



Istruzioni per l'uso

FORNO

OP8487S / BO4PY4F3-12
OP8487A / BO4PY4F3-12
OP8687S / BO6PY4F3-42
OP8687A / BO6PY4F3-42

Simboli utilizzati



Informazioni importanti



Suggerimento

Il vostro forno

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6
Guide/Guide telescopiche	6
Accessori	7
Sportello	8
Ventola di raffreddamento	8
Funzioni principali	8
Tasti	9
Navigazione	10

Primo utilizzo

Cosa fare al primo utilizzo	12
-----------------------------	----

Funzionamento

Selezione delle funzioni	14
Modalità impostazioni funzione	14
Modalità progresso	16
Schermata fine	16
Modifica delle impostazioni durante il progresso	17

Uso

Tabella funzioni	18
Termometro carne	22
Menu impostazioni	24
Menu "Plus"	26
Informazioni di cottura	27
Pre riscaldamento rapido	27
Avvio ritardato	28
Rosolare	29
Cottura multi-fase	29
Cottura manuale	30
Programmi e Preferiti	30
Timer	31
Blocco bambino	31
Scalda stoviglie	31
Riscaldamento	32
Scongellamento	32

Pulizia

Pulizia dell'apparecchio	33
Pirolisi	33
AquaClean	35
Rimozione e pulizia delle guide	35
Rimozione e installazione dello sportello	36
Rimozione e installazione del vetro dello sportello	36
Sostituzione della lampada del forno	37

Risoluzione dei problemi

Generale	39
----------	----

Il vostro forno e l'ambiente

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo	41
---	----

Test di cottura

Test eseguito in conformità alla norma EN 60350-1	42
---	----

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto di questo forno 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.

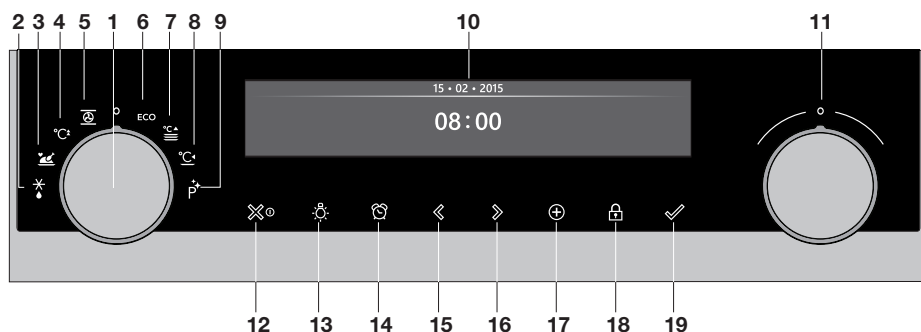


Leggere le istruzioni di sicurezza separate prima di utilizzare l'apparecchio!

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



1. Manopola funzione (in posizione "Off")
2. Scongelamento
3. Programmi & Preferiti
4. Pre riscaldamento rapido
5. Forno
6. ECO Aria calda 3D
7. Scalda stoviglie
8. Riscaldamento
9. Pulizia
10. Display
11. Manopola di selezione
12. Tasto On/off e tasto stop (annulla)
13. Tasto luce
14. Tasto timer
15. Tasto di navigazione sinistro
16. Tasto di navigazione destro
17. Tasto "Plus"
18. Tasto blocco bambino (tasto di blocco)
19. Tasto conferma

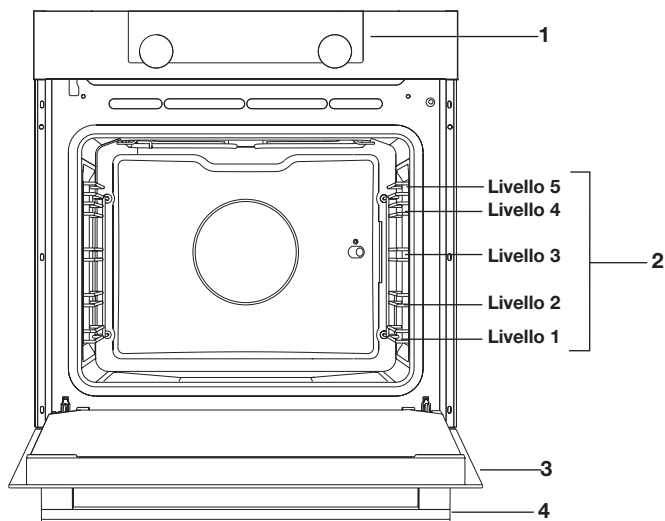


Nota:

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

Descrizione

1. Pannello comandi
2. Livelli forno
3. Sportello del forno
4. 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.

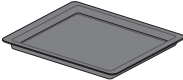

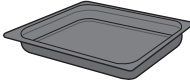
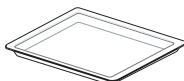



Nota: rimuovere le guide/guide telescopiche dal forno se si intende utilizzare la funzione pirolisi!

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.

Accessori che possono essere forniti con l'apparecchio (a seconda del modello)	
	<p>Teglia da forno smaltata: adatta per torte e pasticcini.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non usare la teglia da forno smaltata con le funzioni microonde! • Compatibile con la pulizia pirolitica.
	<p>Guide/Guide telescopiche: 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"> • La griglia è dotata di perno di sicurezza. Sollevare leggermente la griglia dalla parte anteriore per farla scorrere ed estrarla dal forno. • Non usare la griglia con le funzioni microonde!
	<p>Teglia da forno profonda smaltata: 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"> • Non usare la teglia da forno profonda smaltata con le funzioni microonde! • Compatibile con la pulizia pirolitica.
	<p>Teglia da forno in vetro: adatta per la cottura a microonde e in forno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NON compatibile con la pulizia pirolitica.
	<p>Termometro carne: può essere usato per misurare la temperature al centro della carne. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, il processo di cottura si interromperà automaticamente.</p>
	<p>Guide per la pirolisi: utilizzare queste guide solo per pulire una teglia da forno smaltata durante la pirolisi (sostituire le guide/guide telescopiche con queste guide speciali per la pirolisi).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota: a causa dell'alta temperatura raggiunta durante la pirolisi, le apposite guide possono scolorire.

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, accostando silenziosamente lo sportello.

Ventola di raffreddamento





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

Funzioni principali

Con la manopola funzione è possibile selezionare le funzioni principali del forno.






