



## Istruzioni per l'uso

FORNO

OCS8487S / BO4CS2F3-42

OCS8487A / BO4CS2F3-42

OCS8687S / BO6SA2F3-42

OCS8687A / BO6SA2F3-42

**Simboli utilizzati**



Informazioni importanti



Suggerimento

# IL VOSTRO FORNO

## ***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	10
Navigazione	11

## ***Primo utilizzo***

Cosa fare al primo utilizzo	13
-----------------------------	----

## ***Funzionamento***

Selezione delle funzioni	16
Modalità impostazioni funzione	16
Modalità progresso	18
Schermata fine	18
Modifica delle impostazioni durante il progresso	19

## ***Uso***

Tabella delle funzioni	20
Funzione vapore	25
Tabella vapore	28
Termometro carne	31
Menu impostazioni	33
Menu "Plus"	34
Informazioni di cottura	35
Pre riscaldamento rapido	36
Avvio ritardato	37
Rosolare	37
Cottura multi-fase	37
Cottura manuale	38
Programmi e preferiti	38
Timer	39
Blocco bambino	39
Riscaldamento	40
Scongelamento	40

## ***Pulizia***

Pulizia dell'apparecchio	41
Pulizia a vapore	41
Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua	42
Decalcificazione	42
Rimozione e pulizia delle guide	43
Sostituzione della lampada del forno	44
Rimozione dello sportello	45
Rimozione del vetro dello sportello	46

## ***Risoluzione dei problemi***

Generale	47
----------	----

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

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio	49
---	----

## ***Test di cottura***

Test eseguito in conformità alla norma EN 60350-1	50
---	----

## *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.

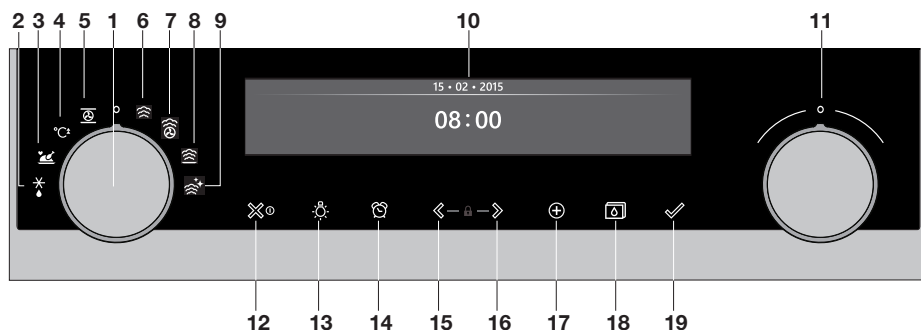


**Leggere le istruzioni di sicurezza separate prima di utilizzare l'apparecchio!**

**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



1. Manopola funzione (in posizione "Off")

2. Scongelamento

3. Programmi & Preferiti

4. Pre riscaldamento rapido

5. Forno

6. Vapore

7. Combi Vapore

8. Riscaldamento

9. Pulizia a vapore

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. Valvola del serbatoio d'acqua

19. Tasto conferma

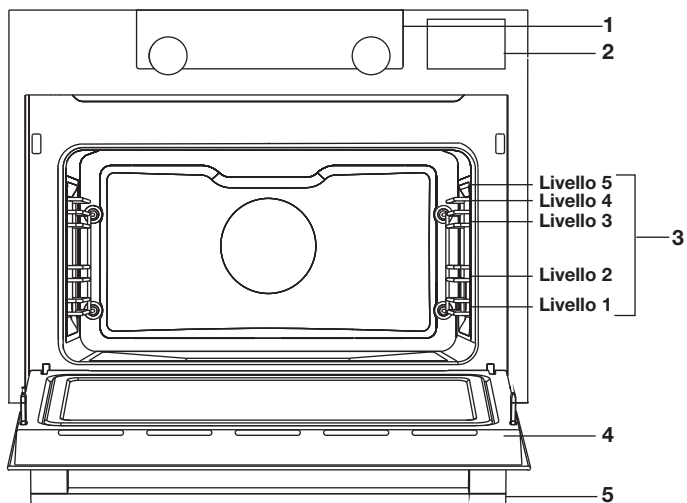
\* premere 15+16 per attivare il blocco bambino



### **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. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua.
3. Livelli forno
4. Sportello del forno
5. Maniglia

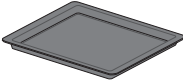

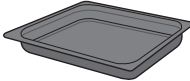
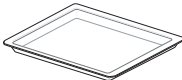
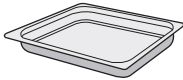
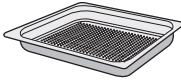
## Guide/Guide telescopiche

