

Gentile cliente,
grazie per aver acquistato questo prodotto di qualità Asko. Speriamo di soddisfare le vostre aspettative e che per molti anni potrà esaudire le vostre esigenze. Il design scandinavo unisce le linee pulite, la funzionalità di tutti i giorni e l'alta qualità. Queste sono le caratteristiche principali di tutti i nostri prodotti e il motivo per il quale sono molto apprezzati in tutto il mondo.



Istruzioni per l'uso

FORNO PIROLITICO

BO6PY4I1-42 OP8636S

BO6PY4I3-42 OP8637S

Vogliamo ringraziarvi per la fiducia nell'acquisto del nostro apparecchio.

Per facilità di utilizzo del prodotto abbiamo incluso istruzioni dettagliate. Queste dovrebbero aiutarvi a ottenere la più veloce conoscenza del vostro nuovo apparecchio.

Assicuratevi di avere ricevuto l'apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto, si prega di prendere contatto con rivenditore, presso di cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino regionale, da dove è stato consegnato. Il numero di telefono troverete sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Istruzioni per l'incastro e per collegamento sono allegate su foglio separato.

Istruzioni per l'uso dell'apparecchio si possono trovare anche sul nostro sito web:

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



Informazioni importanti



Il consiglio, l'annotazione

INDICE

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA	4
PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO:	5
FORNO PIROLITICO	6
DATI TECNICI	6
L'UNITÀ DI COMMANDO (DIPENDE DAL MODELLO)	8
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	9
PASSI DI COTTURA (1 - 6)	10
1. PASSO: INNESTO E IMPOSTAZIONE	10
2. PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA	11
3. PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI	12
4. PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI	14
5. PASSO: L'AVVIAMENTO DI COTTURA	15
6. PASSO: DISINNESTO DEL FORNO	15
DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	30
PULIZIA CLASSICA DEL FORNO	30
PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO - PIROLISI	31
ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN FILO DI FERRO	33
PULIZIA DEL SOFFITTO DEL FORNO	34
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DELLO SPORTELLO DEL FORNO	35
BLOCCO DELLA PORTA (A SECONDA DEL MODELLO)	36
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO	37
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO	38
TABELLA DELLE INTERFERENZE E DEGLI ERRORI	39
SMALTIMENTO	40

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

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

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

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio si riscaldano notevolmente. Per evitare di bruciarsi, non permettere che i bambini stiano vicino all'apparecchio.

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

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

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

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

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

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

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

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

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

Se i cavi di collegamento di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero

provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

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

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

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

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

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

Uso sicuro del forno durante la pulizia automatica tramite pirolisi

Prima di attivare la pulizia automatica, si deve togliere dal forno tutta la sua fornitura: la griglia, il set per la cottura allo spiedo, tutte le teglie, la sonda per la carne, le guide metalliche e telescopiche e tutti i contenitori che non appartengono alla fornitura del forno.

Prima di iniziare la pulizia, rimuovere tutte gli eventuali residui di liquidi traboccati e tutte le eventuali parti mobili dall'interno del forno.

Durante il processo di pulizia automatico il forno si riscalda molto ed è molto caldo anche sul lato esterno. Rischio di ustioni! Tenere i bambini lontani dal forno.

Prima di attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e seguire le istruzioni del capitolo "Pulizia e manutenzione" dove viene descritto l'uso corretto e sicuro di questa funzionalità.

Non appoggiare nulla direttamente sul fondo del forno.

I pezzi di cibo, il grasso e il succo dell'arrosto si possono incendiare durante il processo di pulizia automatico.

Pericolo di incendio! Prima di ogni pulizia pirolitica, eliminare dal forno i residui di cibo più grandi e le altre impurità.

Non aprire la porta del forno finché il programma di pulizia pirolitica è attivo.

Fare attenzione che non entri nella fessura di bloccaggio delle guide della porta un corpo estraneo che impedisca la chiusura automatica della porta durante il processo di pulizia pirolitica del forno.

Se si verifica una interruzione della corrente elettrica durante la pulizia automatica, il programma si interrompe dopo due minuti e la porta rimane bloccata. La porta si sblocca di nuovo circa 30 minuti dopo il ritorno della corrente elettrica anche se l'apparecchio nel frattempo si è raffreddato.

Non toccare le superfici metalliche e neppure le parti dell'apparecchio durante il processo di pulizia automatica!

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

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

Durante la pulizia pirolitica sono presenti temperature molto elevate che possono provocare fumi e brutti odori derivanti dai residui di cibo. Si raccomanda di assicurare una buona ventilazione dell'ambiente durante la pulizia pirolitica. I piccoli animali ossia gli animali domestici possono essere molto sensibili alle eventuali fughe di fumi che vengono a crearsi durante la pulizia pirolitica dei forni. È quindi consigliabile di allontanarli dall'ambiente durante la pulizia pirolitica e, alla fine della pulizia, di ventilare bene l'ambiente.

Come conseguenza della pulizia pirolitica lo spazio interno del forno e la fornitura del forno, adatta per la pulizia pirolitica, possono cambiare colore e perdere lucentezza.



Attenzione - superficie calda durante la pulizia pirolitica.

PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO:

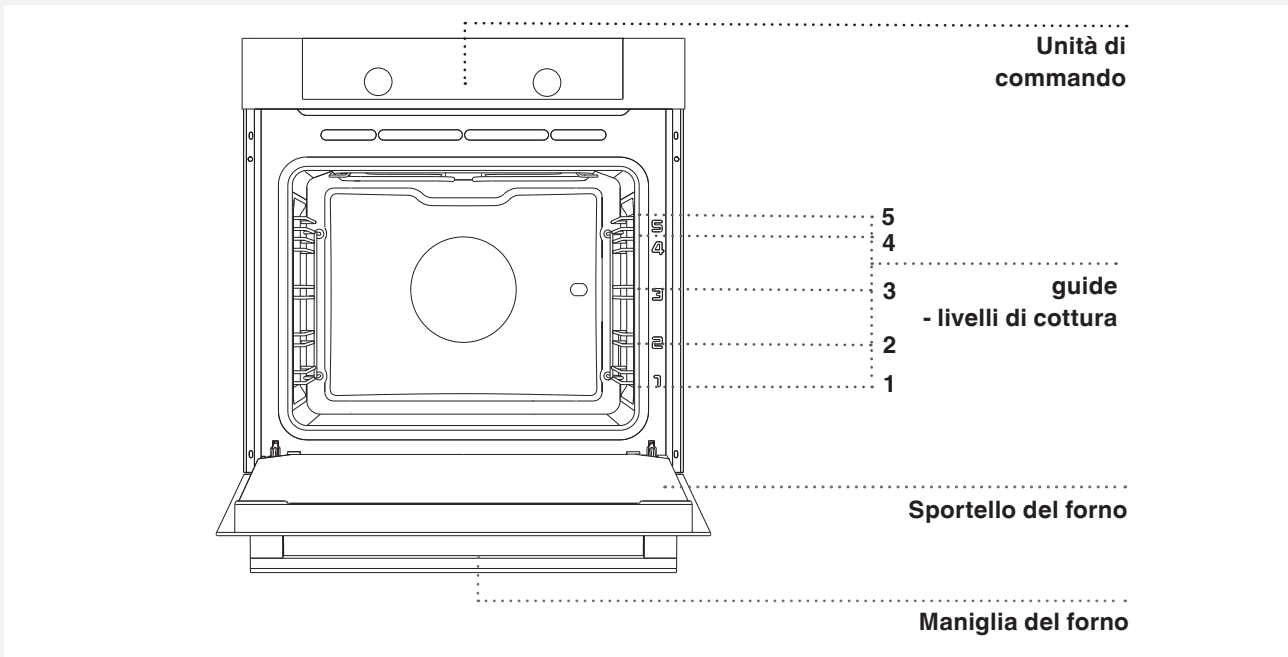


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

FORNO PIROLITICO

(DESCRIZIONE DEL FORNO ED ATTREZZATURA – DIPENDE DAL MODELLO)

La foto mostra uno dei modelli degli apparecchi da incasso. Gli apparecchi per quali sono preparate queste istruzioni di uso, possono avere le attrezzature diverse, in modo che possono ottenere alcune funzioni e attrezzature che il vostro apparecchio non possiede.



DATI TECNICI (DIPENDE DAL MODELLO)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

La targhetta con i dati di base dell'apparecchio è posta sul bordo del forno ed è visibile quando aprite lo sportello del forno.

GUIDE DI FILO DI FERRO

Guide di filo di ferro consentono la preparazione dei cibi a quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).

Le guide 4 e 5 sono destinate alla cottura alla griglia.

GUIDE TELESCOPICHE

Con le guide telescopiche estraibili possono essere equipaggiati il secondo, il terzo e il quarto livello.