Impostazione	Descrizione
	Modalità off/stand-by
	Forno Aria calda 3D Aria calda 3D + riscaldamento inf. Riscaldamento inf. + sup. Grill grande Grill piccolo Grill grande ventilato Riscaldamento sup. Riscaldamento inf. Riscaldamento inf. ventilato Pro Roast
	Pre riscaldamento rapido
	ECO Aria calda 3D
	Programmi e preferiti Preferiti Programmi

IL VOSTRO FORNO




Impostazione	Descrizione
	Scongelamento Scongelamento manuale
	Scalda stoviglie
	Riscaldamento Mantieni in caldo
	Pulizia Pirólisi AquaClean

Tasti

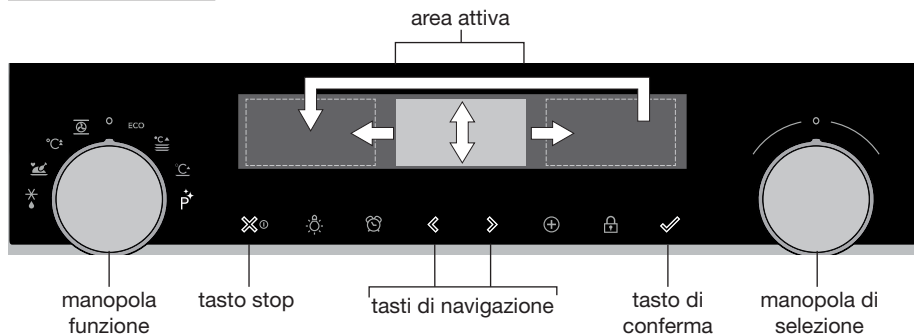
La tabella di seguito contiene le descrizioni dei diversi tasti.

Tasti	Descrizione dei tasti
	Tasto on/off e tasto stop - Pressione breve: annulla l'operazione o torna alla voce precedente nel menu. - Pressione lunga: accende o spegne l'apparecchio.
	Tasto luce - Per spegnere o accendere la luce interna del forno.
	Timer - Il timer può essere usato in modo indipendente dalle funzioni attivate. - Il tempo massimo programmabile è 23:59 ore.
	Tasto di navigazione sinistro - Per spostare l'area attiva verso sinistra.
	Tasto di navigazione destro - Per spostare l'area attiva verso destra.

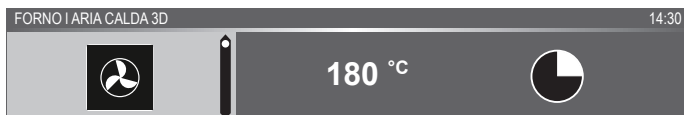
IL VOSTRO FORNO

Tasti	Descrizione dei tasti
	Tasto "Plus" <ul style="list-style-type: none">- Per aprire o abbandonare il menu impostazioni (in modalità stand-by).- Per aprire o abbandonare il menu "plus" con le opzioni extra disponibili al momento (in modalità "acceso").
	Tasto blocco bambino <ul style="list-style-type: none">- Premere e tenere premuto per bloccare l'apparecchio.
	Tasto di conferma <ul style="list-style-type: none">- Per confermare tutti gli elementi/impostazioni bianchi sul display.

Navigazione



Ruotando la manopola funzione partendo dalla posizione-0, l'icona della funzione selezionata si illumina. Sul display appariranno l'icona e il nome della funzione attivata per circa 1,5 secondi. Poi, sulla parte superiore del display, in corrispondenza della barra di feedback, appariranno la funzione principale e la sotto-funzione selezionate. Inoltre, diventerà attiva anche la modalità impostazioni funzione (sfondo grigio). In tale area attivata è possibile selezionare le impostazioni desiderate usando la manopola di selezione.



Per navigare nei diversi menu:

- Usare i tasti di navigazione o premere la manopola di selezione per spostare l'area attiva (sfondo grigio).
- L'impostazione nell'area attiva può essere modificata ruotando la manopola di selezione (sinistra = meno, destra = più).
L'impostazione verrà salvata automaticamente.
- Quando tutti gli elementi della schermata sono stati impostati, confermare le impostazioni premendo il tasto di conferma (il tasto lampeggia quando è possibile avviare il programma).
- Premere il tasto stop per tornare alla voce precedente nel menu.



Sulla parte superiore del display è presente una barra di feedback. La barra contiene informazioni sul menu attivo e sull'impostazione che si sta modificando. Le funzioni sono separate da una linea verticale.

IMPOSTAZIONI | GENERALE | SUONO | SUONO TASTO

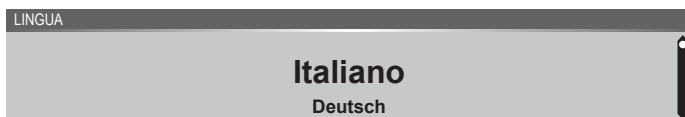
Cosa fare al primo utilizzo

- Pulire l'interno del forno e gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie. Non usare agenti detergenti aggressivi, spugne abrasive e prodotti simili.
- Il forno emetterà un odore particolare al primo utilizzo: ciò è normale. Garantire una ventilazione sufficiente 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" e "Data".

Impostare la lingua



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

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

Impostare la data



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

Impostare l'orologio



1. Ruotare la manopola di selezione e modificare le ore.
2. Confermare l'impostazione premendo il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.
3. Ruotare la manopola di selezione e modificare i minuti.
4. Confermare le impostazioni premendo il tasto di conferma.

Tutte le impostazioni di avvio sono impostate, e l'apparecchio visualizzerà la schermata di stand-by.

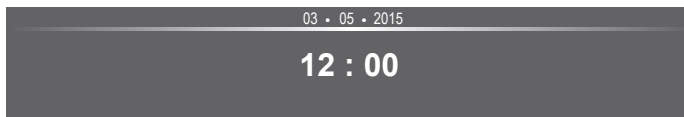


Anche nel menu impostazioni è possibile impostare lingua, data e ora. Il menu impostazioni è disponibile solo premendo il tasto “plus” quando l'apparecchio è in modalità stand-by (vedere “Menu impostazioni”).

Schermata di stand-by

La schermata stand-by visualizzerà ora, data, temperatura interna del forno (se superiore a 80°C) e timer (se impostato). L'apparecchio entra in modalità stand-by dopo:

- Portare la manopola funzione a 0 (posizione “off”).
- Aver premuto il tasto stop diverse volte (all'interno di un menu).



