3</i></p>  <p data-bbox="107 552 165 571"><i>Medio 2</i></p>  <p data-bbox="107 695 165 715"><i>Basso 1</i></p>	<p data-bbox="219 280 650 304"><b>COMBI: Aria calda + densità vapore 1, 2, 3</b></p> <ul data-bbox="219 312 706 647" style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda in combinazione con vapore.</li> <li>• Il vapore viene vaporizzato all'interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• ALTO: cottura di fettine, bistecche e pezzetti piccoli di carne.</li> <li>• MEDIO: riscaldamento di piatti freddi/congelati, cottura di filetti di pesce e verdure al gratin.</li> <li>• BASSO: cottura di pezzi grandi di carne (arrosto, pollo intero), cottura di impasti lievitati (pane, prodotti da forno), lasagne ecc. Per questa modalità, assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia riempito con acqua fresca.</li> </ul>	
<b>Funzioni Extra</b>		
	<p data-bbox="219 767 473 791"><b>Preriscaldamento veloce</b></p> <ul data-bbox="219 799 712 919" style="list-style-type: none"> <li>• Con questa funzione, lo spazio del forno raggiunge rapidamente la temperatura desiderata. Non utilizzare questa impostazione se è presente una pietanza nel forno.</li> <li>• Temperatura suggerita: 180 °C</li> </ul>	
	<p data-bbox="219 938 367 962"><b>Rigenerazione</b></p> <ul data-bbox="219 970 706 1118" style="list-style-type: none"> <li>• Questa funzione è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte. L'uso del vapore garantisce il mantenimento della qualità degli alimenti. Gusto e consistenza vengono mantenuti come in una pietanza appena cucinata. È possibile rigenerare diversi piatti contemporaneamente.</li> </ul>	
	<p data-bbox="219 1134 451 1158"><b>Riscaldamento piastra</b></p> <ul data-bbox="219 1166 717 1262" style="list-style-type: none"> <li>• Questa funzione è utilizzata per pre-riscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo.</li> <li>• Temperatura suggerita: 60 °C</li> </ul>	
	<p data-bbox="219 1278 381 1302"><b>Scongellamento</b></p> <ul data-bbox="219 1310 717 1430" style="list-style-type: none"> <li>• Con questa funzione, l'aria circola grazie alla ventola. L'aria verrà scaldata a una temperatura di 30 °C.</li> <li>• Utilizzare questa funzione per scongelare pietanze congelate.</li> </ul>	

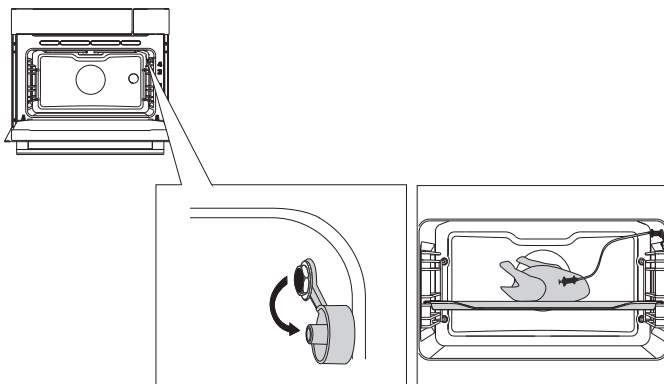
Funzione	Descrizione	
	<p><b>Mantieni in caldo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questa funzione è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte.</li> <li>• Temperatura suggerita: 60 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pulizia a vapore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Con questa funzione e un panno umido, è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno.</li> <li>• Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Il vapore viene vaporizzato all'interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Al termine del processo, rimuovere i residui alimentari con un panno umido.</li> </ul>	

## Termometro carne

### Cotture arrosto con il termometro carne

Per cotture arrosto con il termometro carne, impostare la temperatura al cuore della pietanza. Il forno si riscalderà fino al raggiungimento della temperatura al cuore. Il termometro carne misura la temperatura al cuore della pietanza.

1. Accendere il forno premendo il tasto "On/Off".
2. Rimuovere il cappuccio in gomma dal punto di collegamento (angolo superiore frontale della parete sinistra).
3. Inserire la spina del termometro carne nel connettore e introdurre completamente il termometro nella pietanza.





4. Selezionare funzione del forno, temperatura e temperatura al cuore (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni).
5. Avviare la cottura della pietanza premendo il tasto di conferma.



- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
  - temperatura corrente (165 °C)
  - temperatura impostata (180 °C)
  - indicatore di stato della temperatura al cuore (cerchio esterno)
  - indicatore di stato della temperatura di cottura (cerchio interno)
  - Temperatura corrente al cuore (35°C)
  - Temperatura al cuore impostata (70°C)
- Il processo di cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata. Al termine della cottura il forno emetterà un segnale acustico. Il segnale può essere disattivato aprendo lo sportello del forno o premendo un tasto.



