



Istruzioni per l'uso FORNO

OP8478G / BO4PY4T2-12

OP8678G / BO6PY4T2-12

Simboli utilizzati



Informazioni importanti



Suggerimento

SOMMARIO

Il vostro forno

Introduzione	4
Pannello comandi	5
Descrizione	6
Guide/Guide telescopiche	6
Accessori	7
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"	15
Apertura della tastiera	17

Uso

Funzione forno	18
Uso delle funzioni "Extra"	20
Preriscaldamento veloce	21
Tabella delle funzioni	22
Termometro carne	26
Avvio ritardato	29
Cottura a fasi combinate	30
Funzioni aggiuntive	33
Impostazioni	37

Pulizia

Pulizia dell'apparecchio	39
Pulizia a vapore	39
Pirolisi	40
Rimozione e pulizia delle guide	41
Sostituzione della lampada del forno	42
Rimozione dello sportello	43
Rimozione del vetro dello sportello	44

Risoluzione dei problemi

Generale	45
----------	----

Il vostro forno e l'ambiente

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	47
---	----

Test di cottura

Test eseguito in conformità alla norma EN 60350-1	48
---	----

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.

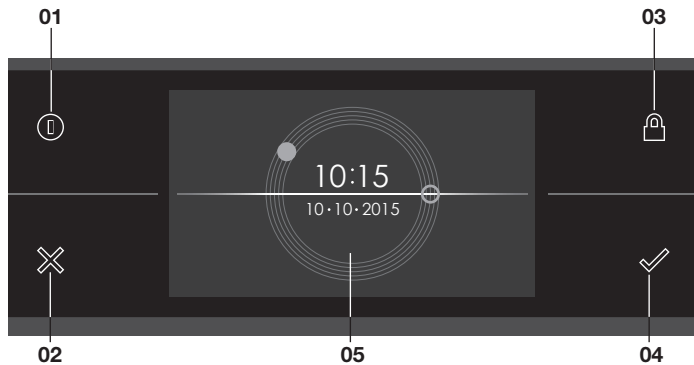


Leggere le istruzioni di sicurezza separate prima di utilizzare l'apparecchio!

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

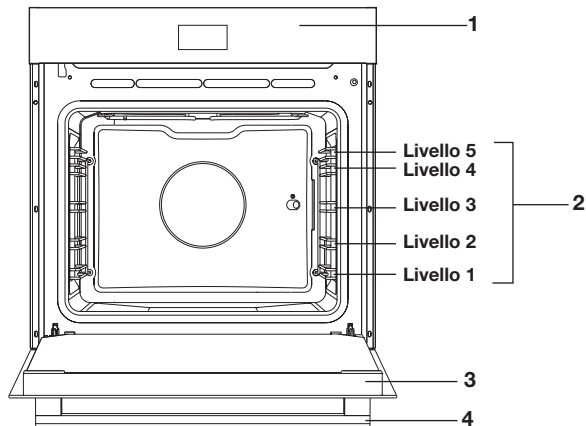


01. Tasto On/Off; usare per:
 - Accendere l'apparecchio.
 - Passare alla modalità stand-by.
 - Spegnerne l'apparecchio. Tenere premuto il tasto "On/Off" fino a che l'apparecchio non si spegne.
02. Tasto X; usare per:
 - Tornare alla voce precedente nel menu.
 - Chiudere o rispondere "No" a un messaggio di avviso.
 - Chiudere o annullare un menu o una funzione.
03. Tasto Conferma; usare 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.
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. Livelli
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.



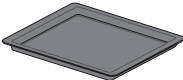

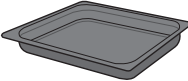
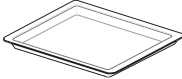

Nota: rimuovere le guide/guide telescopiche dal forno se si intende utilizzare la funzione pirolisi!

IL VOSTRO 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.