Modalità “off”

- Per impostazione predefinita, l'apparecchio si spegnerà se non viene eseguita alcuna azione per un tempo stabilito di 30 minuti.
- Tenere premuto il tasto stop per spegnere l'apparecchio manualmente.

Accendere l'apparecchio

- Tenere premuto il tasto stop per accendere l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere acceso anche portando la manopola funzione su una funzione qualsiasi.

Selezione delle funzioni

Selezionare la funzione del forno più adatta alla pietanza che si desidera preparare. Consultare la tabella al capitolo “Tabella funzioni” per verificare le funzioni disponibili.

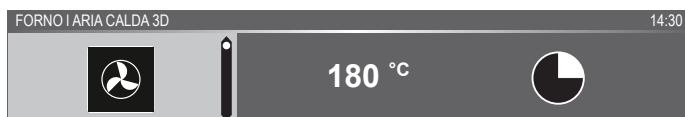
- Accedere direttamente alla modalità progresso premendo il tasto di conferma (il tasto lampeggia quando è possibile avviare il programma).

Dopo aver selezionato una funzione principale, diventerà attiva anche la modalità impostazione della funzione (sfondo grigio). In quest’area attiva è possibile modificare le impostazioni della funzione interessata.

Modalità impostazioni funzione

Esempio (Forno/Aria calda 3D + riscaldamento inf./40 minuti)

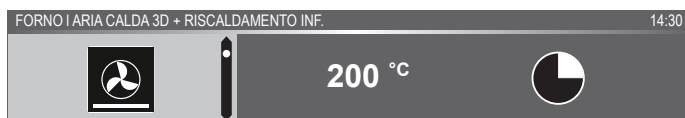
1. Selezionare una funzione principale ruotando la manopola funzione.
Questa prima impostazione della sotto-funzione è attiva.



Ora le impostazioni possono essere modificate secondo le proprie esigenze. È possibile impostare:

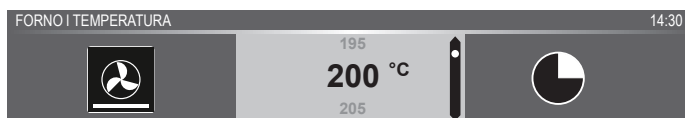
- Funzione (consultare la tabella al capitolo “Tabella funzioni”).
- Temperatura (dipende dall’apparecchio)
- Ora.

2. Ruotare la manopola di selezione e modificare l’impostazione.

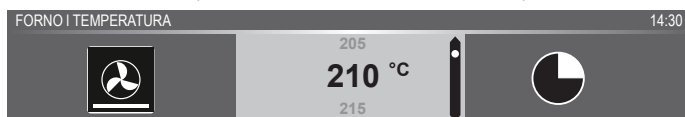


3. Confermare l’impostazione premendo il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.

La successiva impostazione della sotto-funzione diventa attiva.

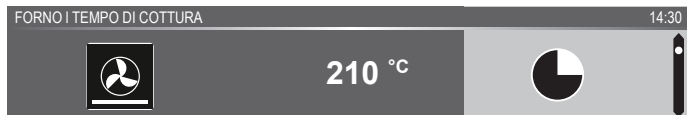


4. Ruotare la manopola di selezione e modificare l’impostazione.

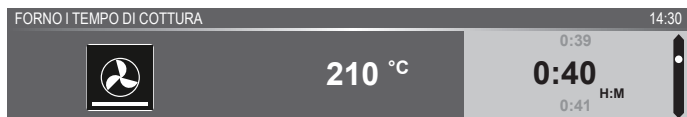


5. Confermare l'impostazione premendo il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.

La successiva impostazione della sotto-funzione diventa attiva.



- L'icona del timer indica che il timer non è necessario per questa funzione. Premere il tasto di conferma per avviare il programma direttamente con le impostazioni selezionate (vedere passaggio 7).
 - Per impostare il timer, andare al passaggio 6.
 - Se il timer è necessario per la funzione corrente, l'impostazione predefinita del timer è visualizzata al posto dell'icona del timer.
6. Ruotare la manopola di selezione e modificare l'impostazione.



- Notazione H:M.
7. Se desiderato, selezionare qualsiasi impostazione aggiuntiva tramite il menu "Plus" (ad esempio il pre riscaldamento rapido). Per ulteriori informazioni consultare il capitolo "Menu Plus".
 8. Avvio del programma: premere il tasto di conferma per accedere alla modalità progresso.

Il programma si avvierà con le impostazioni selezionate: il forno entrerà in modalità progresso e verrà visualizzata la schermata di progresso.



Modalità progresso

- Sul lato sinistro della schermata è visualizzata la temperatura (se la temperatura impostata non è raggiunta, la temperatura passerà da temp. interna (grigio) a temp. impostata (bianco)). Quando la temperatura impostata viene raggiunta, apparirà un messaggio di avviso “La temperatura impostata è raggiunta”.
- Sul lato destro della schermata sono visualizzati il tempo (conto alla rovescia) o il progresso (conto dei minuti se non è stato impostato un tempo di cottura). A fianco del tempo di cottura è visualizzato il tempo di fine della cottura.



- Se è stato selezionato il pre riscaldamento, la modalità progresso visualizzerà prima la schermata del pre riscaldamento (pre riscaldamento nella barra di feedback e icona pre riscaldamento). Tutte le impostazioni sono visualizzate, solo i colori sono modificati. La temperatura interna del forno è in bianco, e le impostazioni selezionate sono in grigio. Se la temperatura impostata è raggiunta, apparirà un messaggio di avviso: “La temperatura impostata è raggiunta. Inserire il piatto”.



Schermata fine

Al termine del timer viene visualizzata la schermata “fine”.
Da qui è possibile:

- Arrestare il progresso.
- Aggiungere tempo supplementare.
- Rosolare (se possibile).
- Salvare nei preferiti.



Arrestare il progresso

1. Premere il tasto di conferma.

La schermata “fine” verrà chiusa e verrà visualizzata la schermata di stand-by.

- Se non vengono eseguite azioni entro 10 minuti, il display passerà in modalità stand-by.

Aggiungere tempo supplementare

1. Premere il tasto di navigazione destro per selezionare “Aggiungere tempo supplementare”.
2. L'impostazione del tempo diventa attiva e può essere modificata direttamente ruotando la manopola di selezione.
3. Confermare premendo il tasto di conferma.
Il processo precedente è riattivato.