- **Introdurre sempre per intero il sensore in metallo del termometro carne nella pietanza.**
- **Nota bene! Al termine del processo di cottura sostituire sempre il cappuccio in plastica sul connettore del termometro carne.**
- **Usare esclusivamente il termometro carne nel forno.**
- **Assicurare che il termometro carne non entri in contatto con l'elemento riscaldante durante la cottura.**
- **Il termometro carne sarà estremamente caldo durante il processo di cottura. Prestare attenzione! Evitare le ustioni.**

**Temperatura al cuore consigliata**

<b>Carne bovina</b>		
Filetto/lombata	medio	55 - 58 ° C
Bistecca di manzo	medio	55 - 60 ° C
Scamone	ben cotto	85 - 90 ° C
Bistecca di manzo	ben cotto	80 - 85 ° C
Stufato di manzo	ben cotto	90 ° C
<b>Maiale</b>		
Zampa/coscia	ben cotto	75 ° C
Zampa/coscia	rosato	65 - 68 ° C
Lombata di maiale	rosato	65 - 70 ° C
Spalla di maiale	ben cotto	75 ° C
Pancia di maiale/ripiena	ben cotto	75 - 80 ° C
Pancia di maiale	ben cotto	80 - 85 ° C
Zampa di maiale arrosto	ben cotto	80 - 85 ° C
Zampa di maiale	ben cotto	80 - 85 ° C
Prosciutto cotto	molto tenero	64 - 68 ° C
Costolette	ben cotto	65 ° C
Prosciutto cotto impanato		65 - 68 ° C
<b>Vitello</b>		
Lombata di vitello	rosato	58 - 65 ° C
Zampa di vitello	ben cotto	78 ° C
Fegatini fritti	ben cotto	75 - 80 ° C
Vitello/spalla arrosto	ben cotto	75 - 80 ° C
Zampa di vitello	ben cotto	75 - 78 ° C
<b>Montone</b>		
Lombata di montone	rosa	65 - 70 ° C
Lombata di montone	ben cotto	80 ° C
Zampa di montone	rosa	70 - 75 ° C
Zampa di agnello		82 - 85 ° C
<b>Agnello</b>		
Zampa di agnello	rosa	60 - 62 ° C
Zampa di agnello	ben cotto	68 - 75 ° C
Agnello - lombata	rosa	54 - 58 ° C
Agnello - lombata	ben cotto	68 - 75 ° C
Agnello - spalla	ben cotto	78 - 85 ° C
<b>Pollame</b>		
Cosce di pollo	ben cotto	85 ° C
Anatra/oca	ben cotto	90 - 92 ° C
Tacchino	ben cotto	80 - 85 ° C
<b>Pasticcini ecc.</b>		
Pasticcini		72 - 85 ° C
Terrine		60 - 70 ° C
<b>Pesce</b>		
Salmone	morbido	60 ° C
Filetto di pesce		62 - 65 ° C
Pesce intero		65 ° C
Terrina		62 - 65 ° C

## Aggiunta vapore

Il vapore può essere aggiunto al processo di cottura prima dell'inizio della cottura (Aggiunta vapore 1-3X) o durante la cottura (Aggiunta vapore). Entrambe le funzioni sono disponibili nel menu "Plus" nel forno.

L'aggiunta del vapore (1-3x) è raccomandata per la cottura di:

- carne: manzo, vitello, maiale, selvaggina, pollame, agnello, pesce, salsicce (al termine del processo di cottura).

L'uso del vapore renderà la carne più succosa e più morbida senza bisogno di complesse cotture a fuoco lento.

- Pane, panini: usare il vapore per i primi 5-10 minuti di cottura. La crosta sarà croccante e ben dorata.
- soufflé di verdura e frutta, lasagne, pietanze amidacee, dessert.
- verdure, in particolare patate, cavolfiore, broccoli, carote, zucchine, melanzane.

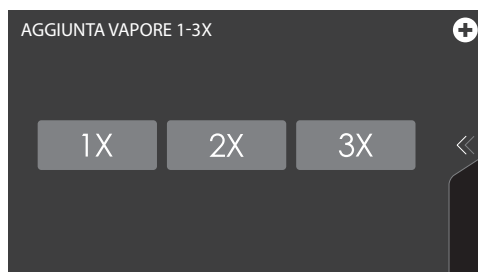
### **Aggiunta vapore 1-3X**

È possibile selezionare fino a tre cicli vapore. I cicli automatici vengono distribuiti uniformemente su tutto il processo di cottura. Perciò, è importante impostare un tempo di cottura!