Accessori che possono essere forniti con l'apparecchio (a seconda del modello)	
	Teglia da forno smaltata: adatta per torte e pasticcini. <ul style="list-style-type: none">• Non usare la teglia da forno smaltata con le funzioni microonde!• Compatibile con la pulizia pirolitica.
	Guide/Guide telescopiche: mainly used for grilling. Sulla griglia è inoltre possibile collocare una teglia per cotture a vapore o una pentola contenenti pietanze. <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!
	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. <ul style="list-style-type: none">• Non usare la teglia da forno profonda smaltata con le funzioni microonde!• Compatibile con la pulizia pirolitica.
	Teglia da forno in vetro: adatta per la cottura a microonde e in forno. <ul style="list-style-type: none">• NON compatibile con la pulizia pirolitica.
	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.
	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). <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.

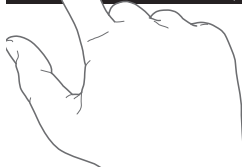
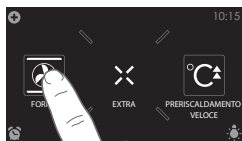
Ventola di raffreddamento

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

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:



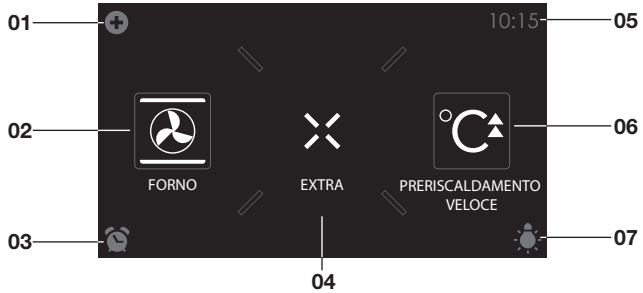
Scorrere:



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 il tasto Conferma, oppure toccare il display per spegnere il segnale acustico e chiudere il un 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 visualizzato qui.

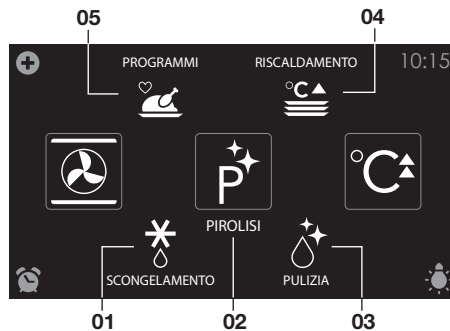
Preriscaldamento veloce (06)

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

Luce (07)

- Toccare il simbolo “lampada” per accendere o spegnere la luce del forno.
- La luce del forno si accenderà automaticamente 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



Scongelamento (01)

- Toccare “SCONGELAMENTO” per accedere alla funzione pulizia.

Pirolisi (02)

- Toccare “PIROLISI” per visualizzare il menu dei programmi.

Pulizia (03)

- Toccare “PULIZIA” per accedere alla funzione pulizia.

Riscaldamento (04)

- Toccare “RISCALDAMENTO” per aprire il menu della funzione di riscaldamento. Da qui è possibile accedere alle funzioni riscaldamento piastra e mantieni in caldo.

Programmi (05)

- Toccare “PROGRAMMI” per visualizzare il menu dei 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").

Impostare la 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 il tempo di cottura. Se il tempo di cottura è già stato impostato, è necessario impostare questo valore.
- Toccare le frecce sopra e sotto il tempo di cottura o scorrere il dito sopra il tempo di cottura per regolarlo (vedere anche "Apertura della tastiera").

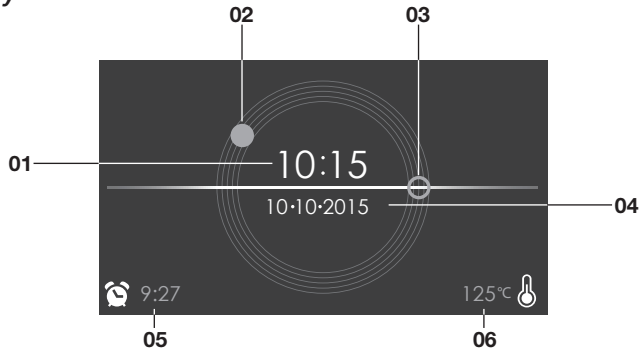
Programmi (04)

- Toccare "PROGRAMMI" per aprire il menu dei 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).