Livelli estraibili possono essere realizzati con le guide parzialmente o totalmente estraibili.

INTERRUTTORI DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Interruttori spengono il riscaldamento del forno e il ventilatore quando durante il funzionamento lo sportello viene aperto. Quando lo sportello del forno è chiuso, gli interruttori riaccendono il riscaldamento.

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio è dotato di ventilatore di raffreddamento che raffredda la carcassa dell'apparecchio e il pannello di comando.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DEL VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento del forno, il ventilatore di raffreddamento funziona per l'altro breve tempo e così raffredda ancora di più l'apparecchio. (Funzionamento prolungato del ventilatore di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno).


GLI ACCESSORI DEL FORNO



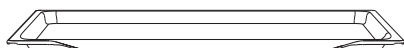
Prima della pulizia pirolitica, attendere che il forno si raffreddi e togliere dal forno tutte le attrezzature, comprese le guide telescopiche.

LA GRIGLIA si usa per cottura alla griglia o per posizionare il piatto con il cibo.

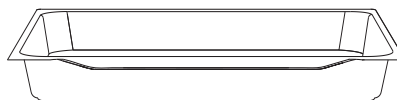



 La griglia è dotata di fermo di sicurezza, quindi deve per estrarre essere sempre leggermente rialzata dalla parte frontale.

LA TEGLIA BASSA si usa per la cottura dei dolci e delle focacce.



LA TEGLIA ALTA si usa per la cottura della carne e dei dolci umidi. È indicata anche come il recipiente per raccogliere il grasso che si scoglie durante la cottura.

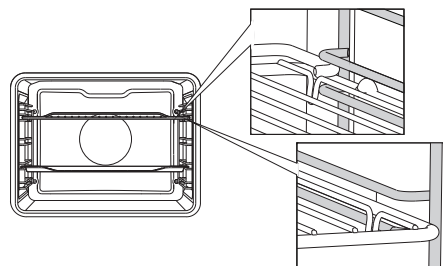


 Durante la cottura la teglia alta non deve essere inserita mai nella prima guida se non, quando si usa per la cottura alla griglia o quando, usando la griglia, la teglia alta si usa per raccogliere il grasso.

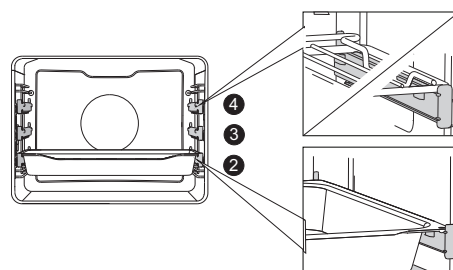



l'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.

Nel caso delle guide di filo di ferro, la griglia e le teglie devono essere sempre inserite nella fessura di guida, definita dai profili di filo di ferro.



Nel caso di guide telescopiche estraibili, prima staccare le guide di un livello, su questo livello posizionare la griglia o le teglie e spingerle fino alla fine con la mano.

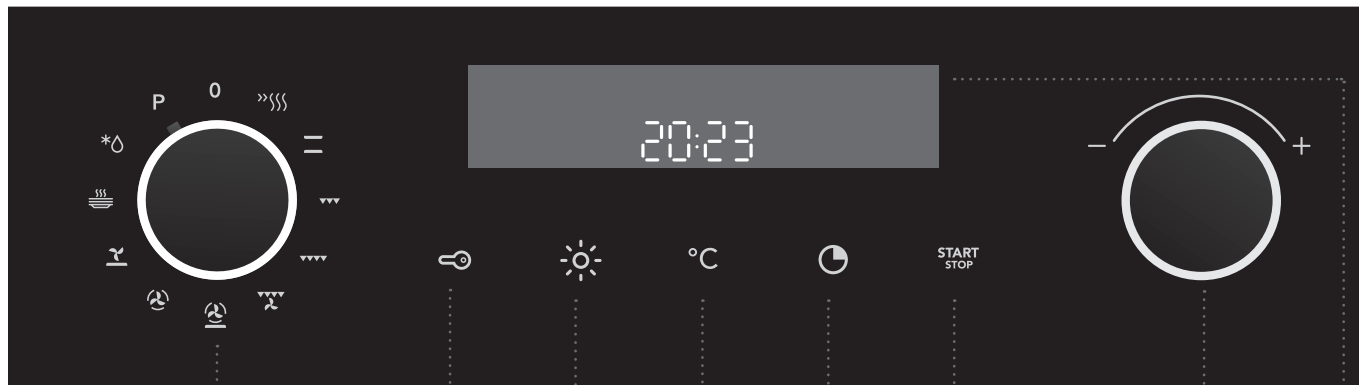


 Chiudere lo sportello del forno quando le guide telescopiche sono spinte fino alla fine.



L'apparecchio e alcune parti accessibili si riscaldano durante la cottura. Quando si lavora, indossare i guanti protettivi.

L'UNITÀ DI COMMANDO (DIPENDE DAL MODELLO)



1 TASTO PER LA SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA

2 TASTO SICUREZZA BAMBINI - BLOCCO

3 TASTO PER ACCENDERE /SPEGNERE LA LUCE DEL FORNO

4 TASTO DELLA TEMPERATURA

5 TASTO DELL'OROLOGIO PROGRAMMABILE ELETTRONICO

Durata di funzionamento
Fine del funzionamento
Allarme
Ora del giorno

6 TASTO START / STOP

per avviare o concludere il programma

7 TASTO PER MODIFICARE /SELEZIONE LE IMPOSTAZIONI (- / +)

È possibile impostare l'ora e la temperatura.

8 VISUALIZZAZIONE DELLE INFORMAZIONI SULLA COTTURA E L'ORA DEL GIORNO

ANNOTAZIONE:

Simboli di sistema cottura possono essere visualizzati sul pulsante o sul pannello frontale (dipende dal modello dell'apparecchio).

Per ottenere i tasti più reattivi, toccarli con la superficie la più grande del polpastrello delle dita. Ad ogni pressione del tasto, si fa sentire l'allarme acustico.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Dopo aver ricevuto l'apparecchio, adottare tutte le parti, compresi i mezzi di trasporto, dal forno. Tutti gli accessori pulire con l'acqua tiepida e con detergente convenzionale.

Non utilizzare i detersivi abrasivi!

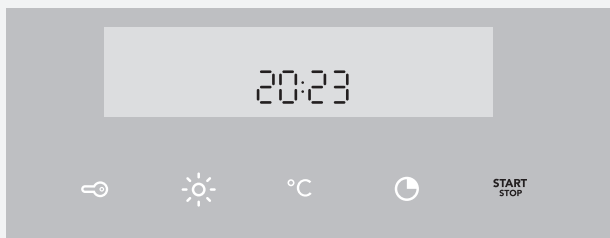
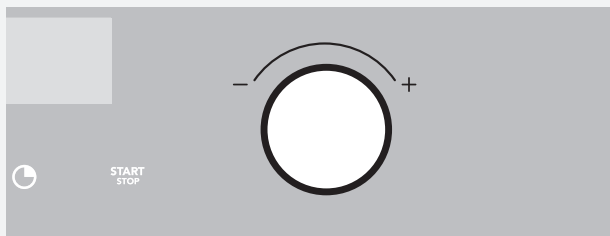
Durante il primo riscaldamento del forno si sviluppa l'odore caratteristico "di nuovo", per questo ventilare bene lo spazio.

PASSI DI COTTURA (1 - 6)


1. PASSO: INNESTO E IMPOSTAZIONE

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o dopo un'interruzione prolungata di alimentazione elettrica lampeggia sul pannello "12:00" e riluce il simbolo.


Impostare l'ora del giorno.



1 Ruotare LA MANOPOLA PER CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI (-/+) e prima impostare i minuti e poi il tempo salta sulle ore. Dopo 3 secondi l'impostazione viene salvata.


 Se si tiene premuta la manopola nella posizione destra o sinistra, il cambiamento delle impostazioni è accelerato.

2 Confermare l'impostazione premendo il tasto START/STOP. Se entro tre secondi non premete nulla, l'impostazione viene salvata automaticamente.

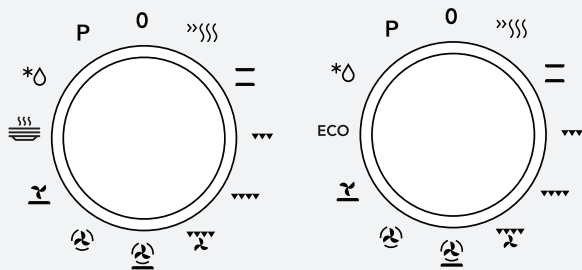
 Il forno funziona, anche se non s'imposta l'ora del giorno, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedi il capitolo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI DI TEMPO).

Dopo alcuni minuti d'inattività, l'apparecchio va nella modalità di ibernazione – Standby.