- *La funzione non è disponibile senza un tempo di cottura impostato.*
- *Se il tempo di cottura impostato è molto breve, alcune opzioni potrebbero non essere disponibili.*

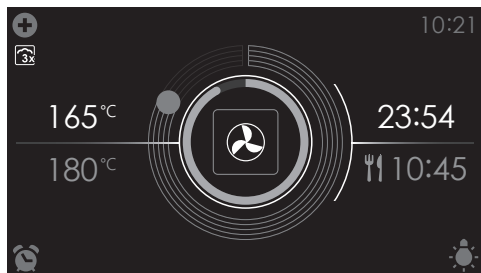
1. Selezionare una funzione del forno e impostare un tempo di cottura (consultare il capitolo "Schermata di impostazione delle funzioni").
2. Toccare il simbolo "più" per aprire il menu "Plus".
3. Toccare "Aggiunta vapore 1-3X" per aprire la funzione.



4. Toccare 1x, 2x o 3x per selezionare il numero di cicli vapore.



5. Confermare le impostazioni premendo il tasto conferma.  
Un piccolo simbolo apparirà sotto al simbolo “più” indicando il numero di cicli vapore selezionati. Il simbolo (e il cerchio sul cerchio esterno) cambia colore durante il ciclo vapore.
6. Avviare la cottura della pietanza premendo il tasto conferma.



*Il piccolo simbolo che indica l'Aggiunta vapore (1-3X) è attivato.*

### Aggiunta vapore

Durante la cottura è possibile aggiungere il vapore (dopo aver selezionato una funzione). 1 ciclo vapore si avvierà immediatamente.

1. Durante la cottura, toccare il simbolo “più” per aprire il menu “Plus”.
2. Toccare “Aggiunta vapore” per avviare un ciclo vapore.  
Il ciclo vapore si avvierà immediatamente. Un piccolo simbolo apparirà sotto al simbolo “più” per indicare l'avvio del ciclo vapore. Il simbolo sparirà al termine del ciclo vapore. È quindi possibile avviare un nuovo ciclo vapore.

### Avvio ritardato

Usare la funzione “avvio ritardato” per avviare la cottura in un secondo momento. La funzione di avvio ritardato può essere selezionata solo tramite il menu “Plus” di una funzione. Consultare il capitolo “Uso del menu Plus”.

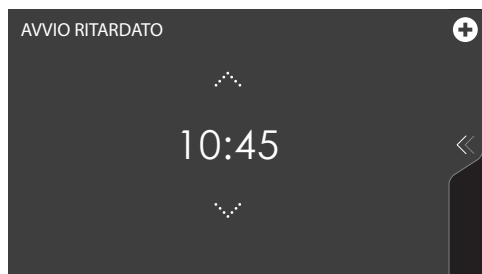
### Impostazione dell'ora di avvio ritardato

1. Se necessario, selezionare la funzione, la temperatura e il tempo di cottura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).



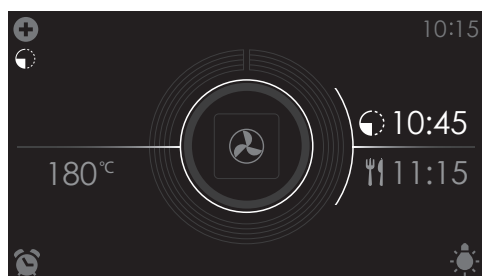
*L'ora di avvio ritardato può essere impostata anche senza impostare un tempo di cottura.*

2. Toccare il simbolo “più” per aprire il menu “Plus”.
3. Toccare “AVVIO RITARDATO” per accedere alla funzione.



4. Selezionare l'ora di avvio (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Confermare l'ora di avvio usando il tasto conferma.  
L'icona “ora di avvio ritardato” appare sotto il simbolo “più” per indicarne l'attivazione. L'avvio ritardato può essere disattivato ripristinando l'impostazione all'ora corrente.
6. Avviare la cottura della pietanza usando il tasto conferma.

*Il processo di cottura si avvierà automaticamente all'ora impostata. Se è stato impostato un tempo di cottura, la cottura si interromperà automaticamente.*



- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
  - temperatura impostata (180 °C)
  - ora di avvio (10:45)
  - ora di termine (11:15) (visibile solo se è stato impostato un tempo di cottura!)