Data (04)

- Data corrente.

Timer uovo (05)

- Il conto alla rovescia del timer.

Visualizzazione decrementale della temperatura (06)

- Temperatura corrente del forno (calore residuo).

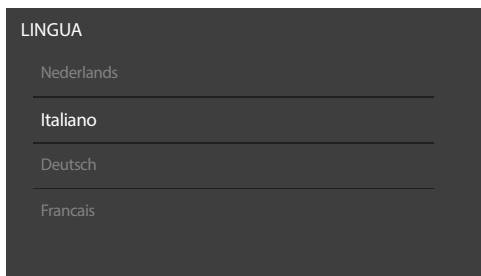
Primo utilizzo

- 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

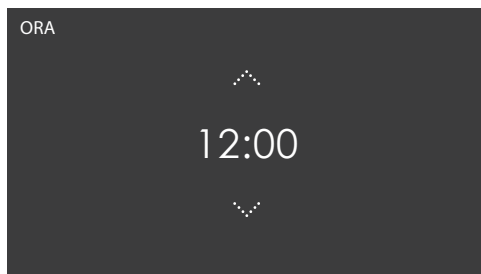


Impostare la lingua desiderata per la visualizzazione dei testi sul display dell'apparecchio. La lingua pre-impostata è "Italiano".

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



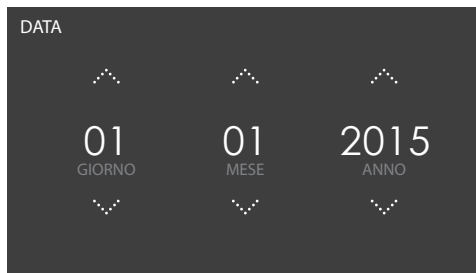
Impostare l'orologio



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.
L'apparecchio è pronto all'uso.

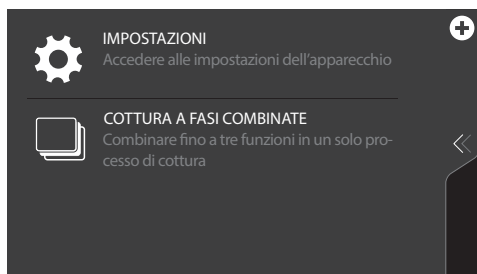


Lingua, ora e data possono essere regolate nel menu Impostazioni (vedere "Impostazioni"). È possibile accedere al menu Impostazioni dalla schermata di avvio tramite il menu "Plus".

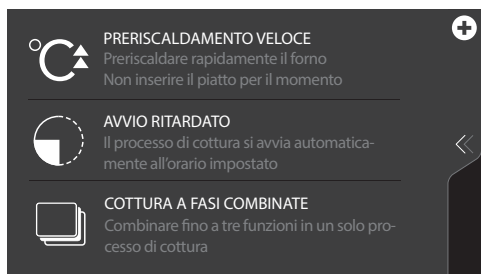
Uso del menu “Plus”



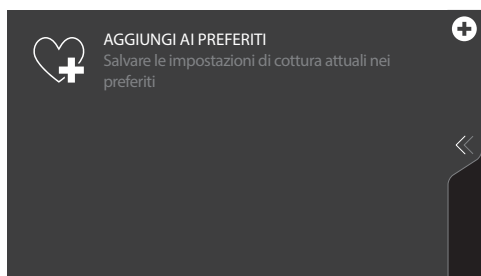
Il menu “Plus” comprende diverse funzioni e impostazioni.
Le funzioni disponibili nel menu “Plus” dipendono dalla schermata attiva.



- 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”).