Rosolare

1. Premere il tasto di navigazione destro per selezionare “Rosolare”.
Verranno visualizzate le impostazioni del grill.
2. È possibile impostare la temperatura (impostazione predefinita 200°C) e il tempo o il programma può essere avviato direttamente premendo il tasto di conferma (il conteggio del tempo sarà avviato).
Dopo la conferma con il tasto di conferma, sul display verrà visualizzata la schermata di progresso.

Salvare nei preferiti

1. Premere il tasto di navigazione destro per selezionare “Salvare nei preferiti”.
La schermata successiva visualizzerà 10 posizioni in cui è possibile posizionare il programma.
2. Selezionare una posizione per la ricetta ruotando la manopola di selezione e premendo il tasto di conferma per salvare.
3. Dare un nome alla ricetta. Ruotare la manopola di selezione per selezionare la lettera desiderata e premere la manopola di selezione per confermare e passare alla lettera successiva.
 - Per eliminare un carattere è possibile premere la funzione “canc” nell'elenco caratteri (freccia).
4. Premere il tasto di conferma per salvare la ricetta.

Modifica delle impostazioni durante il progresso

- Durante il progresso, premere i tasti di navigazione per visualizzare l'area attiva. L'impostazione selezionata può ora essere modificata, vedere il capitolo “Modalità impostazioni funzione”.
- Dopo la conferma con il tasto di conferma, sul display verrà visualizzata la schermata di progresso con le impostazioni modificate.
- Dopo 5 secondi di inattività, le impostazioni di progresso sono annullate e il display ritornerà alla schermata di progresso.

Tabella delle funzioni


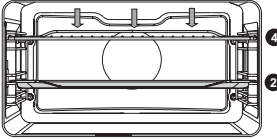

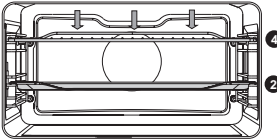

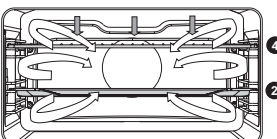
Consultare la tabella per selezionare la funzione desiderata.


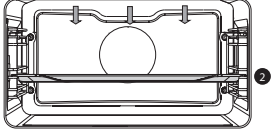

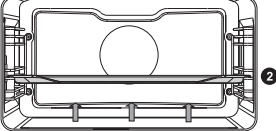

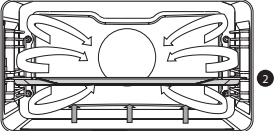

Inoltre, consultare le istruzioni per la preparazione sulla confezione della pietanza.


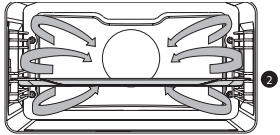








- **Utilizzare esclusivamente piatti in vetro in grado di sopportare temperature fino a 275 °C.**

Funzione	Descrizione	
Funzioni del forno		
	<p>Aria calda 3D</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno. • Questa modalità garantisce un riscaldamento uniforme ed è ideale per prodotti da forno. • Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2. • Temperatura suggerita: 180 °C • Si consiglia il pre riscaldamento. 	
	<p>Aria calda 3D + Riscaldamento inf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno e dell'elemento riscaldante inferiore. • Questa modalità può essere usata per preparare pizze, dolci umidi, torte alla frutta, prodotti da forno lievitati e pasta frolla. • Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2. • Temperatura suggerita: 200 °C • Si consiglia il pre riscaldamento. 	
	<p>Riscaldamento sup. + inf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiore e inferiore. • Questa modalità può essere usata per tradizionali cotture al forno o arrosto. • Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2. • Temperatura suggerita: 200 °C • Si consiglia il pre riscaldamento. 	

Funzione	Descrizione	
	<p>Grill grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore e del grill. • Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo. Utilizzare poco prima del termine della cottura/rosolatura. • Collocare la griglia da forno sul livello 4 e la teglia da forno sul livello 2. • Temperatura massima consentita: 240 °C • Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Si consiglia il pre riscaldamento. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo del grill. • Questa modalità può essere usata per grigliare una piccola quantità di panini aperti, bruschette, salsicce o per tostare pane. • Collocare la griglia da forno sul livello 4 e la teglia da forno sul livello 2. • Temperatura massima consentita: 240 °C • Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Si consiglia il pre riscaldamento. 	
	<p>Grill + ventola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiori. Il calore è distribuito dalla ventola. • Questa modalità può essere usata per grigliare carne, pesce e verdure. • Collocare la griglia da forno sul livello 4 e la teglia da forno sul livello 2. • Temperatura suggerita: 170 °C • Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Si consiglia il pre riscaldamento. 	

Funzione	Descrizione	
	<p>Riscaldamento sup.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante superiore. • Questa modalità può essere usata quando si desidera cuocere/arrostire la parte superiore di una pietanza. • Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2. • Temperatura suggerita: 150 °C 	
	<p>Riscaldamento inf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore. • Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo. • Collocare la teglia o griglia da forno sul livello 2. • Utilizzare poco prima del termine della cottura/rosolatura. • Temperatura suggerita: 160 °C 	
	<p>Ventola + Riscaldamento inf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore. Il calore è distribuito dalla ventola. • Questa modalità può essere usata per cuocere torte lievitate basse e per conserve di frutta e verdura. • Collocare una teglia da forno non troppo alta sul livello 2, in modo che l'aria possa circolare sulla superficie superiore della pietanza. • Temperatura suggerita: 180 °C 	
	<p>Pro Roast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore in combinazione con elemento riscaldante del grill e aria calda. • Questa modalità può essere usata per cuocere tutti i tipi di carne. • Temperatura suggerita: 180 °C 	