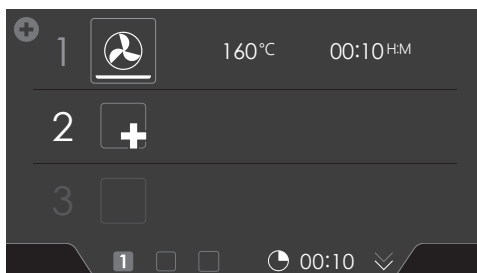
## Cottura a fasi combinate

- Accedere al menu “Cottura a fasi combinate” tramite il menu “Plus”. Consultare il capitolo “Uso del menu Plus”.
- Questa funzione consente di combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura.
- Selezionare funzioni e impostazioni diverse per comporre il processo di cottura desiderato.

1. Toccare il simbolo “più” per aprire il menu “Plus”.
2. Toccare ‘COTTURA A FASI COMBinate’ per accedere alla funzione (può essere aperto solo se non è in funzione alcun processo di cottura). Sul display appaiono le impostazioni della fase 1. Se necessario è possibile regolare tali impostazioni.



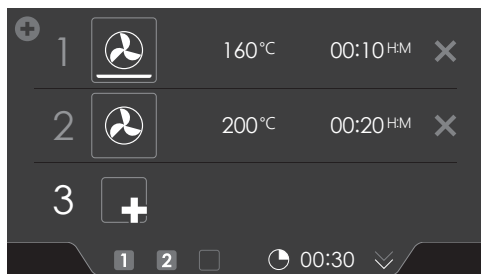
3. Selezionare la funzione (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
4. Selezionare la temperatura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Selezionare il tempo di cottura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
6. Confermare le impostazioni relative alla fase 1 premendo il tasto conferma.



7. Toccare “2” per visualizzare le impostazioni relative alla fase 2.
8. Se necessario modificare i valori predefiniti relativi alla fase 2 (funzione, temperatura/livello di potenza e tempo di cottura) (vedere punti 3, 4 e 5).



9. Confermare le impostazioni relative alla fase 2 premendo il tasto conferma.



10. Se desiderato, toccare “3” per visualizzare le impostazioni relative alla fase 3.
11. Se necessario modificare i valori predefiniti relativi alla fase 3 (funzione, temperatura/livello di potenza e tempo di cottura) (vedere punti 3, 4 e 5).
12. Confermare le impostazioni relative alla fase 3 premendo il tasto conferma.

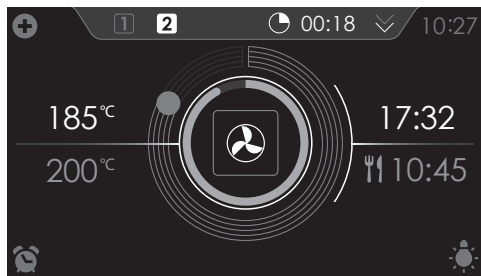


*Per eliminare una fase, toccare la croce di fianco alle impostazioni. È possibile eliminare una fase solo se non è già iniziata.*

13. Premendo nuovamente il tasto di conferma, il forno avvierà il processo impostato nella fase 1 (la fase attivata è visualizzata in bianco). Al termine del tempo impostato verrà attivata la fase successiva, 2 o 3 a seconda delle impostazioni.



*Le impostazioni selezionate possono essere salvate in “Preferiti”. Aprire “AGGIUNGI AI PREFERITI” dal menu “Plus” (consultare “Memorizzare un metodo di cottura” al capitolo “Funzioni aggiuntive”).*



- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
  - ▷ fase attiva (2)
  - ▷ tempo di cottura rimanente totale (00:18)
  - ▷ temperatura corrente (185 °C)
  - ▷ temperatura impostata della fase attiva (200 °C)
  - ▷ indicatore di stato del tempo di cottura (cerchio esterno)
  - ▷ indicatore di stato della temperatura della fase attiva (cerchio interno)
  - ▷ tempo di cottura della fase attiva (17:32)
  - ▷ ora di termine della cottura totale (10:45)

### Funzioni aggiuntive

È possibile selezionare diverse funzioni o programmi aggiuntivi.

1. Toccare “EXTRA” per visualizzare le funzioni extra dell’apparecchio.



È possibile selezionare le seguenti funzioni e i seguenti programmi:

- Riscaldamento:
  - ▷ Rigenerazione
  - ▷ Riscaldamento piastra
  - ▷ Scongelamento
  - ▷ Mantieni in caldo

- Programmi:
  - Preferiti
  - Programmi di cottura automatici

## Riscaldamento

- Rigenerazione
  - Questa funzione è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte. L'uso del vapore garantisce il mantenimento della qualità degli alimenti. Gusto e consistenza vengono mantenuti come in una pietanza appena cucinata. È possibile rigenerare diversi piatti contemporaneamente.
- Riscaldamento piastra
  - Questa funzione è utilizzata per pre-riscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo.
  - Con questa funzione è possibile impostare la temperatura e la durata del riscaldamento.
- Scongelamento
  - Con questa funzione, l'aria circola grazie alla ventola. Nessun elemento riscaldante è acceso.
  - Utilizzare questa funzione per scongelare piatti congelati come torte, pane e frutta.
- Mantieni in caldo
  - È possibile usare questa funzione per mantenere in caldo alimenti già cotti.
  - Con questa funzione è possibile impostare la temperatura e la durata del mantenimento in caldo.