- 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”).
 - **Avvio ritardato:** il processo di cottura inizierà automaticamente all’orario impostato.
 - **Cottura a fasi combinate:** per combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura (vedere “Cottura a fasi combinate”).



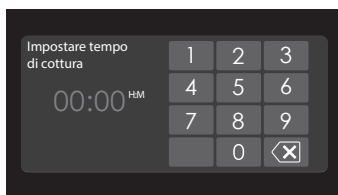
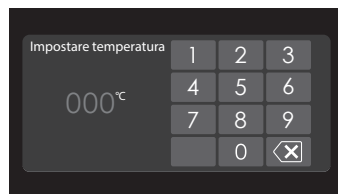
- Quando una funzione forno, microonde o combinata è attivata, è possibile accedere ai seguenti menu/funzioni dal menu “Plus”.
 - **Aggiungi ai preferiti:** per aggiungere le impostazioni di cottura ai preferiti (vedere “Funzioni aggiuntive”).

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 viene 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 combinate e avvio ritardato. Per fare ciò, toccare il simbolo “più”. 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.

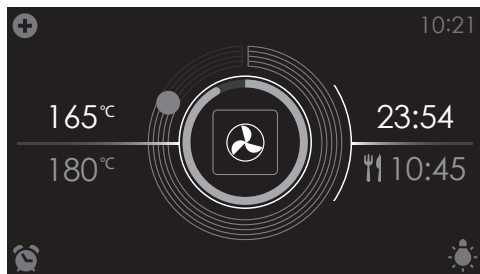
1. Accendere il forno premendo il tasto “On/Off”.
2. Collocare la pietanza nel forno.
3. Toccare “FORNO” per aprire il menu delle funzioni del forno.
4. Selezionare una funzione del forno (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Selezionare la temperatura (consultare il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



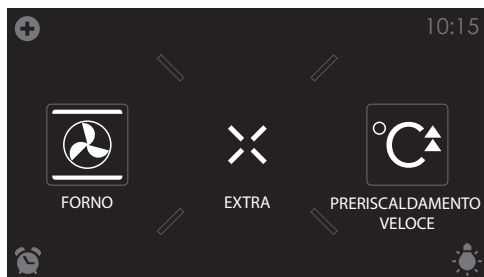
- *Toccare il centro del display durante la cottura per visualizzare una schermata con le impostazioni. Regolare a seconda delle esigenze.*
- *Al termine della cottura il forno emetterà un segnale acustico. Il segnale può essere disattivato aprendo lo sportello o premendo un tasto.*
- *Le impostazioni 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.

Uso delle funzioni “Extra”

Aprire la schermata “Extra” per selezionare la funzione pirolisi.
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:

- Pirolisi (consultare il capitolo “Pirolisi”)
- Pulizia (consultare il capitolo “Pulizia”)
- Riscaldamento (consultare il capitolo “Funzioni aggiuntive”):
 - Riscaldamento piastra
 - Mantieni in caldo
- Programmi (consultare il capitolo “Funzioni aggiuntive”):
 - Preferiti
 - Programmi automatici
- Scongelamento

Preriscaldamento veloce

Usare questa funzione per preriscaldare rapidamente il forno. Non inserire pietanze durante il preriscaldamento veloce. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, il preriscaldamento è terminato e il forno è pronto a cuocere la pietanza.

Uso del preriscaldamento veloce

1. Accendere il forno premendo il tasto “On/Off”.
2. Toccare “PRERISCALDAMENTO VELOCE” per visualizzare la funzione di preriscaldamento veloce.