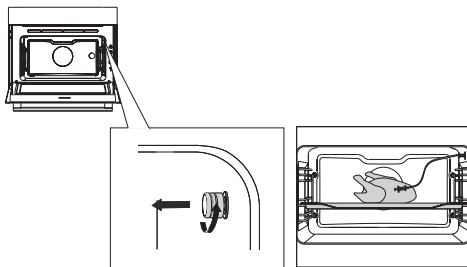
Funzione	Descrizione	
ECO Aria calda 3D		
	<p>ECO Aria calda 3D</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento per mezzo di aria calda. ECO Aria calda 3D usa meno energia garantendo gli stessi risultati della funzione aria calda. La cottura impiega qualche minuto in più. • Questa modalità può essere usata per cuocere carne arrosto e prodotti da forno. • Collocare la teglia sul livello 2. • Temperatura suggerita: 180 °C • Questa impostazione utilizza il calore residuo (il riscaldamento non è attivo per tutta la durata della cottura) per garantire un basso consumo di energia (in conformità alla classe energetica EN 60350-1). In questa modalità la temperatura corrente del forno non è visualizzata sul display. 	
Funzioni Extra		
	<p>Scalda stoviglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scalda stoviglie: questa funzione è utilizzata per pre-riscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo. 	
	<p>Riscaldamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantieni in caldo: questa funzione è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte. 	
	<p>Pulizia</p> <p>Pirolisi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La funzione è progettata per la pulizia automatica del forno. Il forno si riscalda ad una temperatura molto superiore all'uso normale, assicurando l'incenerimento dei residui di grasso e alimenti. • Rimuovere accessori o residui di cibo dal forno prima di iniziare il processo. Durante il processo di pulizia pirolitica, lo sportello si blocca automaticamente al di sopra di una certa temperatura. La superficie esterna del forno è più calda del solito. • Quando il forno è completamente freddo, lo spazio interno può essere pulito con un panno umido. <p>AquaClean</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione e un panno umido, è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno. 	

Funzione	Descrizione	
	<p>Scongelamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione, l'aria circola grazie alla ventola. • L'aria verrà scaldata a una temperatura di 30 °C. • Utilizzare questa funzione per scongelare pietanze congelate. 	
	<p>Programmi e preferiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • È possibile usare i “Programmi” per cotture al forno e arrosto selezionando una pietanza da un elenco di pietanze pre-programmate. • Preferiti: è possibile selezionare le proprie ricette memorizzate. 	
	<p>Pre riscaldamento rapido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione, lo spazio del forno raggiunge rapidamente la temperatura desiderata. Non utilizzare questa impostazione se è presente un piatto nel forno. 	

Termometro carne

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

1. Rimuovere il cappuccio in gomma dal punto di collegamento (angolo superiore frontale della parete sinistra).
2. Inserire la spina del termometro carne nel connettore e introdurre completamente il termometro nella pietanza.



Sul display verranno visualizzate la schermata e l'icona del termometro carne.

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



- **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




Carne bovina		
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
Maiale		
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

Vitello		
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
Montone		
Lombata di montone	rosa	65 - 70 °C
Lombata di montone	ben cotto	80 °C
Zampa di montone	rosa	70 - 75 °C
Zampa di montone		82 - 85 °C
Agnello		
Zampa di agnello	rosa	60 - 62 °C
Zampa di agnello	ben cotto	68 - 75 °C
Lombata di agnello	rosa	54 - 58 °C
Lombata di agnello	ben cotto	68 - 75 °C
Spalla di agnello	ben cotto	78 - 85 °C
Pollame		
Pollo	ben cotto	85 °C
Anatra/oca	ben cotto	90 - 92 °C
Tacchino	ben cotto	80 - 85 °C
Pasticcini ecc.		
Pasticcini		72 - 85 °C
Terrine		60 - 70 °C
Pesce		
Salmone	morbido	60 °C
Filetto di pesce		62 - 65 °C
Pesce intero		65 °C
Terrina		62 - 65 °C

Menu impostazioni

Il menu impostazioni è disponibile solo premendo il tasto “plus” quando l'apparecchio è in modalità stand-by.

Impostazione	Descrizione
	Generale Lingua Ora Data Suono

Impostazione	Descrizione
	Display Luminosità Dimensione orologio Modalità notte Apparecchio in stand-by
	Cottura Intensità programma predefinita Valori pre riscaldamento
	Sistema Informazioni apparecchio Impostazioni di fabbrica Luce forno

Generale

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Lingua (lingua del display)
- Ora (sempre in formato 24H)
- Visualizzazione ora (formato 24H o 12H)
- Data (sempre in formato giorno-mese-anno)
- Visualizzazione data (ggmmaaaa o mmggaaaa)
- Suoni (volume dei suoni generali e degli avvisi)
- Suono tasti (on/off)
- Suono di benvenuto (on/off suono avvio/spegnimento)

Display

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Luminosità (bassa, media, alta)
- Modalità notte (ora di avvio e fine della modalità bassa luminosità: ora di avvio primo display, ora di fine secondo display)
- Dimensione orologio (grande/piccolo)
- Stand-by (spegnimento automatico / manuale)



Il passaggio allo spegnimento manuale aumenterà il consumo di energia. Se il forno viene spento manualmente (o in caso di interruzione della corrente elettrica), questa funzione verrà reimpostata (il display si spegnerà automaticamente).

Impostazioni di cottura

Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Intensità programma predefinita (bassa / media / alta)
- Impostazioni pre riscaldamento (pre riscaldamento predefinito on/off)

Sistema






Da questo menu è possibile impostare i seguenti valori:

- Informazioni sull'apparecchio (richiesta di informazioni sull'apparecchio)
- Impostazioni di fabbrica (ripristino delle impostazioni di fabbrica)
- Luce del forno (spegnimento automatico dopo 1 min / manuale)

Menu "Plus"

A seconda dell'apparecchio e della funzione è possibile scegliere una funzionalità supplementare (dopo aver selezionato funzione e impostazioni principali in "Modalità impostazioni funzione") premendo il tasto "Plus".

- Una piccola icona a fianco dell'orario indicherà le funzioni del menu "plus" attivate. Il colore dell'icona indicherà se è attiva (bianco) o inattiva (grigio).
- Per uscire dal menu "plus", premere il tasto "stop" o "plus"; il display visualizzerà nuovamente la schermata precedente.
- Per annullare una funzionalità supplementare selezionare "annulla" (icona con striscia rossa).

Menu +	Descrizione	Icona
	Informazioni cottura Per ottenere maggiori informazioni sulla funzione selezionata.	
	Pre riscaldamento rapido Per preriscaldare rapidamente il forno alla temperatura desiderata (non disponibile in combinazione con avvio ritardato).	
	Avvio ritardato Il processo di cottura inizierà automaticamente all'orario impostato. Disponibile solo se il tempo di cottura è impostato, non disponibile in combinazione con pre riscaldamento.	