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

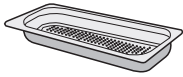
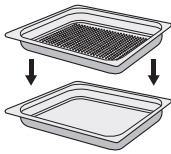

## Accessori

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

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

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

## IL VOSTRO FORNO

Accessori che possono essere forniti con l'apparecchio (a seconda del modello)	
	<b>Teglia per cotture a vapore traforata: 1/3GN.</b> <b>Teglia per cotture a vapore traforata: 1/2GN.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nota: può verificarsi uno scolorimento a temperature superiori a 180 °C! Tale fenomeno non influisce sul corretto funzionamento del forno.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le teglie per cotture a vapore possono essere utilizzate contemporaneamente su due livelli (ad esempio, la teglia per cotture a vapore non traforata sul livello 1 e la teglia per cotture a vapore traforata sul livello 2).</li><li>• Per la cottura a vapore, è possibile collocare la “teglia per cotture a vapore traforata” nella “teglia per cotture a vapore non traforata”. Esse possono essere utilizzate insieme esclusivamente su un livello con guide telescopiche.</li></ul>
	<b>Termometro carne:</b> può essere usato per misurare la temperature al centro della carne. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, il processo di cottura si interromperà automaticamente.

### Sportello


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



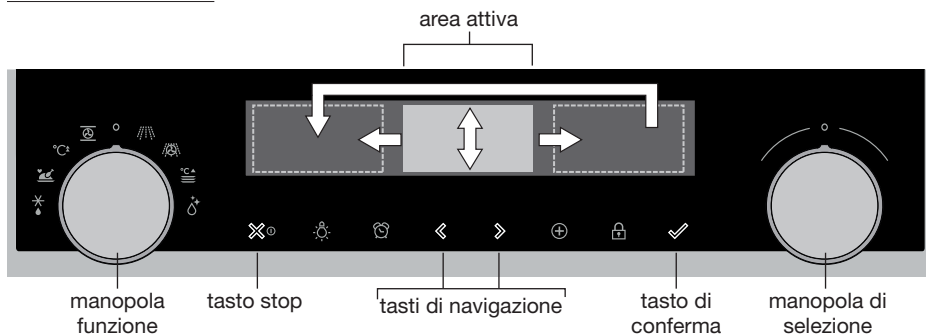
	<p><b>Forno</b></p> <p>Aria calda 3D          Aria calda 3D + riscaldamento inf.          Riscaldamento inf. + sup.          Grill grande          Grill          Grill grande ventilato          Riscaldamento sup.          Riscaldamento inf.          Riscaldamento inf. ventilato          Pro Roast          ECO Aria calda 3D</p>
	<p><b>Pre riscaldamento rapido</b></p>
	<p><b>Programmi e preferiti</b></p> <p>Preferiti          Programmi</p>
	<p><b>Scongelamento</b></p> <p>Scongelamento manuale</p>
	<p><b>Vapore</b></p> <p>Vapore          Bassa temperatura          Sottovuoto</p>
	<p><b>Forno a vapore combinato</b></p> <p>Aria calda 3D + densità vapore 1          Aria calda 3D + densità vapore 2          Aria calda 3D + densità vapore 3</p>
	<p><b>Riscaldamento</b></p> <p>Scaldavivande          Scalda stoviglie          Mantieni in caldo</p>
	<p><b>Pulizia a vapore</b></p>

## Tasti

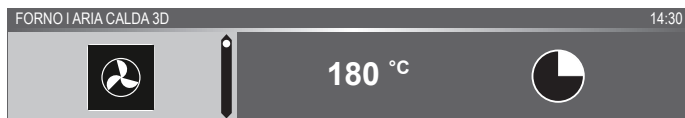
La tabella di seguito contiene le descrizioni dei diversi tasti.

Tasti	Descrizione dei tasti
	<p><b>Tasto stop:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pressione breve: annulla l'operazione o torna alla voce precedente nel menu.</li> <li>- Pressione lunga: accende o spegne l'apparecchio.</li> </ul>
	<p><b>Tasto luce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per spegnere o accendere la luce interna del forno.</li> </ul>
	<p><b>Timer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il timer può essere usato in modo indipendente dalle funzioni attivate.</li> <li>- Il tempo massimo programmabile è 23:59 ore.</li> </ul>
	<p><b>Tasto di navigazione sinistro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per spostare l'area attiva verso sinistra.</li> </ul>
	<p><b>Tasto di navigazione destro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per spostare l'area attiva verso destra.</li> </ul>
	<p><b>Tasto "Plus"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per aprire o abbandonare il menu impostazioni (in modalità stand-by).</li> <li>- Per aprire o abbandonare il menu "plus" con le opzioni extra disponibili al momento (in modalità "acceso").</li> </ul>
	<p><b>Blocco bambino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Premere e tenere premuti i tasti di navigazione destro e sinistro contemporaneamente per bloccare l'apparecchio.</li> </ul>
	<p><b>Valvola del serbatoio d'acqua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per aprire la valvola del serbatoio d'acqua.</li> </ul>
	<p><b>Tasto di conferma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per confermare tutti gli elementi/impostazioni bianchi sul display.</li> </ul>

## 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 attiva 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/impostazioni sono separate da una linea verticale.