3. Selezionare la temperatura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
4. Avviare il preriscaldamento veloce 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.*


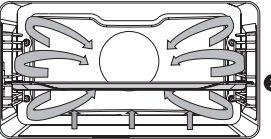

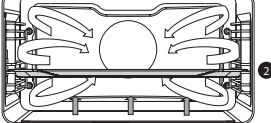

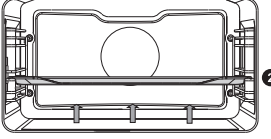

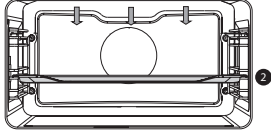
Tabella delle funzioni


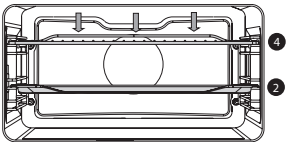

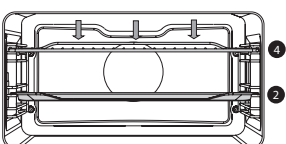

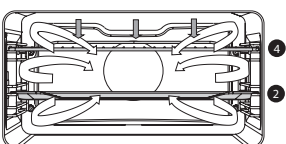
Consultare la tabella per selezionare la funzione desiderata. Inoltre, consultare le istruzioni per la preparazione sulla confezione della pietanza.


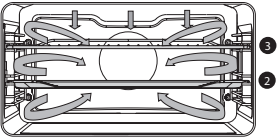








- **Utilizzare esclusivamente piatti in vetro in grado di sopportare temperature fino a 275 °C.**

Funzione	Descrizione	
Funzioni forno		
	<p>Aria calda</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 sul livello 2. • Temperatura suggerita: 180 °C • Si consiglia il preriscaldamento. 	
	<p>ECO Aria calda</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	
	<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 preriscaldamento. 	

Funzione	Descrizione	
	<p>Aria calda + 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 preriscaldamento. 	
	<p>Riscaldamento inf. + ventola</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 lievitata 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>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>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 	

Funzione	Descrizione	
	<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. • La temperatura massima consentita è 240 °C. • Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Preriscaldare per 5 minuti. 	
	<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. • La temperatura massima consentita è 240 °C. • Monitorare costantemente il processo di cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata. • Preriscaldare per 5 minuti. 	
	<p>Grill grande + 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. • Preriscaldare per 5 minuti. 	

Funzione	Descrizione	
	<p>Arrosti Pro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questa impostazione dispone di un ciclo di riscaldamento automatico. • In una prima fase la carne viene cotta a una temperatura elevata con aria calda e l'elemento riscaldante superiore. • Quindi la pietanza viene cotta lentamente a una temperatura bassa preimpostata, con gli elementi riscaldanti superiore e inferiore. • La funzione è adatta per carne, pollame e pesce. • Temperatura suggerita: 180 °C 	
	<p>Pre-riscaldamento veloce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione, lo spazio interno del forno raggiunge rapidamente la temperatura desiderata. Non utilizzare questa impostazione se è presente una pietanza nel forno. • Temperatura suggerita: 180 °C 	
Funzioni Extra		
	<p>Riscaldamento piastra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è utilizzata per pre-riscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo. • Temperatura suggerita: 60 °C 	
	<p>Scongellamento</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>Mantieni in caldo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte. • Temperatura suggerita: 60 °C 	
	<p>Pulizia a vapore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con questa funzione e un panno umido, è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno. • Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Collocare un recipiente con 0,15 L di acqua sul fondo del forno prima di avviare la pulizia. • Al termine del processo, rimuovere i residui alimentari con un panno umido. 	

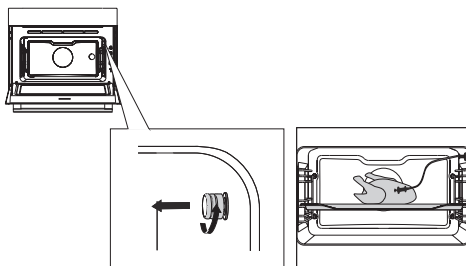
Funzione	Descrizione	
	<p>Pirolisi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La funzione è progettata per la pulizia automatica del forno. Il forno si riscalda ad una temperatura molto superiore all'uso normale, assicurando l'incenerimento dei residui di grasso e alimenti. • Rimuovere tutti gli accessori dal forno. 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. 	