Menu +	Descrizione	Icona
	Rosolare Per aggiungere la funzione grill al termine del progresso; il tempo di rosolatura verrà aggiunto al termine del progresso.	
	Aggiungi ai preferiti Per aggiungere le impostazioni di cottura ai preferiti (vedere “Schermata fine”).	
	Cottura multi-fase Combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura.	
	Accedere a cottura manuale	

Informazioni di cottura

La schermata di informazioni di cottura fornisce ulteriori informazioni sulla funzione scelta, come l'attrezzatura richiesta e il tipo di scopi per i quali è usata.

Pre riscaldamento rapido

Sono disponibili due modalità di utilizzo del pre riscaldamento rapido:

Attivare il pre riscaldamento rapido nel menu impostazioni (on/off per impostazione predefinita)

1. Premere il tasto “plus” quando l'apparecchio è in modalità stand-by. Accedere a “Impostazioni di cottura” e scegliere se impostare il pre riscaldamento rapido come attivo o inattivo per impostazione predefinita.
2. Premere il tasto di conferma.
 - Se il pre riscaldamento rapido è impostato su “attivo per impostazione predefinita”, verrà visualizzata la piccola icona del pre riscaldamento per indicare la funzione di pre riscaldamento attiva.
 - L'opzione è disponibile solo per le funzioni del forno.

Attivare il pre riscaldamento rapido nel menu “plus”.

1. Premere il tasto “plus” (in “Modalità impostazioni funzione”).
2. Selezionare “Pre riscaldamento rapido” premendo il tasto di navigazione destro.
3. Premere il tasto di conferma per attivare il pre riscaldamento rapido.
La piccola icona del pre riscaldamento verrà visualizzata a fianco dell’ora corrente.
 - ▷ Quando il pre riscaldamento è attivo, l’ora di avvio ritardato sarà in grigio poiché tali funzioni non possono operare insieme.
 - ▷ Quando l’avvio ritardato è attivo, il pre riscaldamento sarà in grigio.
 - ▷ Per annullare il pre riscaldamento: premere nuovamente il tasto di conferma.

Avvio con pre riscaldamento rapido

- Se un programma viene avviato e parte con il pre riscaldamento rapido, apparirà un messaggio di avviso. Dopo 15 secondi il messaggio di avviso sparirà automaticamente. La schermata di progresso visualizzerà l'icona di pre riscaldamento rapido, l'ora sarà in grigio.
- Se la temperatura impostata è raggiunta, apparirà un messaggio di avviso “La temperatura impostata è raggiunta. Inserire il piatto”. Inserire il piatto, il programma si avvierà automaticamente alla chiusura dello sportello.
 - ▷ Premere il tasto di conferma (senza aprire lo sportello) per mantenere l'apparecchio alla temperatura impostata. I valori rimarranno immutati fino all'apertura dello sportello.

Avvio ritardato

Usare la funzione “avvio ritardato” per avviare la cottura in un secondo momento.

1. Premere il tasto “plus” (in “Modalità impostazioni funzione”).
2. Selezionare “avvio ritardato” con il tasto di navigazione destro.
3. Premere il tasto di conferma.
Il display visualizzerà il simbolo di avvio ritardato, il tempo di cottura e l’ora di fine.
4. Modificare l’ora di fine ruotando la manopola di selezione e confermando con il tasto di conferma.
Una piccola icona apparirà per indicare l’attivazione della funzione.
 - ▷ Per annullare l’avvio ritardato: accedere ad “Avvio ritardato” e selezionare “Annulla avvio ritardato” (apparirà un messaggio di avviso per confermare l’annullamento dell’avvio ritardato).

5. Avvio del programma: premere il tasto di conferma per accedere alla modalità progresso.

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

Rosolare

Per aggiungere la funzione grill al termine del progresso (l'ora dell'avvio della rosolatura verrà aggiunta al termine del processo di cottura).

1. Premere il tasto "plus" (in "Modalità impostazioni funzione").
2. Selezionare "Rosolare" con il tasto di navigazione destro.
3. Premere il tasto di conferma.

Una piccola icona a forma di griglia apparirà vicino all'ora corrente.

- Per annullare la rosolatura: selezionare "Annulla rosolatura" dal menu "plus".

Cottura multi-fase

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. Premere il tasto "plus" (in "Modalità impostazioni funzione").
2. Selezionare "cottura multi-fase" con il tasto di navigazione destro.
3. Premere il tasto di conferma.

Una piccola icona apparirà vicino all'ora corrente. La prima fase è già configurata con le impostazioni correnti della funzione. Se non è presente un tempo impostato, verrà impostato un tempo predefinito per la prima fase.

- Ad esempio: viene selezionata la modalità forno e aria calda 180°C; il tempo predefinito di 30 min. viene aggiunto alla prima fase.
4. Per aggiungere una fase, selezionare la seconda funzione premendo i tasti di navigazione o la manopola di selezione.
 5. Premere il tasto di conferma.
Il display passerà alla schermata delle impostazioni.
 6. Selezionare la funzione desiderata, impostare la temperatura e il tempo.
 7. Salvare la fase e tornare alla panoramica della cottura multi-fase premendo il tasto di conferma.
 - Se viene premuto il tasto di arresto, l'impostazione verrà annullata e il display ritornerà alla visualizzazione precedente.
 8. Se desiderato, aggiungere una terza fase. Ripetere i passaggi 4, 5, 6 e 7.

9. Dopo la conferma il display visualizzerà le fasi impostate, con l'aggiunta di un'icona di modifica e annullamento.
10. Se tutte le fasi sono impostate secondo le proprie esigenze, è possibile ritornare alla schermata di impostazione del forno. Chiudere il menu "plus" premendo il tasto "plus".
Il display visualizzerà la schermata normale di impostazione del forno con le impostazioni della prima fase (icona fase 1 bianca).
11. Avviare il progresso premendo il tasto di conferma.
 - Se viene premuto il tasto di arresto, la fase di cottura verrà arrestata e il forno tornerà alla modalità normale.

Cottura manuale

- In modalità cottura manuale, è possibile selezionare un programma standard da "Programmi e preferiti" e modificarlo come in modalità "Cottura multi-fase".
- Selezionando la funzione manuale dal menu "plus" apparirà un messaggio di avviso: "Passare alla modalità forno?". Dopo la conferma il display passerà alla modalità di cottura multi-fase se il programma selezionato include più fasi.