IMPOSTAZIONI | GENERALE | SUONO | SUONO TASTO

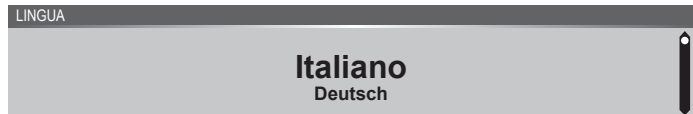
## Cosa fare al primo utilizzo

- 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", "Data" e "Durezza dell'acqua".

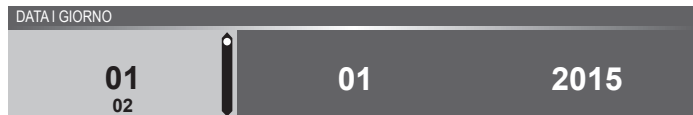
### Impostare la lingua



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



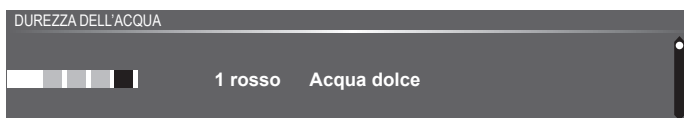
1. Ruotare la manopola di selezione e modificare la prima impostazione (Giorno).
2. Confermare l'impostazione premendo il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.
3. Ruotare la manopola di selezione e modificare la seguente impostazione (Mese).
4. Confermare l'impostazione premendo il 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 per 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 per modificare i minuti.
4. Confermare le impostazioni premendo il tasto di conferma.

### Impostare la durezza dell'acqua



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

### Controllare la durezza dell'acqua

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

### Uso della striscia di carta da test

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

### Impostare la durezza dell'acqua

1. Confrontare la striscia con l'immagine sul display.
2. Ruotare la manopola di selezione fino a che le barre sul display non corrispondono con quelle sulla striscia da test.
3. Premere il tasto di conferma per salvare la durezza impostata.

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

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

*Tutte le impostazioni di avvio sono ora impostate, e l'apparecchio visualizzerà la schermata di stand-by. L'apparecchio è pronto all'uso.*



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

### 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:

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

03 • 05 • 2015

12 : 00

### 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.

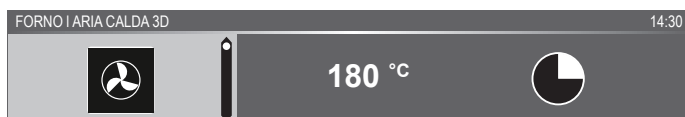
- Accedere direttamente alla modalità progresso premendo il tasto di conferma (il tasto lampeggia quando è possibile avviare il programma).

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)

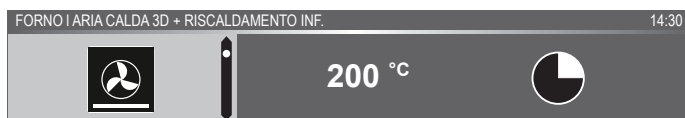
1. Selezionare una funzione principale ruotando la manopola funzione.  
*La prima impostazione della sotto-funzione diventa attiva.*



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

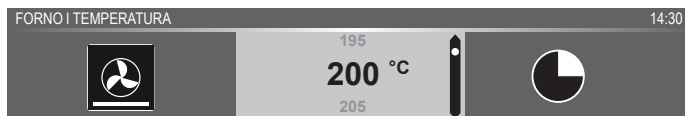
- Funzione (consultare la tabella al capitolo “Tabella funzioni”).
- Temperatura.
- Ora.

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

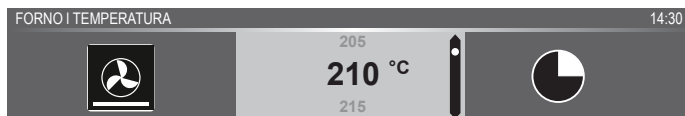


3. Confermare l'impostazione premendo il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.

*La successiva impostazione della sotto-funzione diventa attiva.*



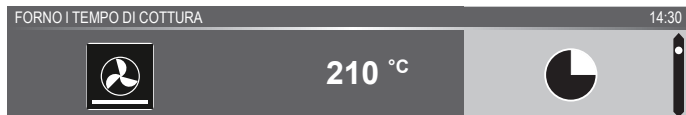
4. Ruotare la manopola di selezione e modificare l'impostazione.