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 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

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
Maiale		
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
Agnello - lombata	rosa	54 - 58 °C
Agnello - lombata	ben cotto	68 - 75 °C
Agnello - spalla	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

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” in funzione forno o combinata. Consultare il capitolo “Uso del menu Plus”.

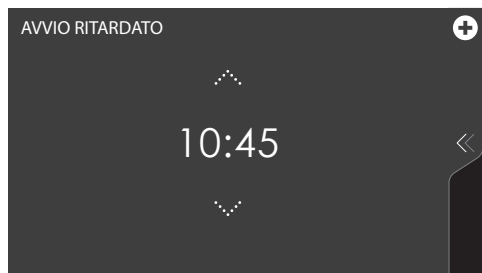
Impostazione dell’ora di avvio ritardato

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.

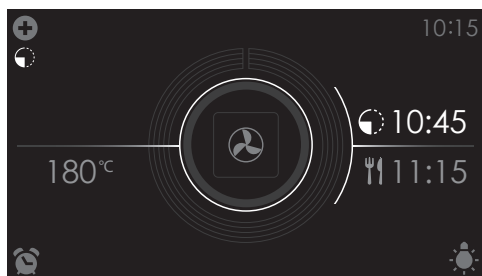
2. Toccare il simbolo “più” per aprire il menu “Plus”.
3. Toccare “AVVIO RITARDATO” per accedere alla funzione.



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 premendo il tasto di 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

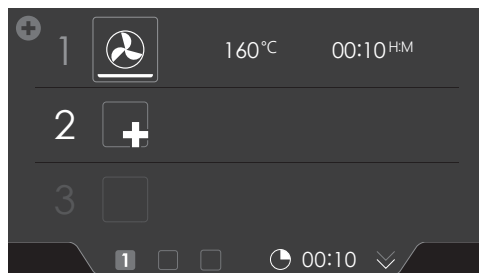
- Accedere al menu “Cottura a fasi combinate” tramite il menu “Plus”. Consultare il capitolo “Uso del menu Plus”.
- Questa funzione consente di combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura.
- Selezionare funzioni e impostazioni diverse per comporre il processo di cottura desiderato.

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”).

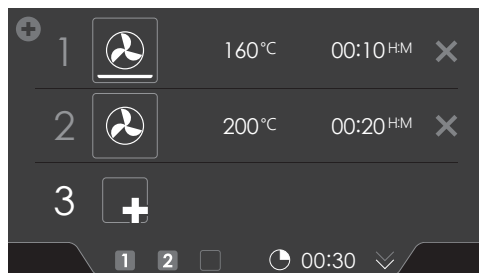
4. Selezionare la temperatura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
5. Selezionare il tempo di cottura (consultare il capitolo “Schermata di impostazione delle funzioni”).
6. Confermare le impostazioni relative alla fase 1 premendo il tasto conferma.



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.



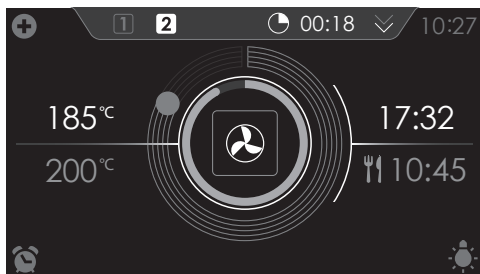


10. Se desiderato, toccare “3” per visualizzare le impostazioni relative alla fase 3.
11. Se necessario modificare i valori predefiniti relativi alla fase 3 (funzione, temperatura/livello di potenza e tempo di cottura) (vedere punti 3, 4 e 5).
12. Confermare le impostazioni relative alla fase 3 premendo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



- Sul display appaiono le seguenti informazioni:
 - fase attiva (2)
 - tempo di cottura 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)



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”).

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:
 - Riscaldamento piastra
 - Mantieni in caldo
- Programmi:
 - Preferiti
 - Programmi automatici

Riscaldamento

- 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.
- 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 (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 premendo il tasto conferma.