Programmi e preferiti

Programmi automatici

- È possibile usare i "programmi automatici" per cotture al forno e arrosto selezionando una pietanza da un elenco di pietanze pre-programmate. Prima di tutto, selezionare il tipo di pietanza e poi la pietanza esatta dall'elenco di pietanze disponibili.
- Tutte le categorie sono accompagnate da un'immagine. Selezionando una pietanza appariranno le impostazioni del programma. Il nome della pietanza e il nome della selezione attiva sono visualizzati sulla barra di testo.
- Nelle impostazioni è visibile prima un'immagine della pietanza (non modificabile), poi il peso (a seconda della pietanza) (se modificabile), l'intensità (non sempre modificabile) e il tempo di cottura. Se necessario, regolare l'intensità e/o il peso.

Preferiti (vedere capitolo "Schermata fine")

- È possibile selezionare le proprie ricette memorizzate in "Preferiti".
- Se non sono presenti ricette salvate apparirà un messaggio di avviso: "Nessuna ricetta memorizzata".
- Il nome della ricetta è visualizzato sulla barra di testo e sono mostrate le impostazioni del forno.

Timer

Il timer può essere usato in modo indipendente dalle funzioni attivate.

1. Premere il pulsante timer.
2. Modificare il tempo ruotando direttamente la manopola di selezione.
 - Il tempo massimo programmabile è 23:59 ore.
3. Confermare le impostazioni premendo il tasto di conferma.
Il timer è avviato.
 - Per annullare il timer, riportare il tempo a 0:00 e confermare premendo il tasto di conferma.
 - Per chiudere il menu timer, premere il tasto timer o il tasto stop.
4. Quando il timer si spegne, viene visualizzato un messaggio di avviso "Timer scade" e l'apparecchio emette un segnale acustico. Premere il tasto stop per spegnere il segnale acustico e chiudere il messaggio di avviso.
 - Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo circa 2 minuti.

Blocco bambino

Il pannello comandi del forno può essere bloccato per mezzo del Blocco bambino, al fine di proteggere l'apparecchio dall'uso accidentale.

1. Premere e tenere premuto il tasto di blocco.
L'apparecchio entrerà in modalità blocco dei tasti. Apparirà un messaggio di avviso. Dopo 3 secondi il messaggio di avviso "Blocco attivo" si chiuderà. Sarà visibile lo stato corrente dell'apparecchio.
 - Se il blocco tasti è attivato durante un processo di cottura, l'esecuzione del processo continuerà.
 - Se viene premuto un tasto con blocco tasti attivato, il messaggio di avviso "Blocco attivo" verrà visualizzato di nuovo.
 - Il tasto stop rimane attivo anche in modalità blocco tasti. Se l'apparecchio viene spento, il processo si arresta. Per riaccendere l'apparecchio, disattivare il blocco tasti.
2. Per disattivare la modalità blocco tasti, premere e tenere premuto il tasto di blocco.

Scalda stoviglie

- 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.

Riscaldamento

- 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 riscaldamento.

Scongelamento

- Questa funzione utilizza l'aria calda (30 °C). Usare questa funzione per scongelare lentamente pietanze surgelate (torte, biscotti, pane, dolci e frutta).
- Per questa funzione è possibile impostare i seguenti valori:
- Capovolgere la pietanza a metà dello scongelamento; mescolare o spezzettare gli alimenti nel caso siano congelati in blocco.

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.

Pirolisi

Anziché manualmente, l'interno del forno o una teglia da forno smaltata possono essere puliti tramite la funzione "Pirolisi". Durante la pirolisi, l'interno del forno viene riscaldato ad altissima temperatura. Gli agenti contaminanti presenti vengono così inceneriti, lasciando solo residui di cenere.



Con un utilizzo medio del forno, si raccomanda l'uso della funzione pirolitica una volta al mese.



Attenzione!

- Innanzitutto, rimuovere tutti gli accessori e le guide/guide telescopiche dal forno (vedere 'Rimozione e pulizia delle guide').
- Eliminare quindi i residui di alimenti dal forno e pulire il vano interno con un panno umido. I residui di alimenti e grassi potrebbero infiammarsi durante la pirolisi. **Rischio di incendio!**



Nota! Non è possibile pulire contemporaneamente l'interno del forno e una teglia da forno smaltata tramite la funzione 'Pirólisi'. Se si desidera pulire una teglia da forno smaltata tramite pirólisi, iniziare con essa (l'interno del forno può sporcarsi durante la pulizia della teglia). Inserire una teglia da forno alla volta. Procedere in seguito alla pulizia del forno.



Attenzione! NON pulire la teglia da forno in vetro utilizzando la funzione 'Pirólisi' del forno.

Avviare la funzione di pirólisi.

1. Verificare che il forno sia completamente vuoto e che non siano presenti residui di alimenti o di grassi!
2. Se si desidera pulire innanzitutto una teglia da forno smaltata, posizionare le apposite guide speciali. Pulire la teglia da forno con un panno umido e farla scorrere nel forno, sul livello 2.
 - Al termine del processo di pirólisi, rimuovere le guide speciali.
3. Selezionare "Pirólisi" con la manopola funzione.
4. Selezionare l'intensità di pulizia desiderata:
 - Bassa: circa 3 ore
 - Media: circa 3,5 ore
 - Alta: circa 4 ore



È possibile selezionare solamente l'intensità della pulizia. Il tempo è fisso e dipende dall'intensità di pulizia selezionata.

5. Premere il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.
 - Trascorso un determinato periodo di tempo, lo sportello si bloccherà automaticamente per la sicurezza dell'utente (una volta raggiunta la temperatura di 250°C). Durante il processo di pulizia l'apparecchio potrebbe emettere un odore sgradevole.
 - Lo sportello del forno può essere aperto quando l'apparecchio è raffreddato (al termine del processo di pulizia pirólitica).
 - Pulire il forno esclusivamente quando è completamente freddo. Pulire lo sportello del forno e le superfici adiacenti intorno alla guarnizione dello sportello. Non strofinare la guarnizione.

AquaClean

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

Uso di AquaClean

Utilizzare AquaClean esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Se il forno caldo, è più difficile rimuovere sporco e grassi.



Il programma dura 30 minuti.