## Selezionare una funzione di riscaldamento

1. Toccare "EXTRA" per visualizzare le funzioni extra dell'apparecchio.
2. Toccare "RISCALDAMENTO" per visualizzare il menu della funzione di riscaldamento.





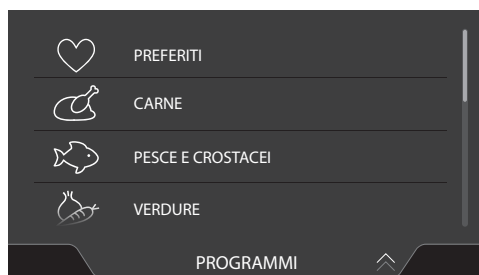
3. Selezionare la funzione di riscaldamento desiderata (rigenerazione, riscaldamento del piatto, scongelamento o mantieni in caldo). Se necessario, regolare le impostazioni (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
4. Avviare la funzione usando il tasto conferma.

### Programmi:

- Preferiti
  - È possibile selezionare le proprie ricette in “PREFERITI”: Consultare inoltre “Memorizzare un metodo di cottura”.
- Programmi di cottura automatici
  - È possibile usare i “programmi automatici” di cottura selezionando una pietanza da un elenco di ricette pre-programmate. I programmi sono suddivisi in categorie (CARNE, VERDURE ecc.).
  - Selezionare la categoria, poi la pietanza dall’elenco di preparazioni disponibili.

### Selezionare una funzione di programmazione

1. Toccare “EXTRA” per visualizzare le funzioni extra dell’apparecchio.
2. Toccare “PROGRAMMI” per visualizzare il menu dei programmi.



3. Toccare “PREFERITI” o una delle categorie di programmi automatici.
  - Selezionare una delle pietanze memorizzate in “PREFERITI”.
  - Selezionare una pietanza dall’elenco di preparazioni disponibili tra i programmi automatici.



4. Se necessario, regolare l'intensità e/o il peso.



*L'intensità o il peso non possono essere regolati in alcuni programmi automatici.*



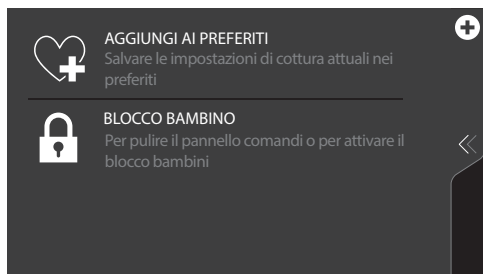
5. Avviare il programma premendo il tasto conferma.

- È possibile visualizzare le informazioni sul programma selezionato nella scheda *Informazioni*. In questa scheda sono disponibili informazioni sugli accessori richiesti e sul livello della teglia. Talvolta, le informazioni sulla cottura del piatto possono essere reperite in questa scheda.
- Per molti programmi automatici, è talvolta possibile regolare le impostazioni manualmente. Per la regolazione delle impostazioni accedere al menu "Plus" e toccare "MANUALE".



### Memorizzare un metodo di cottura

Un metodo/una funzione di cottura deve essere attivo/a (il forno è avviato).



1. Accedere al menu "Plus" e toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI".



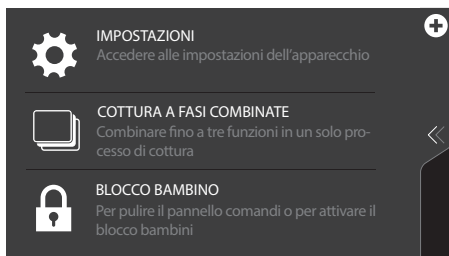
2. Assegnare un nome alla pietanza selezionando le lettere. Toccare il simbolo "freccia con croce" per eliminare una lettera.
3. Premere il tasto di conferma per salvare il metodo di cottura.



*Anche i programmi automatici possono essere salvati in "PREFERITI":*

## Impostazioni

1. Dalla schermata di avvio, toccare il simbolo “Plus”.



2. Toccare “IMPOSTAZIONI”.

Questo menu presenta le seguenti opzioni:

- Generale
- Suono
- Display e luce
- Cottura
- Sistema



3. Toccare la categoria desiderata e l'impostazione da regolare.
  - ▶ Toccare la scelta desiderata dall'elenco.
  - ▶ Regolare un valore toccando le frecce al di sopra e al di sotto del valore o scorrendo il dito sul valore.
  - ▶ Attivare/disattivare un'impostazione toccando “ON” o “OFF”.
4. Premere il tasto di conferma per confermare.