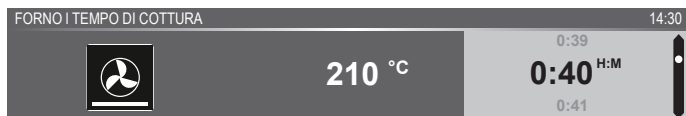


5. Confermare l'impostazione premendo il tasto di navigazione destro o la manopola di selezione.

*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. Se la funzione selezionata richiede l'uso del vapore, riempire il serbatoio con acqua pulita prima di avviare il programma.
  9. 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 applicabile).
- 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**


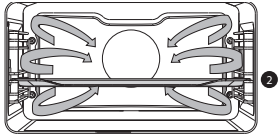

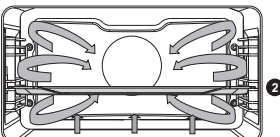

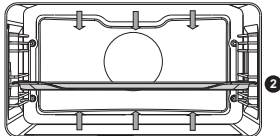
- Durante il progresso, premere i tasti di navigazione per visualizzare l'area attiva. L'impostazione selezionata può ora essere modificata, vedere il capitolo “Modalità impostazioni funzione”.
- Dopo la conferma con il tasto di conferma, sul display verrà visualizzata la schermata di progresso con le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


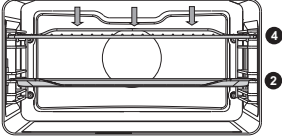

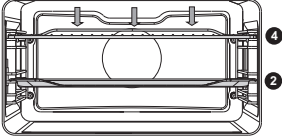

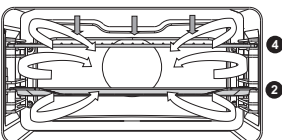
Tabella delle funzioni


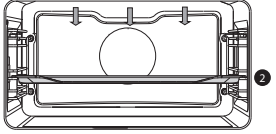

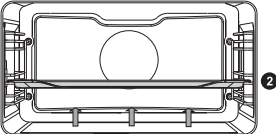

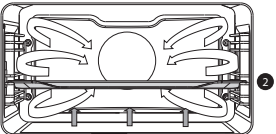

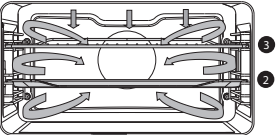
Consultare la tabella per selezionare la funzione desiderata. Inoltre, consultare le istruzioni per la preparazione sulla confezione della pietanza.


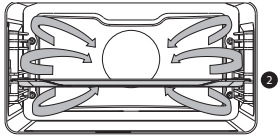

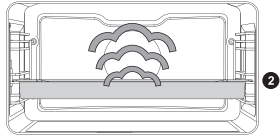

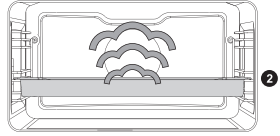

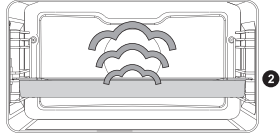





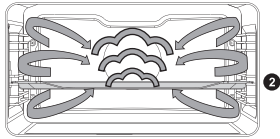


- **Utilizzare esclusivamente piatti in vetro in grado di sopportare temperature fino a 230 °C.**

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



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

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

Funzione	Descrizione	
	<p><b>ECO Aria calda 3D</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per cuocere carne arrosto e prodotti da forno.</li> <li>• Collocare la teglia sul livello 2.</li> <li>• Temperatura suggerita: 180 °C</li> <li>• Questa impostazione utilizza il calore residuo (il riscaldamento non è attivo per tutta la durata della cottura) per garantire un basso consumo di energia (in conformità alla classe energetica EN 60350-1). In questa modalità la temperatura corrente del forno non è visualizzata sul display.</li> </ul>	
<b>Funzioni vapore</b>		
	<p><b>Vapore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di vapore.</li> <li>• Consultare il capitolo “Funzione vapore” per ulteriori informazioni.</li> <li>• Il vapore a 100°C viene vaporizzato all’interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Questa modalità può essere usata ad esempio per cuocere a vapore verdure, uova, frutta e riso.</li> </ul>	
	<p><b>Vapore + temperatura bassa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di vapore.</li> <li>• Consultare il capitolo “Funzione vapore” per ulteriori informazioni.</li> <li>• Il vapore viene vaporizzato all’interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Questo menu può essere usato per cotture a vapore di verdure e pesce, per mantenere in caldo le pietanze e per scongelare alimenti.</li> </ul>	
	<p><b>Sottovuoto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di vapore.</li> <li>• Consultare il capitolo “Funzione vapore” per ulteriori informazioni.</li> <li>• Le pietanze sottovuoto vengono cotte lentamente a basse temperature.</li> <li>• Questo metodo garantisce la conservazione del gusto, delle vitamine e dei minerali delle pietanze. Il sottovuoto garantisce una durata più lunga delle pietanze.</li> <li>• La funzione è adatta per verdure, frutta, carne, pollame e pesce.</li> </ul>	