CAMBIAMENTO D'IMPOSTAZIONE ORE










È possibile cambiare l'ora del giorno quando non esiste una funzione di tempo attiva. Premendo il tasto  s'imposta il tempo corrente. Confermare l'impostazione premendo il tasto START.


2. PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA



Ruotando la manopola (sinistra e destra) selezionare SISTEMA DI COTTURA (vedi tabella dei programmi). Il display mostra l'icona selezionata.

 Le impostazioni possono essere modificate anche durante il funzionamento.

SISTEMA	DESCRIZIONE	PROPOSTA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI DEL FORNO		
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Viene utilizzato se si desidera riscaldare il forno il più presto alla temperatura desiderata. Questa funzione non è adatta per l'arrostimento dei cibi. Quando il forno viene riscaldato alla temperatura impostata, il riscaldamento è completato.	160
	RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200
	GRILL Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grill grande. Viene usato per grigliare piccoli alimenti o per tostare il pane.	240
	GRILL GRANDE Si attivano il grill grande e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il grill.	240
	GRILL VENTILATO Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170
	ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci preparati con stampo, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200
	ARIA CALDA 3D Si attiva il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda attorno all'arrosto o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180
	RISCALDAMENTO INFERIORE VENTILATO Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180
	RISCALDAMENTO POSATE E STOVIGLIE È usato se si vuole preriscaldare le stoviglie (piatti, tazze), e per i cibi che devono essere tenuti al caldo più a lungo.	60
ECO	COTTURA ECO ¹⁾ Questa modalità consente di ottimizzare il consumo energetico durante la cottura. Si usa per cuocere carne e dolci.	180

SISTEMA	DESCRIZIONE	PROPOSTA TEMPERATURA (°C)
P	PIROLISI La funzione consente la pulizia automatica del forno mediante l'alta temperatura bruciando e incenerendo i depositi di grasso e le altre impurità.	-
* 	SCONGELAMENTO L'aria circola senza accendere gli elementi riscaldanti. Funziona solo il ventilatore. Si usa per scongelare lentamente gli alimenti congelati.	-

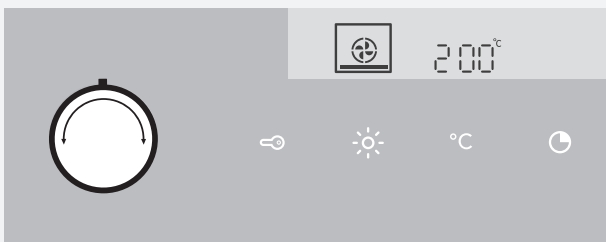
¹⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

Con questa funzione non viene mostrata la temperatura effettiva nel forno a causa del particolare funzionamento dell'algoritmo e dello sfruttamento del calore residuo.

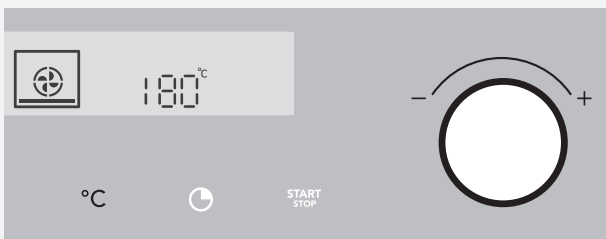
3. PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

Ogni sistema di cottura ha le impostazioni basiche che possono essere modificate anche durante il funzionamento.


Le impostazioni vengono modificate premendo il tasto desiderato (prima di premere il tasto START/STOP). Alcune impostazioni dei certi programmi non possono essere selezionate, a che vi avverte il segnale acustico.



1 Selezionate il SISTEMA DI ARROSTIMENTO. Display mostra il simbolo selezionato e lampeggia TEMPERATURA PREDISPOSTA.



2 Toccate il TASTO PER TEMPERATURA. Ruotate la MANOPOLA PER MODIFICAZIONE (-/+) e selezionate la temperatura desiderata.

 La temperatura massima è limitata in alcuni sistemi.

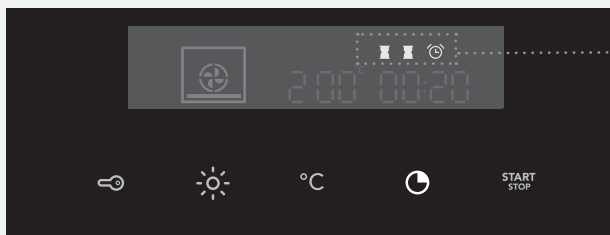
Dopo aver acceso l'apparecchio premendo il tasto START, sul display lampeggia il simbolo °C, prima di aggiungere il valore preimpostato.

FUNZIONI DI TEMPO

Prima ruotate la MANOPOLA PER SELEZIONE DI SISTEMA DI ARROSTIMENTO, e quindi impostate la TEMPERATURA. Toccate il tasto OROLOGIO e con tocco ripetuto selezionate il simbolo.

Per la funzione di tempo selezionata s'illumina il simbolo sul display e lampeggia il tempo d'inizio/fine di arrostitimento determinato da voi. Gli altri simboli sono leggermente illuminati.

Premete START per l'inizio di arrostitimento. Il display mostra DURATA di funzionamento.



mostra delle funzioni di tempo



Impostazione della durata di funzionamento

In questa modalità impostate la durata di funzionamento del forno. Impostate la durata di funzionamento desiderata. Prima impostate le minute e quindi le ore. Il display mostra l'icona e la durata di funzionamento.



Impostazione della partenza ritardata del forno

In questa modalità impostare la durata di funzionamento del forno (durata di funzionamento) e a che ora deve finire il funzionamento (fine di funzionamento). Controllare se l'orologio è impostato al momento giusto della giornata.

Esempio:

Tempo attuale: 12:00

Durata di arrostitimento: 2 ore

Fine di arrostitimento: 18:00

Iniziate con l'impostazione del TEMPO DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Con un secondo tocco del tasto ORA selezionate il TEMPO DI SPEGNIMENTO. Sul display viene automaticamente visualizzata e inizia a lampeggiare la somma del tempo del giorno e del tempo di funzionamento del forno (14:00). Impostare il tempo di fine cottura (18:00).

Premete il tasto START per l'inizio di arrostitimento. L'orologio aspetta l'inizio di arrostitimento e il simbolo s'illumina. Il forno inizia a funzionare automaticamente e puntualmente (alle 16:00) e smette di funzionare al tempo selezionato. (alle 18:00).



Impostazione del dispositivo di allarme

Dispositivo di allarme si può utilizzare autonomamente, indipendente dal funzionamento del forno.

L'impostazione la più lunga è di 24 ore.

L'ultimo minuto durante il ciclo del dispositivo di allarme è indicato nell'intervallo di secondi.

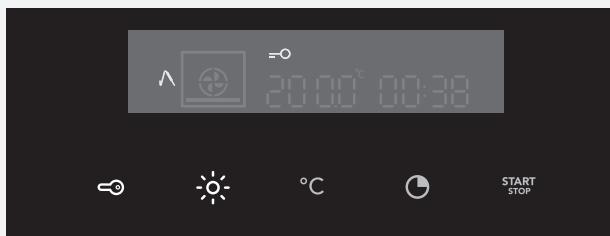


Trascorso il tempo impostato, il forno automaticamente smette di funzionare. Un segnale acustico viene emesso che si può disattivare premendo un tasto qualsiasi rispettivamente dopo un minuto il segnale acustico si spegne automaticamente.


Tutte le funzioni di tempo possono essere disattivate in modo che il tempo selezionato è impostato su "0".

Dopo alcuni minuti d'inattività l'apparecchio va nella modalità di ibernazione – standby.

4. PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI



Le funzioni sono attivate/disattivate premendo il tasto desiderato o combinazione dei tasti.

 Alcune funzioni in alcuni sistemi non possono essere attivate; sarete avvisati da un segnale acustico.

PROTEZIONE DEI BAMBINI

Attivatelo con un semplice tocco di un tasto **PROTEZIONE BAMBINI**. Sul display s'illumina l'icona di chiave. Con tocco ripetuto su questo tasto la protezione dei bambini si esclude. L'icona sul display si spegne.

Se s'imposta il blocco quando non avete impostato nessuna funzione di tempo, (solo la visualizzazione dell'ora di giorno), il forno non funzionerà.

Se s'imposta la protezione dei bambini dopo aver impostato qualsiasi funzione di tempo, il forno funzionerà normalmente, ma non sarete in grado di modificare le impostazioni.

Durante l'attivazione della protezione dei bambini non possono essere modificati i sistemi o le funzioni supplementari. Si può solo spegnere l'arrostimento, ruotando la manopola sulla selezione di "0".

Protezione dei bambini rimane attiva anche dopo che il forno è spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la protezione dei bambini.

L'ILLUMINAZIONE DEL FORNO

L'illuminazione del forno si attiva automaticamente, quando lo sportello viene aperto o quando si accende il forno.