## GENERALE

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Lingua (lingua del touch screen)
- Orario corrente
- Formato orario (formato 12/ 24 ore)
- Data corrente
- Visualizzazione data (data visibile o meno in modalità stand-by)

## SUONO

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Suoni generali (volume degli avvisi acustici)
- Suoni dei tasti (volume dei suoni dei tasti)
- Suono di accensione/spegnimento (volume del suono di accensione/spegnimento)

## DISPLAY E LUCE

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Luminosità display (regolabile in livelli di 5 luminosità)
- Luce del forno (l'intervallo di tempo in cui la luce rimane accesa)
- Entrata in stand-by (l'intervallo di tempo trascorso il quale l'apparecchio entra in stand-by dopo l'ultima operazione)
- Spegnimento dell'apparecchio (per quanto tempo l'apparecchio rimane in stand-by)
- Animazione di accensione/spegnimento (animazione con il logo del marchio all'accensione/spegnimento)
- Modalità notturna (ora di avvio e arresto della modalità bassa luminosità)



*Quando viene selezionato "Manuale" per "SPEGNIMENTO APPARECCHIO", l'apparecchio non si spegnerà automaticamente.*

*Quando l'apparecchio viene spento manualmente, questa impostazione verrà ripristinata al valore preimpostato. Ciò in conformità alle normative sul consumo energetico.*

## COTTURA

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Intensità programma predefinita (intensità dei programmi automatici)

## SISTEMA

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Informazioni sull'apparecchio (visualizzazione delle informazioni sull'apparecchio)
- Durezza dell'acqua (regolare la durezza dell'acqua)
- Impostazioni di fabbrica (ripristino delle impostazioni di fabbrica)

## Pulizia dell'apparecchio

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

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



### **Importante**

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

## Pulizia a vapore

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

### **Uso della pulizia a vapore**

Utilizzare la pulizia a vapore esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Se il forno caldo, è più difficile rimuovere sporco e grassi.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
1. Toccare "EXTRA" per visualizzare le funzioni extra dell'apparecchio.
2. Toccare "PULIZIA" per accedere alla funzione pulizia.
3. Premere il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.

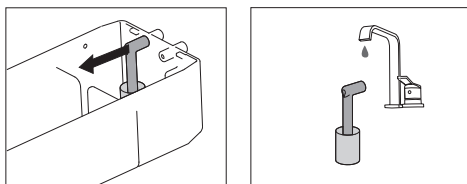


- *Non aprire lo sportello durante il processo di pulizia.*
- *Il processo dura 30 minuti.*  
*Al termine del processo sarà possibile rimuovere i residui alimentari rimasti sulle pareti in smalto con un panno umido.*

### Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua

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

1. Rimuovere il tubo di suzione con il filtro.
2. Pulirlo con acqua di rubinetto e reinserirlo in posizione. Assicurarsi che il filtro tocchi la base del serbatoio dell'acqua.



### Decalcificazione

Durante il processo di cottura a vapore, può verificarsi l'accumulo di depositi minerali nel sistema vapore. Tali depositi devono essere rimossi. L'attività deve essere eseguita quando compare la notifica "Decalcificazione necessaria".

Se l'apparecchio non viene decalcificato dopo tre notifiche, le funzioni vapore non saranno più disponibili. Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Il processo di decalcificazione comprende decalcificazione e risciacquo. Durante il processo verranno visualizzate sul display informazioni e richieste d'azione.

1. Toccare "EXTRA" per visualizzare le funzioni extra dell'apparecchio.
2. Toccare "PULIZIA" per accedere alla funzione pulizia.
3. Toccare "Decalcificazione" per selezionare la funzione.
4. Premere il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.

#### **Nota**

Si consiglia l'uso di NOKALK/DLS per la decalcificazione. NOKALK/DLS è un agente decalcificante estremamente efficace composto da ingredienti interamente naturali e biodegradabili. La soluzione è non corrosiva, non aggressiva ed eco-compatibile.

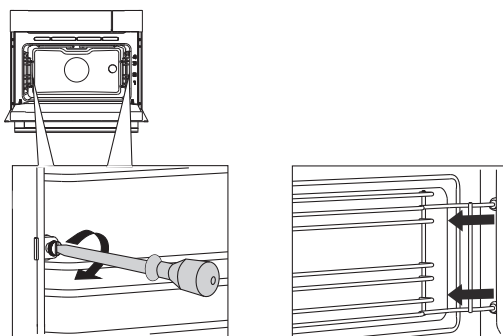
Insieme ad una efficace azione decalcificante, ha inoltre un effetto antibatterico, assicurando che tutti i componenti interni del forno siano mantenuti in perfetto stato igienico. Perciò, il gusto della pietanza viene conservato intatto e la durata di vita dell'apparecchio si allunga.