Funzione	Descrizione	
<b>Funzioni combinate vapore</b>		
 <p>Alto 3</p>  <p>Medio 2</p>  <p>Basso 1</p>	<p><b>Aria calda 3D + densità vapore 1 / 2 / 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda in combinazione con vapore.</li> <li>• Il vapore viene vaporizzato all'interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Questa impostazione è adatta per cuocere prodotti da forno come pasticcini, brioche, panini lievitati, baguette, e per ricette di carne e pesce al gratin o arrosto. Il vapore assicura una doratura bruna e croccante e una consistenza ariosa. Carni e pesci rimangono morbidi e succosi. Per questa modalità, assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia riempito con acqua fresca.</li> <li>• ALTO: cottura di fettine, bistecche e pezzetti piccoli di carne.</li> <li>• MEDIO: riscaldamento di piatti freddi/congelati, cottura di filetti di pesce e verdure al gratin.</li> <li>• BASSO: cottura di pezzi grandi di carne (arrosto, pollo intero), cottura di impasti lievitati (pane, prodotti da forno), lasagne ecc.</li> </ul>	
<b>Funzioni Extra</b>		
	<p><b>Riscaldamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scalda stoviglie:</b> questa funzione è utilizzata per pre-riscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo.</li> <li>• <b>Mantieni in caldo:</b> questa modalità è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte.</li> <li>• <b>Scaldavivande:</b> questa funzione è adatta per scaldare pietanze già cotte. L'uso del vapore garantisce il mantenimento della qualità degli alimenti. Gusto e consistenza vengono mantenuti come in una pietanza appena cucinata. È possibile rigenerare diversi piatti contemporaneamente.</li> </ul>	
	<p><b>Pulizia a vapore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Con questa funzione e un panno umido, è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno.</li> <li>• Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Il vapore viene vaporizzato all'interno del forno a intervalli regolari.</li> <li>• Al termine del processo, rimuovere i residui alimentari con un panno umido.</li> </ul>	



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

## Funzione vapore

### Cottura a vapore

Naturale e salutare, la cottura a vapore consente di preservare il colore e il gusto delle pietanze. Questo metodo di cottura non rilascia odori. Non è necessario aggiungere sale o aromi all'acqua del serbatoio.



**Nota:** Il sistema dell'acqua si svuota al termine di ogni utilizzo della funzione vapore. Tale processo è udibile ed è parte del funzionamento normale del forno a vapore.

### Vantaggi della cottura a vapore

- La cottura a vapore (stufato, arrosto, cottura normale) si avvia prima che la temperatura del forno raggiunga 100°C.
- La cottura lenta (stufato, arrosto, cottura normale) è possibile anche a basse temperature. È salutare: le vitamine e i minerali vengono preservati, poiché solo una parte minima di essi viene dissolta nell'umidità prodotta dalla cottura.
- Non è necessario aggiungere olio o grassi durante la cottura a vapore.
- Il vapore conserva il sapore delle pietanze.
- Il vapore non diffonde odori e sapori, consentendo a carni e pesci di essere cotti insieme alle verdure.
- Il vapore è inoltre adatto per scongelare, riscaldare o scottare le pietanze.

## **Sottovuoto**

Uso della funzione vapore sottovuoto:

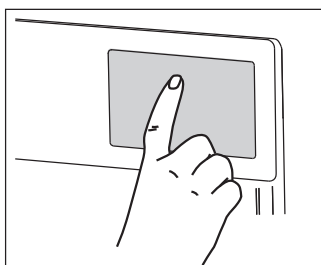
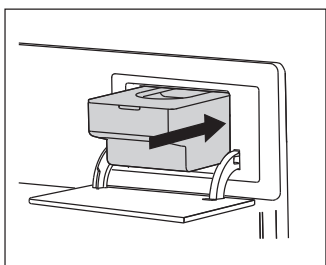
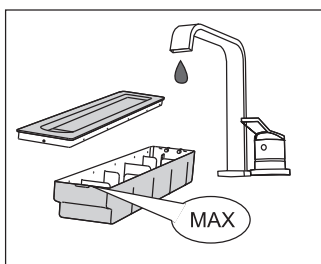
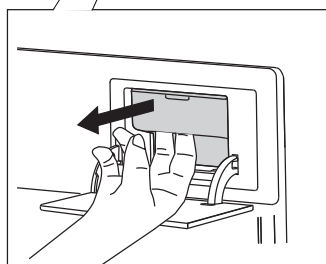
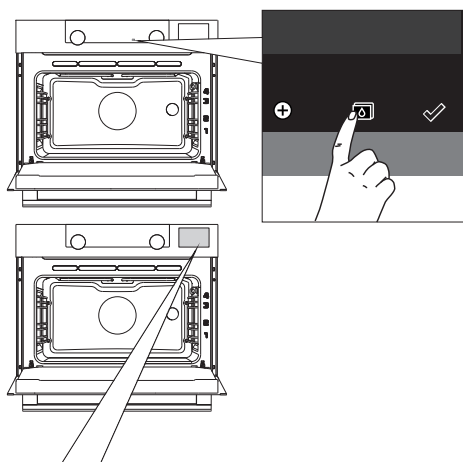
- Aspirazione
  - Prima di tutto, aspirare l'aria dalla pietanza avvolta in plastica udando un dispositivo per il vuoto. Il processo rimuove la maggior parte dell'aria dal sacchetto in plastica. Il sacchetto preserva i nutrienti e il gusto delle pietanze durante la cottura, garantendo un risultato più succoso, morbido e gustoso.
- Cottura sottovuoto
  - Cuocere il piatto alla temperatura corretta e per il tempo raccomandato utilizzando l'impostazione "Sottovuoto" del forno (consultare la sezione "Ricette e tempi di cottura").
  - La maggior parte delle pietanze possono essere mantenute alla temperatura di consumo (intorno a 60°C) per alcune ore, facilitando il servizio: basta rimuovere il piatto dal forno al momento di servirlo.

## **Riempimento del serbatoio d'acqua**

Riempire sempre il serbatoio prima dell'uso della funzione vapore.

Riempire sempre il serbatoio con acqua fresca di rubinetto, acqua in bottiglia senza minerali aggiunti o acqua distillata adatta per l'uso alimentare.

1. Premere il tasto "serbatoio dell'acqua" per aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua.
2. Usare la maniglia per rimuovere il serbatoio dal forno.
3. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua e pulire il serbatoio con acqua pulita.
4. Riempire il serbatoio con acqua fino all'indicatore "MAX" sul serbatoio (circa 1,2 litri).
5. Premere il serbatoio dell'acqua nella sua sede all'interno del forno fino a udire un clic (l'interruttore di posizione si attiva).
6. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua.



*Qualsiasi eventuale residuo nel sistema vapore al termine della cottura verrà pompato nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Pulire e asciugare il serbatoio dell'acqua dopo l'uso della funzione vapore. Riempire il serbatoio solo prima di usarlo!*

## Tabelle vapore

### Vapore e Vapore a bassa temperatura

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

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

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

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

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

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

**Tabella Sottovuoto**

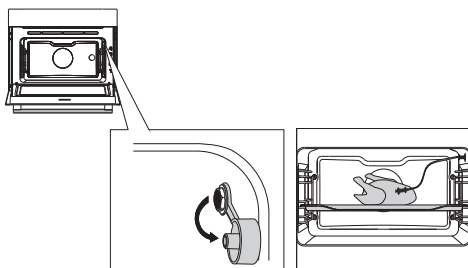
La cottura "Sottovuoto" è la cottura sottovuoto delle pietanze a temperatura costante per un periodo prolungato di tempo.

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

## 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 destro dell'interno del forno).
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. Attenzione! Al termine del processo di cottura rimettere sempre il cappuccio in plastica sul connettore del termometro carne.**



**Usare esclusivamente il termometro previsto per l'uso con il forno. Assicurarsi che la sonda non entri in contatto con l'elemento riscaldante durante la cottura. Al termine della cottura, la sonda sarà molto calda. Prestare attenzione per evitare lesioni (ustioni).**