Dopo aver terminato l'arrostimento, la luce splende ancora per 1 minuto.

La luce nel forno può essere attivata o disattivata premendo il tasto **L'ILLUMINAZIONE**.

5sek **SEGNALE ACUSTICO**

Il volume del segnale acustico può essere impostato quando non è attiva nessuna funzione di tempo (visualizzato è solo il tempo del giorno).

Per cinque secondi premere il tasto **TEMPERATURA/POTENZA**. Il display visualizza due linee, che sono completamente illuminate. Ruotando la **MANOPOLA (+/-)** è possibile impostare tre livelli di volume (una, due o tre linee). Dopo 3 secondi l'impostazione viene salvata automaticamente e l'ora del giorno si visualizza.

5sek **RIDUZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY**

Manopola per selezione di sistema di arrostitimento deve essere impostata sulla posizione "0".

Per cinque secondi premere il tasto **ILLUMINAZIONE**. Il display visualizza due linee, che sono completamente illuminate. Ruotando la **MANOPOLA (+/-)** è possibile schiarire o scurire il display; ci sono tre livelli di volume (una, due o tre linee). Dopo 3 secondi l'impostazione viene salvata automaticamente.

+ **STANDBY**

L'illuminazione del display si spegne automaticamente dopo 10 minuti se non si utilizza.

Premendo il tasto **CHIAVE + OROLOGIO** si può spegnere il display. Se qualsiasi funzione di tempo è attivata, il display visualizza "OFF" e l'icona **OROLOGIO** che avvisa la funzione attivata.



Dopo una caduta dell'alimentazione elettrica o dopo disinserimento dell'apparecchio, tutte le funzioni aggiuntive si conservano per un massimo di alcuni minuti. Trascorso questo tempo, tutte le impostazioni, ad eccezione del segnale acustico e della protezione dei bambini, ritornano ai valori di base.

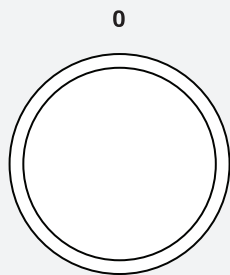
5. PASSO: L'AVVIAMENTO DI COTTURA


Avviate l'arrostimento con una pressione lunga del tasto START/STOP.




6. PASSO: DISINNESTO DEL FORNO

La manopola per SELEZIONE DI SISTEMA DI ARROSTIMENTO ruotate sulla posizione "0".



 Dopo l'arrostimento completato, quando il forno è spento, il display visualizza una diminuzione delle temperature a 50 °C. Intanto tutte le impostazioni di tempo sull'orologio vengono interrotte e cancellate. L'orologio s'imposta alla visualizzazione del tempo di giorno.

Dopo 1 minuto di inattività, l'apparecchio va nella modalità di ibernazione - Standby.

 Dopo aver usato il forno, nei canali di raccolta della condensa (sotto la porta) si accumula dell'acqua; asciugarla con una spugna o un panno.

DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA

Se nelle tabelle di cottura non trovate il cibo selezionato, cercate le informazioni su cibo simile. I dati sono indicati per la cottura di un livello dei cibi nel forno.

Le temperature sono indicate nei valori più bassi e più alti. In primo luogo, impostate una temperatura più bassa; se cibo non si abbrunisce abbastanza, la prossima volta dovete aumentare la temperatura.

Tempi di cottura sono indicativi e possono variare nelle condizioni determinate.

Designazione * significa che si deve preriscaldare il forno sul sistema selezionato di cottura.

Preriscaldare il forno solo se così indicato nella ricetta o nelle tabelle in questo manuale per l'uso. Riscaldamento del forno vuoto consuma un sacco di energia, per questo la cottura successiva delle diverse torte o pizze consente un risparmio grande di energia perché il forno è già riscaldato.

Utilizzate le teglie scure rivestite di silicone o teglie rivestite di smalto, perché queste hanno un'eccellente conduttività termica.

Quando si utilizza la carta per l'arrostimento, controllare per vedere se la carta è stabile per le alte temperature.

Durante l'arrostimento dei pezzi più grandi della carne o dei dolci nel forno si creerà una maggiore quantità di vapore che sullo sportello del forno può creare la condensa. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo l'arrostimento completato asciugate lo sportello e vetro dello sportello a secchezza.

Verso la fine di arrostimento è possibile spegnere il forno per circa 10 minuti prima della fine di arrostimento per sfruttare il calore residuo e per risparmiare in questo modo l'energia.

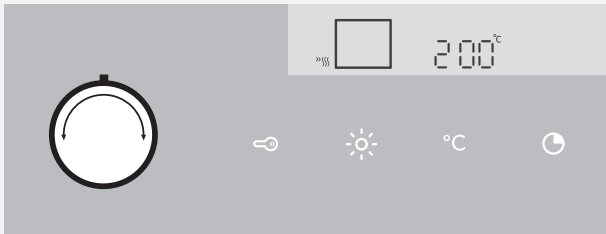
Non raffreddare i piatti nel forno chiuso, per evitare la condensa.

SISTEMI DEL FORNO

PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO




Questo sistema viene utilizzato quando si desidera che il forno si riscaldi rapidamente alla temperatura desiderata il più presto possibile. Non adatto per l'arrostimento dei piatti.



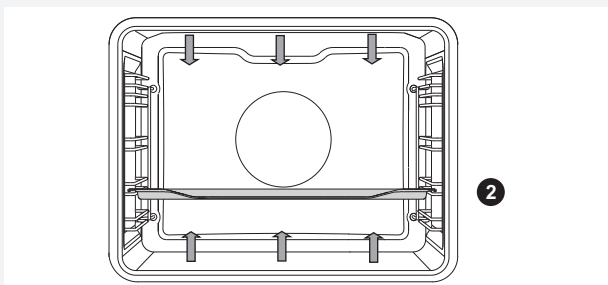
Ruotare la MANOPOLA SELEZIONE DI SISTEMA DI ARROSTIMENTO sul preriscaldamento rapido.

Il display visualizza TEMPERATURA PREIMPOSTATA che potete anche modificare.

 Dopo l'accensione, il forno inizia a riscaldarsi. Sul display lampeggia il simbolo °C. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, preriscaldamento è completato e viene emesso il segnale acustico che si può disattivare, premendo un tasto qualsiasi o dopo 1 minuto il segnale acustico si spegne da solo.

RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE

Riscaldatori nella parte superiore e inferiore del forno trasmettono uniformemente il calore all'interno del forno.



L'arrostimento della carne:

È possibile utilizzare ciotola di smalto, di vetro a prova di fuoco, argilla o ghisa. I vassoi in acciaio inox non sono adatti, perché riflettono fortemente il calore.

Durante l'arrostimento assicurarsi che ci sia sempre abbastanza liquido in modo che la carne non si brucia. Durante l'arrostimento girare la carne. Coprire il vostro arrosto perché così rimane più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Durata di arrostitimento (in minuti)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	2	190-200	120-130
Spalla di maiale	1500	2	190-200	120-140
Roulade di maiale	1500	2	190-200	120-140
Arrosto di carne macinata	1500	2	200-210	60-70
Arrosto di manzo	1500	2	190-210	120-140
Roastbeef, cottura alta	1000	2	200-210	40-60
Roulade di vitello	1500	2	180-200	90-120
Lombata di agnello	1500	2	190-200	100-120
Lombata di coniglio	1500	2	190-200	100-120
Zampa di capriolo	1500	2	190-200	100-120
PESCE				
Pesce stufato	1000	2	210	50-60

Cottura dei dolci:

Utilizzare un solo livello e le teglie scure. La cottura dei dolci nelle teglie chiare non è ottimale perché le teglie chiare respingono il calore.

I modelli vanno sempre posizionati sulla griglia; se usate la teglia aggiunta togliete la griglia. Preriscaldamento accorcia il tempo di cottura.

Tipo di cibo	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Durata di cottura (in minuti)
DOLCI			
Soufflé di verdure	2	190-200	30-35
Soufflé dolce	2	190-200	30-35
Panini *	2	200-220	30-40
Pane *	2	180-190	50-60
Pane bianco *	3	180-190	45-55
Pane di grano saraceno *	3	180-190	45-55
Pane integrale *	3	180-190	45-55
Pane di segale *	3	180-190	45-55
Pane di spelta *	3	180-190	45-55
Torta di noci	2	180	55-60
Torta di biscuit *	3	160-170	25-30
Torta di formaggio	2	170-180	65-75
Ciambelline	3	170-180	25-30
Piccoli dolci di pasta sfoglia	3	200-210	25-30
Piroska di cavolo	3	200-210	25-30
Torta di frutta	3	140-190	90
Meringhe	3	120	90
Bomboloni	2	170-180	30-35

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



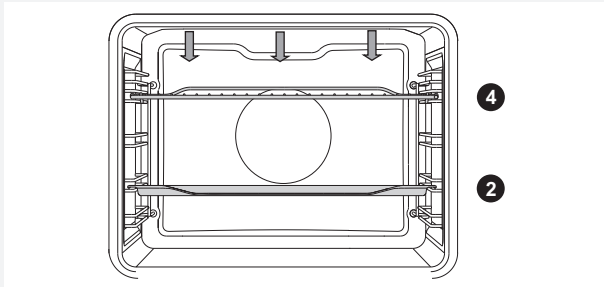
Durante la cottura, la teglia profonda non si deve inserire nella 1. guida.