Programmi:

- Preferiti
 - È possibile selezionare le proprie ricette memorizzate in “PREFERITI”: Consultare inoltre “Memorizzare un metodo di cottura”.
- Programmi automatici
 - È possibile usare i “programmi automatici” selezionando una pietanza da un elenco di pietanze 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.



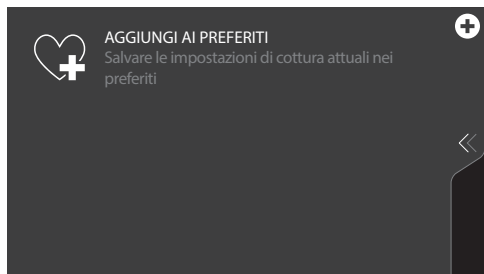
5. Avviare il programma premendo il tasto conferma.



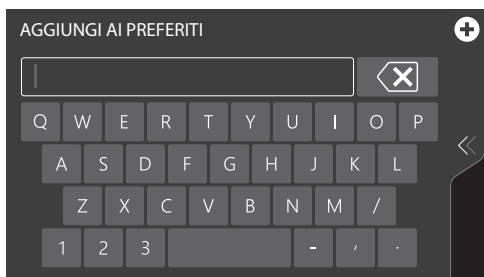
- È possibile visualizzare le informazioni sul programma selezionato nella scheda *Informazioni*. In questa scheda sono disponibili informazioni sugli accessori richiesti e sul livello della teglia. Talvolta, le informazioni sulla cottura del piatto possono essere reperite in questa scheda.
- Per molti 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".



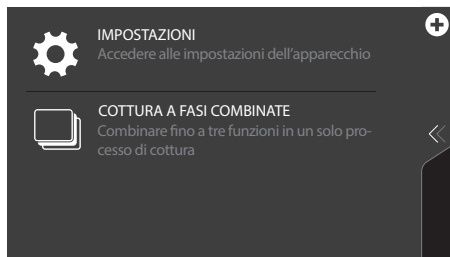
2. Assegnare un nome alla pietanza selezionando le lettere. Toccare il simbolo "freccia con croce" per eliminare una lettera.
3. Premere il tasto di conferma per salvare il metodo di cottura.



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)
- Ora (orario corrente)
- Formato orario (formato 12/ 24 ore)
- Data (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)
- 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.

Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

1. Collocare un recipiente con 0,15 L di acqua sul fondo del forno.
2. Toccare "EXTRA" per visualizzare le funzioni extra dell'apparecchio.
3. Toccare "PULIZIA" per accedere alla funzione pulizia.
4. 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.

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 'Pirolisi'. Se si desidera pulire una teglia da forno smaltata tramite pirolisi, 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 'Pirolisi' del forno.

Avviare la funzione di pirolisi.

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 pirolisi, rimuovere le guide speciali.
3. Toccare "EXTRA" per visualizzare le funzioni extra dell'apparecchio.
4. Toccare "PIROLISI" per visualizzare il menu dei programmi.
5. Selezionare l'intensità di pulizia desiderata:
 - Basso: circa 3 ore
 - Media: circa 3,5 ore
 - Alto: circa 4 ore