**Temperatura al cuore consigliata**





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



Filetto di pesce		62 - 65 °C
Pesce intero		65 °C
Terrina		62 - 65 °C

## Menu impostazioni

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

Impostazione	Descrizione
	<b>Generale</b> Lingua Ora Data Suono
	<b>Display</b> Luminosità Dimensione orologio Modalità notte Apparecchio in stand-by
	<b>Cottura</b> Intensità programma predefinita Vapore Valori pre riscaldamento
	<b>Sistema</b> 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 vapore (Durezza dell'acqua / Decalcificazione)
- 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 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'ora corrente 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
	<b>Informazioni cottura</b> Per ottenere maggiori informazioni sulla funzione selezionata.	
	<b>Pre riscaldamento rapido</b> Per preriscaldare rapidamente il forno alla temperatura desiderata (non disponibile in combinazione con avvio ritardato).	
	<b>Avvio ritardato</b> Il processo di cottura si avvia automaticamente e si arresta all'orario impostato. Disponibile solo se il tempo di cottura è impostato, non disponibile in combinazione con pre riscaldamento.	
	<b>Rosolare</b> Per aggiungere la funzione grill al termine del progresso; il tempo di rosolatura verrà aggiunto al termine del progresso.	
	<b>Aggiungi ai preferiti</b> Per aggiungere le impostazioni di cottura ai preferiti (vedere "Schermata fine").	
	<b>Cottura multi-fase</b> Combinare fino a tre funzioni in un solo processo di cottura.	
	<b>Accedere a cottura manuale</b> Per modificare un programma standard come programma di cottura.	
	<b>Aggiunta vapore 1-3X</b> Suddividere in fino a 3 cicli di vapore uniformi nel corso del processo di cottura. Selezionare almeno 10 minuti di tempo di cottura.	
	<b>Aggiunta vapore</b> Aggiungere un ciclo di vapore al processo di cottura.	

### Informazioni di cottura

La schermata di informazioni di cottura presenta informazioni sulla funzione scelta, come l'attrezzatura richiesta e il tipo di funzioni per le quali è usata la funzione.

## 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 impostando il tempo di fine desiderato.

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 il tempo di fine della cottura 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.

*La funzione si avvierà automaticamente all'ora di avvio impostata.*

## 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 premuti i tasti di navigazione destro e sinistro contemporaneamente.

*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, premere e tenere premuti i tasti di navigazione destro e sinistro contemporaneamente.

## Riscaldamento

- Scaldavivande
  - ▷ Questa funzione è adatta per riscaldare pietanze già cotte. L'uso del vapore garantisce il mantenimento della qualità degli alimenti. Gusto e consistenza vengono mantenuti come in una pietanza appena cucinata. È possibile rigenerare diversi piatti contemporaneamente.
- 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.
- 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.



- **Attenzione! Assicurarsi che l'acqua non penetri nelle aperture di ventilazione.**
- **Non utilizzare mai detergenti 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.



Il processo di pulizia a vapore 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. Selezionare la funzione "Pulizia a vapore"
3. Premere il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.

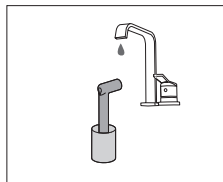
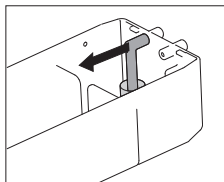


**Nota bene:** Non aprire lo sportello durante il processo di pulizia.

### Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua

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

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



### Decalcificazione

Durante il processo di cottura a vapore, può verificarsi l'accumulo di depositi minerali nel sistema vapore. Tali depositi devono essere rimossi di tanto in tanto. L'attività deve essere eseguita quando compare la notifica "Decalcificazione necessaria". Se l'apparecchio non viene decalcificato dopo tre notifiche, le funzioni vapore non saranno più disponibili. Utilizzare questa funzione esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Il processo di decalcificazione comprende decalcificazione e risciacquo. Durante il processo verranno visualizzate sul display informazioni e richieste d'azione.

1. Versare l'acqua miscelata con l'agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua. Consultare le istruzioni dell'agente decalcificante per le corrette proporzioni di miscelazione.
2. Aprire il menu "Impostazioni"
3. Selezionare "Impostazioni di cottura"
4. Selezionare "Impostazioni vapore"
5. Toccare "Decalcificazione" per selezionare la funzione.
6. Premere il tasto di conferma per avviare la decalcificazione.

### Nota

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

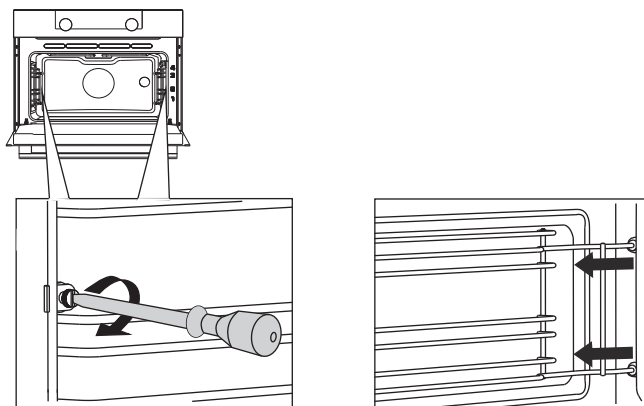
Insieme ad una efficace azione decalcificante, ha inoltre un effetto detergente e antibatterico, assicurando che tutti i componenti interni del forno siano mantenuti in perfetto stato igienico. Perciò, il gusto della pietanza rimane intatto e la durata di vita dell'apparecchio si allunga.