GRANDE GRILL, ARROSTO

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

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

La temperatura massima consentita: 240° C.



Il riscaldamento a raggi infrarossi (arrosto) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti.

Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

L'arrosto con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce arrosto croccanti e non grasse, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida. Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne. Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida. Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

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

Tabella arrostitimento alla griglia – piccolo grill

Tipo di cibo	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo arrostitimento (in minuti)
CARNE				
Filetti di manzo, al sangue	180 g / pezzo	4	240	18-21
Filetti di capocollo di maiale vratovine	180 g / pezzo	4	240	18-22
Costolette	180 g / pezzo	4	240	20-22
Salsicce per grill	100 g / pezzo	4	240	11-14
PANE ARROSTITO				
Toast	/	4	240	3-4
Panini farciti	/	4	240	5-7

Tabella arrostitimento alla griglia – Grande Grill

Tipo di alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo arrostitimento (in min.)
CARNE				
Filetti di manzo, al sangue	180 g / pezzo	4	240	14-16
Filetti di manzo, ben cotti	180 g / pezzo	4	240	18-21
Filetti di capocollo di maiale	180 g / pezzo	4	240	19-23
Costolette	180 g / pezzo	4	240	20-24
Bistecca di vitello	180 g / pezzo	4	240	19-22
Salsicce per grill	100 g / pezzo	4	240	11-14
Formaggio di carne	200 g / pezzo	4	240	9-15
PESCE				
Filetto di salmone	600	3	240	19-22
PANE ARROSTITO				
6 fette pane bianco	/	4	240	1.5-3
4 fette pane misto	/	4	240	2-3
Panini farciti	/	4	240	3.5-7

Quando arrostiti la carne nella teglia, dovete assicurarvi che ci sia sempre abbastanza liquido nella teglia che la carne non si brucia. Durante l'arrostitimento girate la carne.

Quando arrostiti le trote, asciugatele con la carta di cucina. Riempite l'interno del pesce con le spezie, all'esterno mettete l'olio e posizionate le trote sulla griglia. Durante l'arrostitimento sotto grill non giratele.



Quando si utilizza il grill (riscaldatore a raggi infrarossi), lo sportello del forno deve essere sempre chiuso.

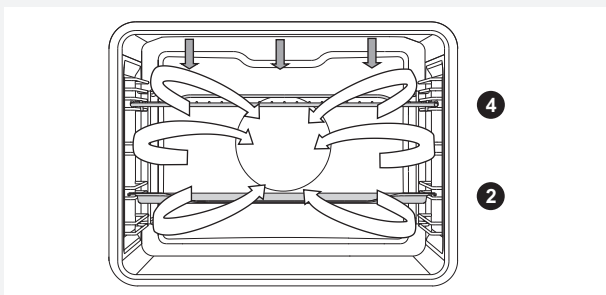
Riscaldatore a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori nel forno si riscaldano fortemente durante l'arrostitimento con grill o con riscaldatore a raggi infrarossi, perciò utilizzate i guanti e le pinze speciali per presa di carne.

GRILL CON VENTILATORE



In questo modo funzionano contemporaneamente il riscaldatore a raggi infrarossi e il ventilatore. Questo modo è adatto per l'arrostimento di carne, pesce, verdura.

(Vedere la descrizione e consigli per GRILL).

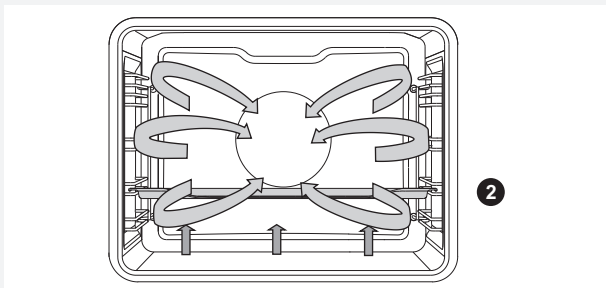


Tipo di alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di arrostitimento (in min.)
CARNE				
Anatra *	2000	2	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Lombata di maiale	1500	2	150-160	120-160
Coscia di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà di pollo	600	2	180-190	25 (una parte) 20 (l'altra parte)
Pollo	1500	2	210	60-65
PESCE				
Trote *	200 g/kom	2	170-180	45-50

ARIA CALDA E RISCALDATORE INFERIORE

In questo modo funzionano contemporaneamente il riscaldatore inferiore e il riscaldatore tondo con ventilatore. Il modo adatto per la cottura di pizze, crostate di mele, torte di frutta.

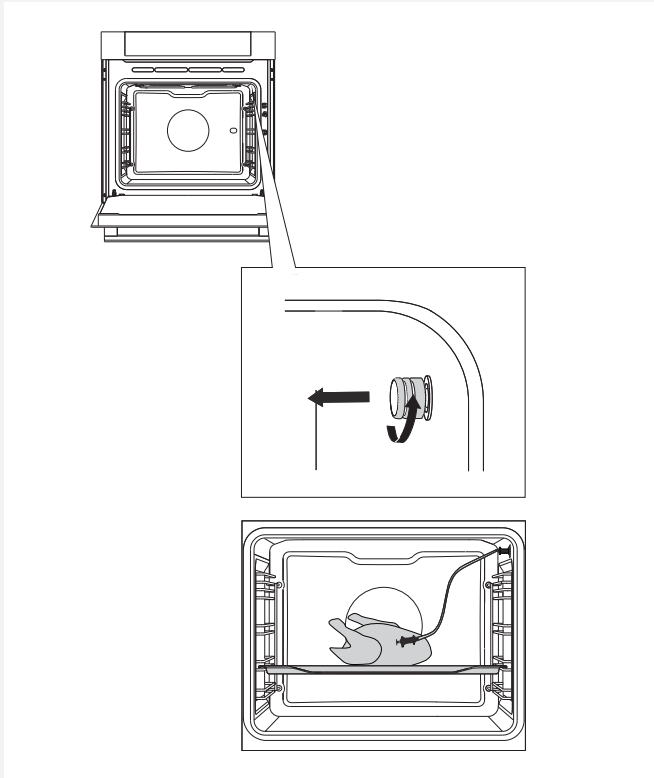
(Vedere la descrizione e consigli per RISCALDATORE SUPERIORE ED INFERIORE)



Tipo di alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Torta alla ricotta, pasta friabile	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Torta quiche lorraine, pasta frolla	2	180-200	35-40
Torta di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta tirata	2	170-180	45-65

L'arrostimento con sonda termometrica per carne (dipende dal modello)

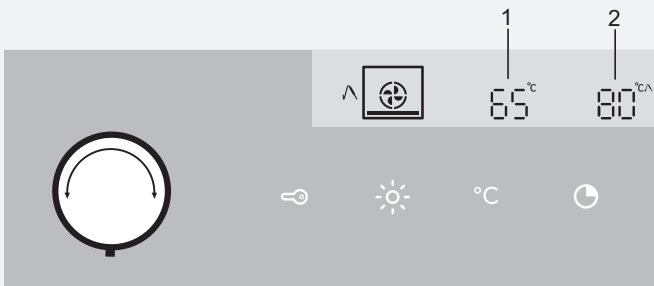
In questo modo impostate la temperatura desiderata al cuore dei cibi. Il forno funziona finché il cuore del cibo raggiunge la temperatura impostata. Temperatura al cuore dei cibi è misurata dalla sonda termometrica.




1 Rimuovere il tappo metallico (prese si trovano nell'angolo anteriore superiore della parete destra del forno).

2 La spina della sonda termometrica inserire nella presa, la sonda termometrica inserire nel piatto. (Se avete impostato le funzioni di tempo, queste sono cancellate).

3 Ruotare la MANOPOLA PER LA SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA. (aria calda e riscaldatore inferiore). Sul display vengono visualizzati il simbolo, la temperatura impostata dentro il forno e la temperatura impostata della sonda per la carne. Premere il tasto START.



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

 Durante la cottura vengono visualizzate la temperatura attuale dentro il forno e la temperatura attuale della sonda per la carne. Se desiderate, si può cambiare la temperatura durante il processo dell'arrostimento.

Quando la temperatura desiderata al cuore dei cibi è raggiunta, il forno smette di funzionare.