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

### Rimozione e pulizia delle guide

Per pulire le guide è sufficiente usare detergenti comuni.

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



### Sostituzione della lampada del forno



**La lampadina inclusa nel presente apparecchio domestico è adatta esclusivamente per l'illuminazione dell'apparecchio. La lampadina non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.**

Le (2) lampadine (alogene, G9, 230 V, 25 W) sono beni di consumo e pertanto non coperte dalla garanzia. Per sostituirle, rimuovere la teglia, la griglia e le guide.



**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa elettrica o spegnendo l'interruttore di circuito nella scatola fusibili.**



**Nota: le lampadine possono diventare molto calde! Usare una protezione per rimuovere le lampadine.**

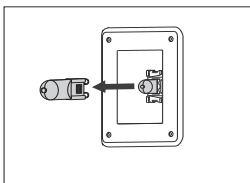
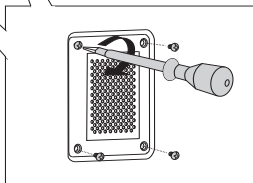
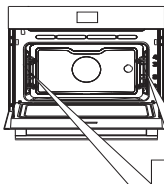
1. Non rimuovere la guarnizione dal pannello di copertura. Rimuovere il pannello di copertura e il vetro.

2. Rimuovere la lampadina e installarne una nuova.

*Per evitare ustioni, usare una protezione per rimuovere le lampadine.*

3. Non rimuovere la guarnizione dal pannello di copertura.

La guarnizione non deve staccarsi dal pannello di copertura. La guarnizione deve aderire perfettamente al vano interno del forno.



## Rimozione dello sportello



**Tenere le dita lontane dalle cerniere dello sportello 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.**

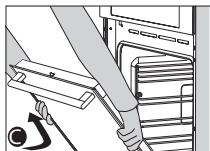
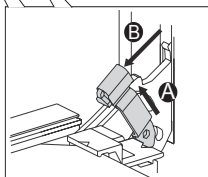
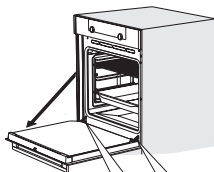
### **Rimuovere lo sportello**

1. Aprire completamente lo sportello.

2. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere (A) e tirarli verso lo sportello (B). *Le cerniere devono bloccarsi in posizione a 45°.*

3. Accostare dolcemente lo sportello a un'angolazione di 45°.

4. Rimuovere lo sportello sollevandolo e inclinandolo verso il forno (C). Le cerniere devono essere estratte dalle fessure del forno.



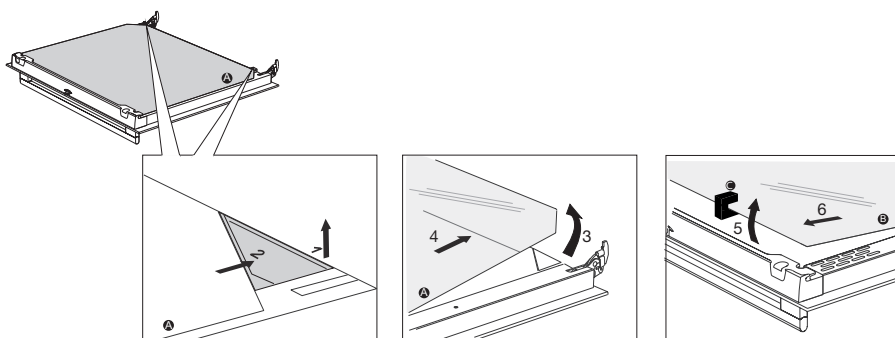
## Installazione dello sportello

1. Mantenere lo sportello 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 lo sportello.
4. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere e spistarli verso il forno.
5. Accostare dolcemente lo sportello e assicurarsi che si chiuda correttamente. *Se lo sportello non si apre o chiude correttamente, assicurarsi che le cerniere siano posizionate correttamente nelle fessure.*

## Rimozione del vetro dello sportello

L'interno del vetro dello sportello può essere pulito. A tal fine, rimuovere dallo sportello del forno.

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



Installare il vetro in ordine inverso.



## Generale

---

In caso di problemi con il forno, consultare la panoramica degli errori di seguito. Nel caso il problema persista, contattare il centro di assistenza.