Dopo aver lasciato a mollo le pareti per 30 minuti sarà possibile rimuovere i residui alimentari rimasti sulle pareti in smalto con un panno umido.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Collocare un recipiente con 0,15 L di acqua sul fondo del forno.
3. Selezionare “Pulizia” con la manopola funzione.
4. Passa all'impostazione “AquaClean”.
5. Premere il tasto di conferma per avviare la pulizia AquaClean.

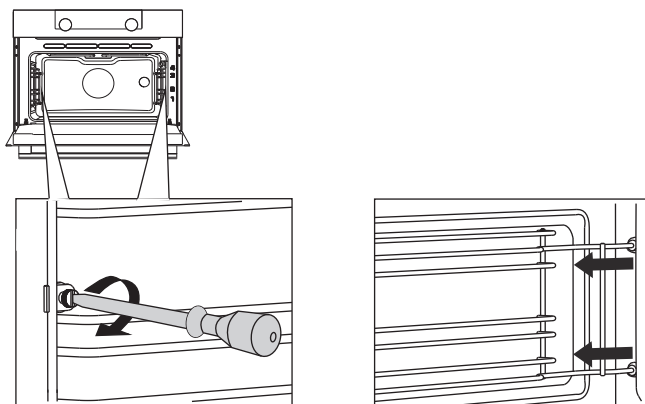


Nota bene: Non aprire lo sportello durante il processo di pulizia.

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.



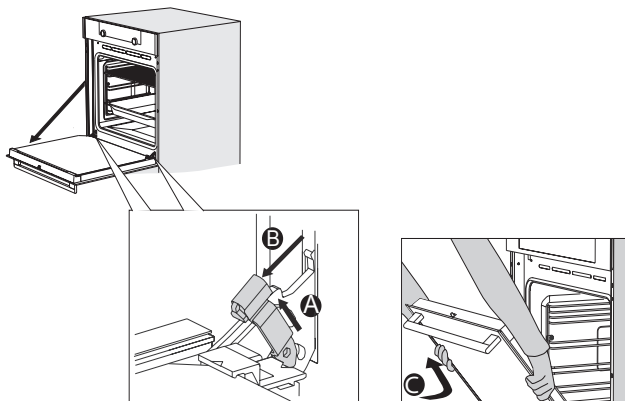
Rimozione e installazione dello sportello



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 si bloccheranno 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

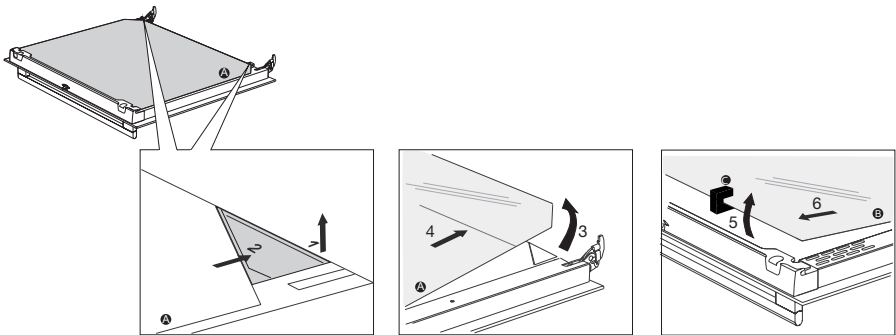
1. Mantenere lo sportello a un'angolazione di circa 45° di fronte al forno.
2. Inserire le cerniere nelle fessure e assicurarsi che siano posizionate correttamente.
3. Aprire completamente lo sportello.
4. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere e spostarli verso il forno.
5. Accostare dolcemente lo 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 e installazione del vetro dello sportello

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

1. Sollevare leggermente (1) e spostare (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 spostandolo (6) dal supporto inferiore. Inoltre, rimuovere i distanziali in gomma (C) dal vetro interno.



Installare il vetro in ordine inverso.

Sostituzione della lampada del forno

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.

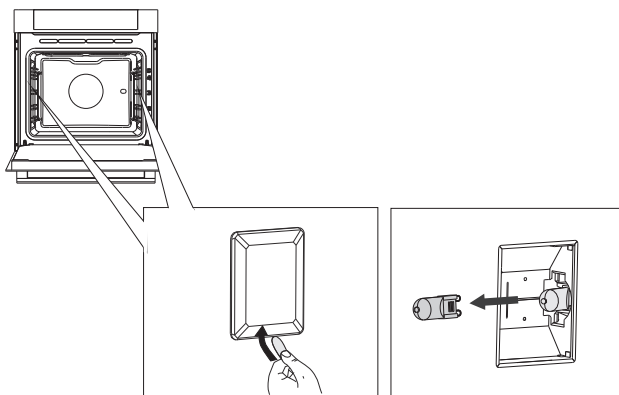


- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa elettrica o spegnendo l'interruttore di circuito nella scatola fusibili.
- Nota: le lampadine possono diventare molto calde! Usare una protezione per rimuovere le lampadine.

1. Utilizzare un cacciavite piatto per allentare il portalampada, poi rimuoverlo.

NOTA: Prestare attenzione a non danneggiare lo smalto.

2. Rimuovere la lampadina e installarne una nuova.



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.
- Verificare che la potenza sia stata impostata correttamente.

Il sensore non risponde: il display è bloccato.

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

Formazione di scintille nel forno.

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

Le interruzioni di corrente possono causare la reimpostazione del display.

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

Presenza di condensa nel forno.

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

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

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

Presenza di un flusso d'aria in corrispondenza dello sportello e all'esterno dell'apparecchio.

- Ciò è normale.

La luce si riflette sullo sportello e sull'esterno dell'apparecchio.

- Ciò è normale.

Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle aperture di ventilazione.

- Ciò è normale.

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

- Ciò è normale.

Il 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 e la polvere possono 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

OP8687S / OP8687A

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	
GRILL					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Crostini	Griglia in metallo	5	240	3:00-6:00	
Hamburger di manzo	Griglia + teglia da forno come vasca di raccolta	5	240	25-35 **	













* 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

OP8487S / OP8487A

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	
GRILL					
Piatto	Attrezzatura	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Sistema
Crostini	Griglia in metallo	4	240	3:00-6:00	
Hamburger di manzo	Griglia + teglia da forno come vasca di raccolta	4	240	25-35 **	

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

** Girate dopo 2/3 della cottura.



La scheda di identificazione è situata all'interno dell'apparecchio.

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

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

 **ASKO**



597775

it (06-17)