È emesso un segnale acustico che si può disattivare premendo un tasto qualsiasi o dopo un minuto il segnale acustico si spegne automaticamente da solo. Il display visualizza l'ora del giorno.

Dopo l'arrostimento terminato, inserire il tappo di protezione nuovamente nel forno.

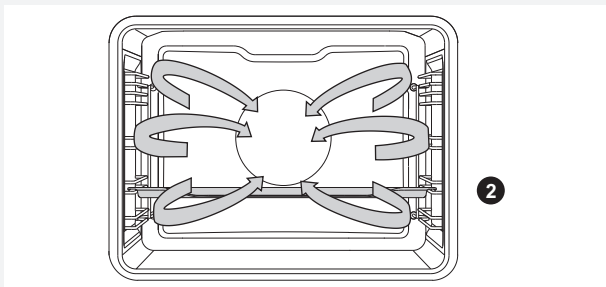


Si può usare solo la sonda termometrica che è prevista per questo forno. Assicurarsi che durante l'arrostimento la sonda termometrica non tocchi il riscaldatore. Dopo l'arrostimento completato la sonda termometrica è molto calda, fare l'attenzione di non scottarsi!

ARIA CALDA



In questo modo funzionano il riscaldatore rotondo e ventilatore. Ventilatore sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno alla carne o dolci.



Arrostimento della carne:

Usare solo contenitori di smalto, di vetro a prova di fuoco o contenitori di argilla o di ghisa. Teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante l'arrostimento assicurare abbastanza di liquido che la carne non brucia. Girare la carne durante l'arrostimento. Se coprite il vostro arrosto, questo rimarrà più succoso.

Tipo di alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in ° C)	Tempo di arrostimento (in minuti)
CARNE				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Peritoneo di maiale	1500	2	170-180	120-150
Pollo, intero	1200	2	180-190	60-80
Anatra	1700	2	160-170	120-150
Occa	4000	2	150-160	180-200
Tacchino	5000	2	150-170	180-220
Pollo, petto	1000	2	180-190	70-85
Pollo farcito	1500	2	170-180	100-120

Cottura dei dolci.

Si raccomanda il preriscaldamento del forno.

La piccola pasticceria può essere cotta nelle teglie basse su diversi livelli. (2. e 3.).

Si osservi che il tempo di cottura può variare anche con le teglie uguali. Potrebbe essere che dovrete tirare fuori la teglia superiore prima della teglia inferiore.

Modello sempre mettere sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, rimuovere la griglia.

La piccola pasticceria preparare con lo stesso spessore per abbrunire uniformemente.

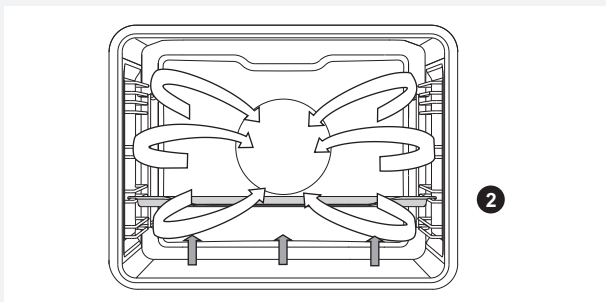
Tipo di alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
DOLCE			
Focaccia	2	150-160	45-60
Focaccia di pasta mescolata	2	150-160	25-35
Focaccia con mistura di zucchero	2	160-170	25-35
Focaccia di frutta, pasta mescolata	2	150-160	45-65
Focaccia alle prugne	2	150-160	35-60
Biscuit, arrotolato *	2	160-170	15-25
Torta di frutta pasta friabile	2	160-170	50-70
Treccia, pasta lievitata	2	160-170	35-50
Strudel di mele	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscotti, pasta friabile *	3	150-160	15-25
Biscotti, pasta spruzzata *	3	150-160	15-28
Piccola pasticceria, pasta lievitata	3	170-180	20-35
Dolci, pasta sfoglia	3	170-180	20-30
Dolci, farciti con crema	3	180-190	25-45
DOLCI SURGELATI			
Strudel di mele, strudel di ricotta	3	170-180	50-70
Torta di ricotta	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Patatine fritte per forno *	3	170-180	20-35
Crocchette per forno	3	170-180	20-35
Yogurt	3	40	240



Durante la cottura la teglia profonda non deve essere inserita nella 1.

RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE

Questo modo è utilizzato per la cottura dei dolci lievitati bassamente e per la conservazione della frutta e verdura. Utilizzate la 2. guida dal basso e non i modelli troppo alti, in modo che l'aria riscaldata può circolare anche sul lato superiore dei cibi.



Alimenti di conservazione	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
FRUTTA			
Fragole	2	180	20-30
Frutta con nocciolo	2	180	25-40
Composta di mele	2	180	25-40
VERDURA			
Cetrioli sott'aceto	2	180	25-40
Fagioli / carote	2	180	25-40

CONSERVAZIONE

Preparare gli alimenti per conservare e i contenitori come il solito. Utilizzare i barattoli con anelli di gomma e con coperchi di vetro. Non utilizzare i barattoli con coperchi filettati o con coperchi in metallo e le lattine in metallo. I barattoli devono essere delle stesse dimensioni, riempiti con lo stesso contenuto e chiusi molto bene.

In una teglia profonda versare 1 litro di acqua calda (circa 70 °C) e poi posizionare 6 barattoli. Posizionare la teglia nel forno sulla 2. guida.

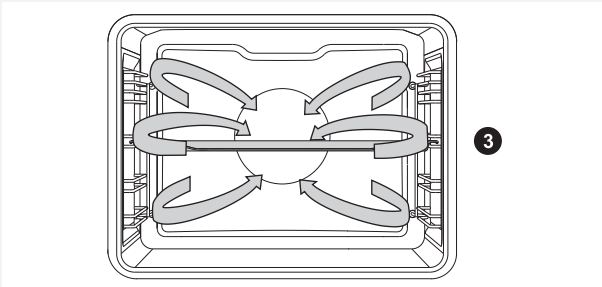
Durante la conservazione osservare gli alimenti e cuocere, finché i liquidi nei barattoli non cominciano a bollire - fino alla comparsa di bollicine nel primo barattolo.

Tipo di alimento	Quantità (L)	T = 170 °C - 180 °C, fino all'ebollizione - comparsa di bollicine nei barattoli (in minuti)	Temperatura, dopo l'ebollizione - quando ci sono già le bollicine	Tempo di riposo nel forno (in minuti)
FRUTTA				
Fragole	6x1 l	40-55	spegnere	25
Frutta con nocciolo	6x1 l	40-55	spegnere	30
Composta di mele	6x1 l	40-55	spegnere	35
VERDURA				
Cetrioli sott'aceto	6x1 l	40-55	spegnere	30
Fagioli, carote	6x1 l	40-55	120 °C, 60 min.	30

ECO

COTTURA ECO

In questa modalità è attivo sia l'elemento riscaldante anulare sia il ventilatore. Un ventilatore situato a livello della parete posteriore distribuisce il calore in modo uniforme intorno alla carne o al dolce.



Alimento	Guida (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE			
Arrosti di maiale 1kg	3	190	140-160
Arrosti di maiale 2kg	3	190	150-180
Arrosti di manzo 1,5 kg	3	200	120-140
PESCE			
Pesce intero 200 g/pezzo	3	190	40-50
Filetto di pesce 100 g/pezzo	3	200	25-35
DOLCI			
Biscotti stampati	3	170	20-25
Dolcetti	3	180	25-30
Rotolo di pan di Spagna	3	180	15-25
Torta di frutta, pasta frolla	3	180	55-65
VERDURA			
Patate gratinate	3	180	40-50
Lasagna	3	190	40-50
ALIMENTI CONGELATI			
Patatine fritte 1 kg	3	210	25-40
Pepite di pollo 0,7 kg	3	210	25-35
Bastoncini di pesce 0,6 kg	3	210	20-30



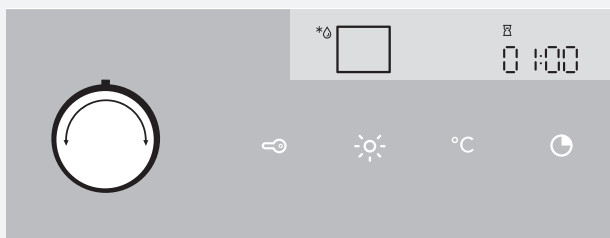
Non inserire la leccarda profonda nella guida al primo piano di posizionamento.

SCONGELAMENTO



In questo modo l'aria circola con riscaldatori spenti.

Gli alimenti adatti al scongelamento nel forno sono torte alla crema con burro e torte con la panna e crema con burro, focacce e dolci, pane e panini e frutta congelata.



Ruotate la MANOPOLA PER SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA su "Scongelamento". Sul display è visualizzato il TEMPO che potete modificare. Premete il tasto START.