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

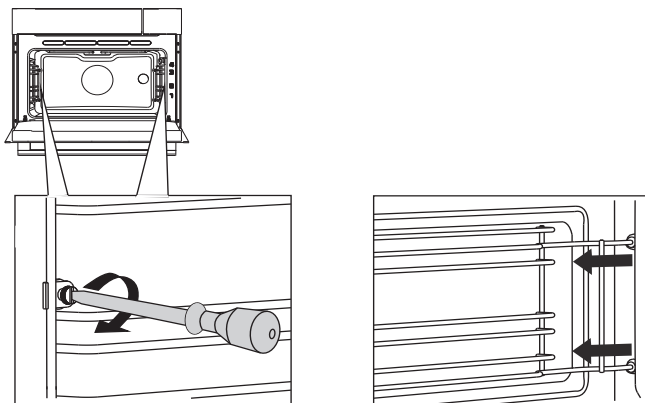


6. Premere il tasto di conferma per avviare la pulizia pirolitica.
- Trascorso un determinato periodo di tempo, lo sportello si bloccherà automaticamente per la sicurezza dell'utente.
 - Durante il processo di pulizia l'apparecchio potrebbe emettere un odore sgradevole.
 - Lo sportello del forno può essere aperto quando l'apparecchio è raffreddato (al termine del processo di pulizia pirolitica).
 - 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.

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.

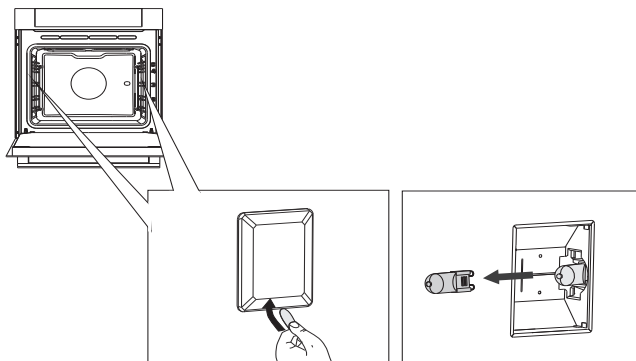


Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa elettrica o spegnendo l'interruttore di circuito nella scatola fusibili.



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

1. Usare un cacciavite a testa piatta per rimuovere il coperchio della lampada dal portalampada. Prestare attenzione a non danneggiare lo smalto.
2. Rimuovere la lampadina alogena dalla sua sede.



Rimozione dello sportello

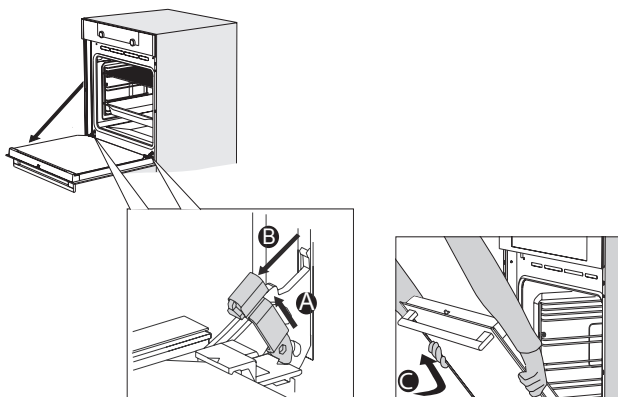


Tenere le dita lontane dalle cerniere dello sportello del forno. Le cerniere sono caricate a molla e potrebbero quindi causare lesioni in caso di ritorno improvviso.

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.



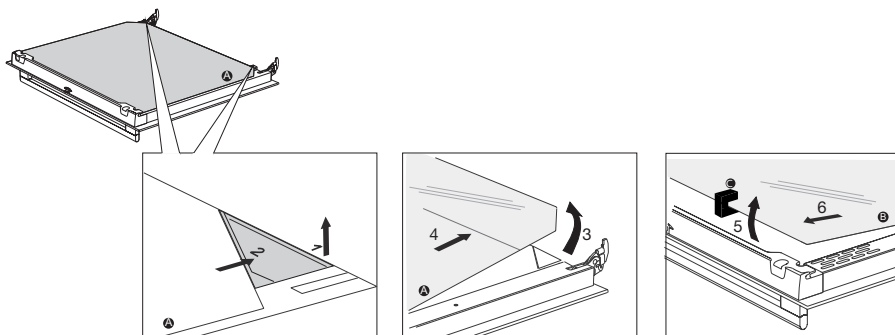
Installazione dello sportello.

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 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 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.

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.

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

OP8678G

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

OP8478G

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.

 **ASKO**



597409

it (03-17)