### **Le pietanze rimangono crude**

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato e che il tasto di conferma sia stato premuto.
- Lo sportello è chiuso 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.

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

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per alcuni minuti (svitare il fusibile o disattivare la rete elettrica); poi ricollegare l'apparecchio e riaccenderlo.

### **Le interruzioni di corrente possono causare la reimpostazione del display.**

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per alcuni minuti (svitare il fusibile o disattivare la rete elettrica); poi ricollegare l'apparecchio e riaccenderlo.
- 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 dello sportello e all'esterno dell'apparecchio.**

- Ciò è normale.

### **Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle fessure di ventilazione.**

- Ciò è normale.

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

- Ciò è normale.

**Il fusibile 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'apparecchio 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 dello sportello)
- Dettagli della garanzia
- Descrizione chiara del problema



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

### Smaltimento dell'apparecchio 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 di questo apparecchio è riciclabile. 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 reca il simbolo del cassonetto barrato. Ciò indica che gli apparecchi domestici devono essere smaltiti 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'apparecchio 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'apparecchio 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.

# TEST DI COTTURA

Test eseguito in conformità alla norma EN 60350-1

## OCS8678G



















COTTURA AL FORNO					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Biscotti - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	140-150 *	20-35	
Biscotti - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	140-150 *	25-40	
Biscotti - due livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3	140-150 *	25-40	
Biscotti - tre livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Cupcakes - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	140-150 *	20-35	
Cupcakes - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	3	150-160 *	20-35	
Cupcakes - due livelli	Teglia piatta da forno smaltata	1, 3	140-150 *	30-45	
Cupcakes - tre livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	160-170 *	20-35	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	160-170 *	20-35	
Torta di mele	2X stampi rotondi in metallo, del diametro di 20 cm, griglia di metallo	2	170-180	65-85	
Torta di mele	2X stampi rotondi in metallo, del diametro di 20 cm, griglia di metallo	3	160-170	65-85	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	150-160	10	
				15-25	
GRILL					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Crostini	Griglia in metallo	5	230	3:00-6:00	
Hamburger di manzo	Griglia + teglia da forno come vasca di raccolta	5	230	25-35 **	
COTTURA A VAPORE					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Broccoli, freschi; una teglia	Teglia perforata + teglia da forno come vasca di raccolta	3+1	100	22-27	
Broccoli, freschi; 300 g	Teglia perforata + teglia da forno come vasca di raccolta	3+1	100	17-22	
Piselli, surgelati; 2,5 kg	Teglia perforata + teglia da forno come vasca di raccolta	3+1	100	45-50	
Piselli, surgelati; 1,8 kg per teglia	2X teglie perforate + teglia da forno come vasca di raccolta	3+2+1	100	50-60	

\* Forno preriscaldato per 10 min. Non utilizzare la funzione di preriscaldamento veloce.  
\*\* Girate dopo 2/3 della cottura.

# TEST DI COTTURA

Test eseguito in conformità alla norma EN 60350-1

## OCS8478G

COTTURA AL FORNO					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Biscotti - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	2	140-150 *	25-40	
Biscotti - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	2	140-150 *	25-40	
Biscotti - due livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - un solo livello	Teglia piatta da forno smaltata	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - due livelli	Teglia piatta da forno smaltata	2,3	140-150 *	30-45	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	1	160-170 *	20-35	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	1	160-170 *	20-35	
Torta di mele	2X stampi rotondi in metallo, del diametro di 20 cm, griglia di metallo	1	170-180	65-85	
Torta di mele	2X stampi rotondi in metallo, del diametro di 20 cm, griglia di metallo	2	160-170	65-85	
Pan di Spagna	Stampo rotondo in metallo, del diametro di 26 cm, griglia di metallo	2	150-160	10	
				15-25	
GRILL					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Crostini	Griglia in metallo	4	230	3:00-6:00	
Hamburger di manzo	Griglia + teglia da forno come vasca di raccolta	4	230	25-35 **	
COTTURA A VAPORE					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Broccoli, freschi; una teglia	Teglia perforata + teglia da forno come vasca di raccolta	2+1	100	22-27	
Broccoli, freschi; 300 g	Teglia perforata + teglia da forno come vasca di raccolta	2+1	100	17-22	
Piselli, surgelati; 2,5 kg	Teglia perforata + teglia da forno come vasca di raccolta	2+1	100	45-50	
Piselli, surgelati; 1,8 kg per teglia	2X teglie perforate + teglia da forno come vasca di raccolta	3+2+1	100	50-60	

\* Forno preriscaldato per 10 min. Non utilizzare la funzione di preriscaldamento veloce.

\*\* Girate dopo 2/3 della cottura.





**ASKO**



597144

it (03-17)