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

### Rimozione e pulizia delle guide

Per pulire le guide è sufficiente usare detergenti comuni.

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



## Sostituzione della lampada del forno



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

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

Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W

Il forno è dotato di lampada alogena.

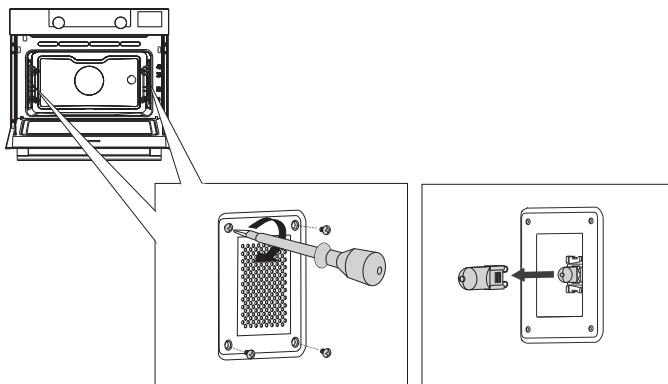
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica (G).



- **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. Rimuovere le quattro viti dal pannello di copertura. Rimuovere il pannello di copertura, il vetro e la guarnizione.
2. Rimuovere le lampade alogene guaste e sostituirle con delle nuove.
3. Reinstallare il pannello di copertura, il vetro e la guarnizione.

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



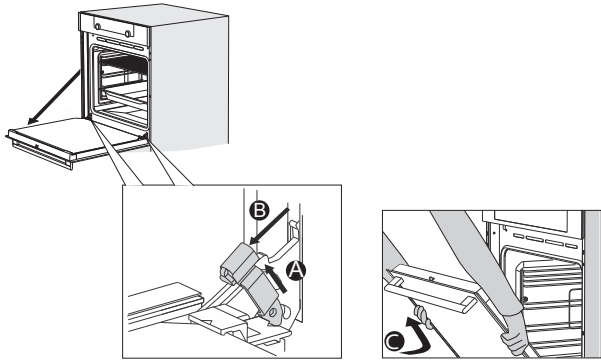
## Rimozione dello sportello



- **Tenere le dita lontane dalle cerniere dello sportello del forno. Le cerniere sono caricate a molla e potrebbero quindi causare lesioni in caso di ritorno improvviso.**
- **Assicurarsi che i ganci delle cerniere siano montati correttamente per bloccare le cerniere.**

### **Rimuovere lo sportello.**

1. Aprire completamente lo sportello.
2. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere (A) e tirarli verso lo sportello (B).  
*Le cerniere 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.**

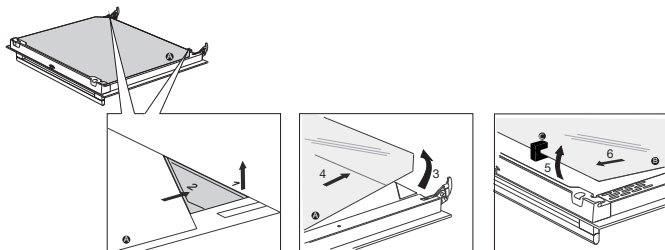
1. Mantenere lo sportello a un'angolazione di circa 45° di fronte al forno.
2. Inserire le cerniere nelle fessure e assicurarsi che siano posizionate correttamente.
3. Aprire completamente lo sportello.
4. Sollevare entrambi i ganci delle cerniere e spostarli verso il forno.
5. Accostare dolcemente lo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

## Generale

---

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

### **Le pietanze rimangono crude**

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato e che il tasto di conferma sia stato premuto.
- Lo sportello è chiuso correttamente?
- Verificare se un fusibile è bruciato e se è stato attivato un interruttore di circuito.

### **Le pietanze sono troppo o troppo poco cotte**

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato correttamente.

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

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per alcuni minuti (scollegare la spina dalla presa o disattivare l'interruttore di circuito); 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 (scollegare la spina dalla presa o disattivare l'interruttore di circuito); 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 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

## OCS8687S / OCS8687A

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

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

# TEST DI COTTURA

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

## OCS8487S / OCS8487A

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

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

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



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**



597720

it (08-23)