Nella maggior parte dei casi si consiglia di rimuovere il cibo da imballaggio (non dimenticate di togliere gli eventuali clip metallici).

A metà tempo nel corso del processo di scongelamento girare, mescolare e separare i pezzi dei cibi se sono stati attaccati l'uno all'altro.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio sia freddo.

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono coinvolgere i bambini senza la supervisione appropriata!

Superfici alluminate dell'apparecchio

Per la pulizia delle parti alluminate dell'apparecchio usate i detersivi liquidi, non abrasivi, destinati per la pulizia delle tali superfici. Versare il detersivo sulla spugna bagnata e pulire la superficie, dopodiché sciacquare la superficie con l'acqua. Non versare i detersivi direttamente sulla superficie alluminata.

Non usare i detersivi e le sugne abrasive.

Annotazione: la superficie non deve venire in contatto con lo spray per la pulizia del forno, perché il forno può essere visibilmente e permanentemente danneggiato.

Parte anteriore della carcassa di acciaio inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire le superfici solo con dei detersivi liquidi e non abrasivi (saponata) e con spugna morbida, che non lascia le graffiature. Non usare i detersivi abrasivi o detersivi che contengono i solventi, perché possono danneggiare la superficie di carcassa del forno.

Superfici laccate e parti in materiali plastici artificiali

(dipende dal modello)

Le manopole, maniglie degli sportelli, etichette e targhette di dati non pulire con detersivi abrasivi e con detersivi a base di alcool o con alcool.

Togliere le macchie immediatamente con un panno non abrasivo e morbido e con l'acqua per evitare i danni alla superficie.

Potete usare anche i detersivi specifici per questo tipo di superfici ma dovete seguire le indicazioni del produttore dei detersivi.



Le superfici sopra nominate non devono assolutamente venire in contatto con lo spray per la pulizia del forno perché danneggiano visibilmente e in modo permanente le parti alluminate.

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

Per la pulizia di un forno molto sporco potete pulirlo con il metodo classico (con detersivi o con spray per il forno); dopo questa pulizia dovete sciacquare molto bene i residui dei detersivi.

Pulire il forno e gli accessori dopo ogni uso per evitare che i residui di cibo brucino. Il modo più semplice per rimuovere il grasso è la pulizia con l'acqua tiepida e con saponata mentre il forno è ancora tiepido.

Con lo sporco ostinato usare i detersivi convenzionali per forni. Lavare il forno in maniera soda con l'acqua pulita per rimuovere tutti i residui di detersivi. Non usare mai i detersivi aggressivi, le spugne abrasive, i mezzi per derustizzazione e gli smacchiatori.


Gli accessori (teglie, griglie...) si possono pulire con l'acqua calda e con detersivi.

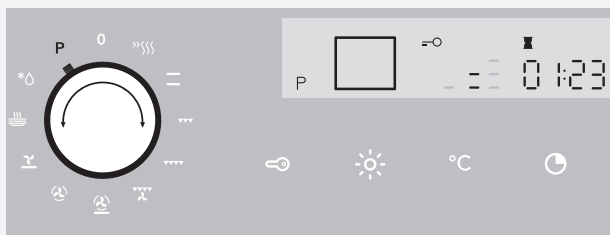
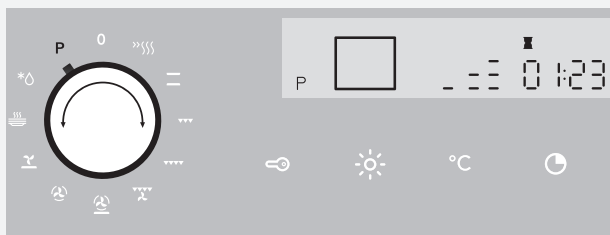
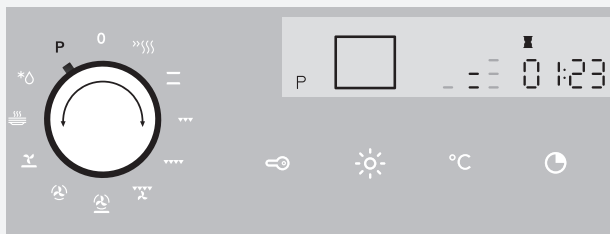
Il forno, la parte interna del forno e le teglie sono rivestite di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo rivestimento speciale assicura una pulizia più facile a temperatura ambiente.

PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO - PIROLISI

La funzione consente la pulizia del forno e della teglia profonda e di quella poco profonda mediante l'alta temperatura bruciando e incenerendo i depositi di grasso e le altre impurità.

I residui di cibo e di grasso possono incendiarsi durante il processo di pirolisi, quindi prima di attivare il programma tutte le impurità e i residui di sporco visibili devono essere rimossi dall'interno del forno.

 Prima della pulizia pirolitica, attendere che il forno si raffreddi e togliere dal forno tutte le attrezzature, comprese le guide telescopiche.




1 Ruotare LA MANOPOLA PER SELEZIONE COTTURA sul P. Il display visualizza il livello della pulizia e l'indicazione del tempo.

2 Selezionare il livello desiderato della pulizia. 0. Toccare il TASTO PER TEMPERATURA e ruotare LA MANOPOLA PER IMPOSTAZIONI (-/+).

3 Per la vostra sicurezza, lo sportello del forno dopo il tempo specificato, si richiude automaticamente. Sul display viene visualizzato il simbolo chiave.

Durante la pulizia possono derivare dal forno gli odori sgradevoli. Quando il forno si è raffreddato bisogna pulire i residui con un panno umido o con una spugna non abrasiva (morbida). Intorno alle guarnizioni pulire la porta del forno e le superfici attorno. Non strofinare le guarnizioni.

Durante la pulizia, l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere mai oggetti infiammabili come panni per le pentole e simili sulla parte anteriore dell'apparecchio.

 Non tentare di aprire la porta del forno durante la pulizia automatica! Il programma si può interrompere e c'è il rischio di ustioni!

Durante il processo di pirolisi possono fuoriuscire odori sgradevoli dall'apparecchio, pertanto si consiglia di ventilare gli ambienti.

Quando il programma di pulizia pirolitica è completato e il forno si è raffreddato, eliminare la cenere con un panno umido o una spugna morbida dall'interno del forno, dalla porta e dall'area delle guarnizioni. Non strofinare le guarnizioni.

Per un uso medio del forno, si consiglia di utilizzare la funzione di pulizia pirolitica una volta al mese.

PULIZIA DELLA TEGLIA PROFONDA E DI QUELLA POCO PROFONDA:



Prima di iniziare la pulizia pirolitica, usare obbligatoriamente le guide in dotazione (secondo il modello).

Dopo aver usato la teglia, pulirla prima con acqua calda e detergente per i piatti, asciugarla con un panno e inserirla nelle guide al livello 2 o 3. Non inserire la teglia al livello 1.



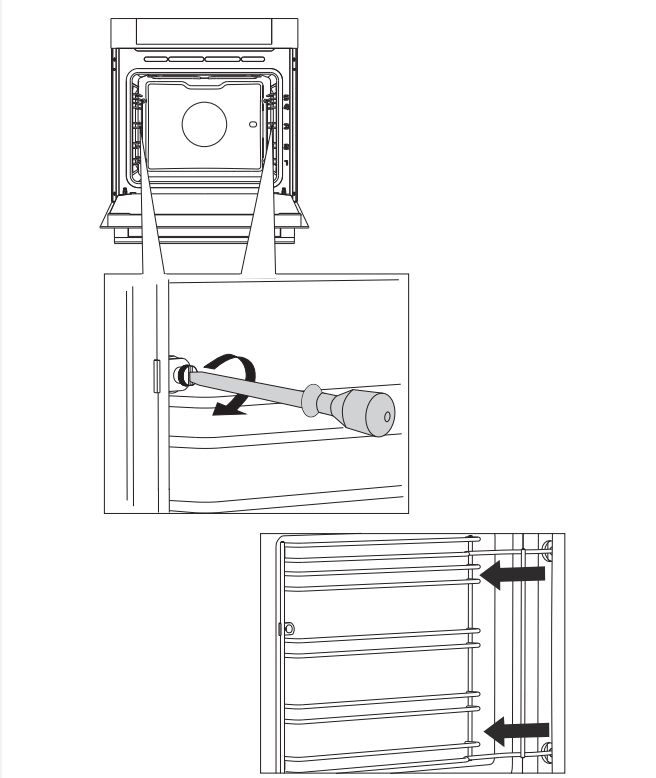
C'è la possibilità che le teglie durante il funzionamento della pirolisi possano cambiare il colore o perdere la lucentezza. Ciò non influisce sull'utilità dell'attrezzatura.



Se si pulisce anche la teglia col processo di pulizia pirolitica, l'interno del forno non sarà completamente pulito alla fine del ciclo.

ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN FILO DI FERRO

Le guide pulire solo con i detersivi convenzionali.



1 Svitare la vite.

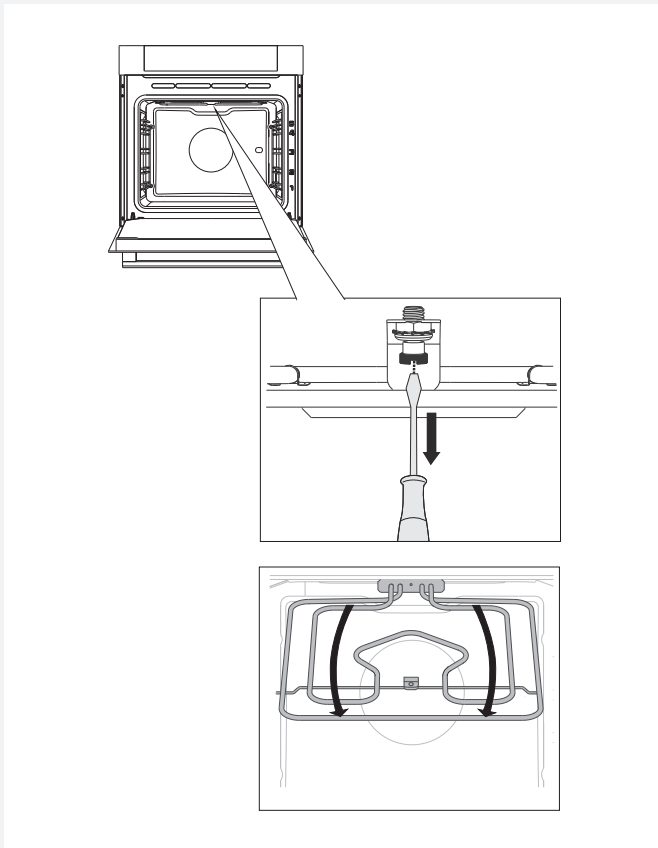
2 Scollegare le guide dai fori sulla parete posteriore.




Dopo la pulizia, le viti sulle guide devono essere nuovamente serrate con un cacciavite.

PULIZIA DEL SOFFITTO DEL FORNO

Per facilitare la pulizia del soffitto del forno è negli apparecchi installato il riscaldatore superiore pieghevole a raggi infrarossi. Prima di pulizia del forno togliere le teglie, la griglia e le guide.



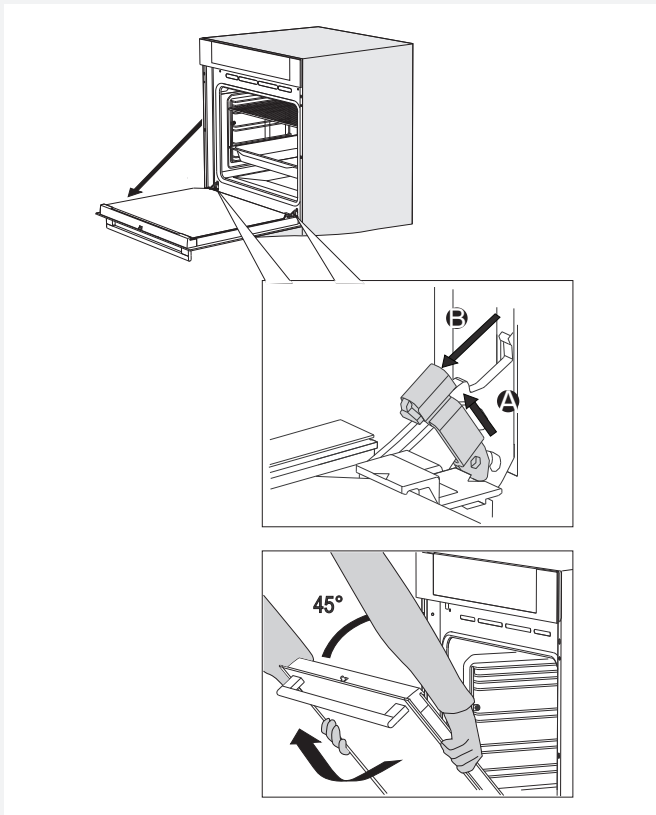
1 Il riscaldatore viene rimosso svitando la vite che si trova sulla parte anteriore del soffitto del forno.

 Il riscaldatore non deve essere usato nella posizione abbassata.



Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Il riscaldatore deve essere raffreddato, altrimenti esiste il pericolo di ustioni.


RIMOZIONE ED INSERIMENTO DELLO SPORTELLO DEL FORNO



1 Prima aprire completamente lo sportello del forno.

2 Alzare le chiusure dei sostegni delicatamente e tirarle verso di se.

3 Chiudere lo sportello lentamente fino all'angolo di 45° (rispetto alla posizione chiusa dello sportello) e quindi sollevarlo ed estrarlo.

 L'inserimento dello sportello si svolge nel senso contrario all'apertura. Se lo sportello non si chiude o non si apre correttamente, verificare se i taglietti delle cerniere sono correttamente inseriti nelle loro sedi.



L'inserimento dello sportello si svolge nel senso contrario all'apertura. Se lo sportello non si chiude o non si apre correttamente, verificare se i taglietti delle cerniere sono correttamente inseriti nelle loro sedi.

L'APERTURA MORBIDA DELLO SPORTELLO (dipende dal modello)

Lo sportello del forno è dotato di un sistema che attenua gli effetti degli shock di apertura dello sportello (dall'angolo di 75° all'insù).

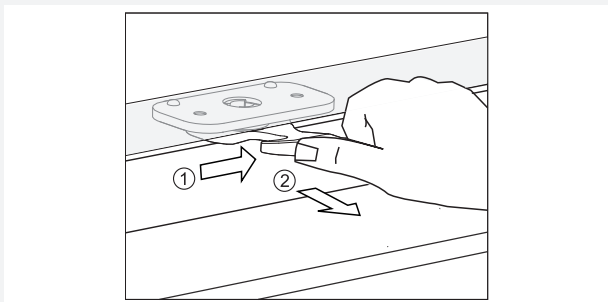
LA CHIUSURA MORBIDA DELLO SPORTELLO (dipende dal modello)

Lo sportello del forno è dotato di un sistema che attenua gli effetti degli shock di apertura dello sportello. Permette la semplice, tranquilla e morbida chiusura dello sportello. Una leggera pressione (fino all'angolo di 15°; secondo la posizione dello sportello aperto), è sufficiente per la chiusura automatica e morbida dello sportello.




Se la forza di chiusura o di apertura dello sportello è troppo grande, l'effetto del sistema si riduce e anche il livello di sicurezza è ridotto.

BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



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

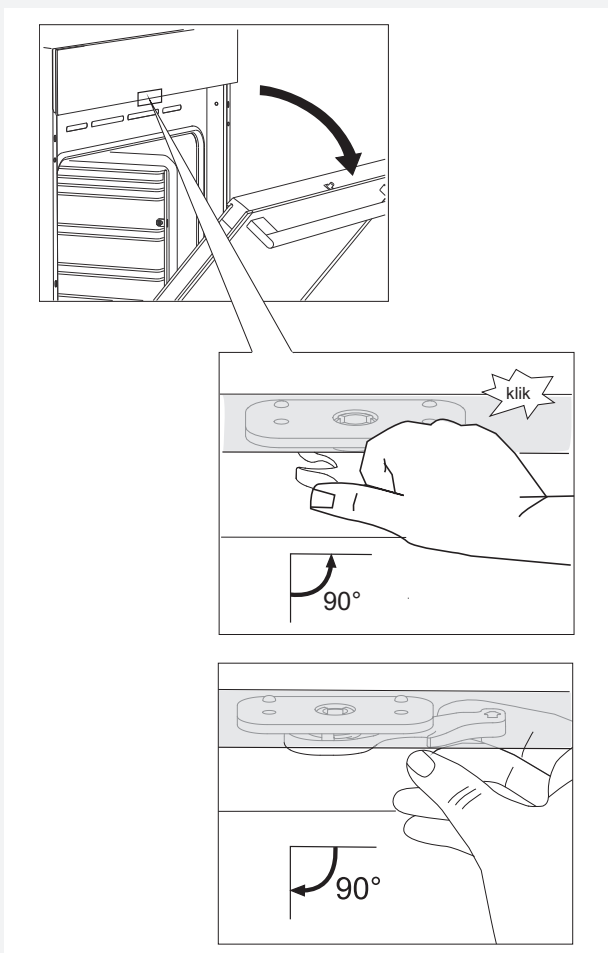
 **Quando si chiude la porta del forno, il blocco della porta torna automaticamente alla posizione originale.**

DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA



Il forno deve essere completamente raffreddato.

Aprire prima la porta del forno.

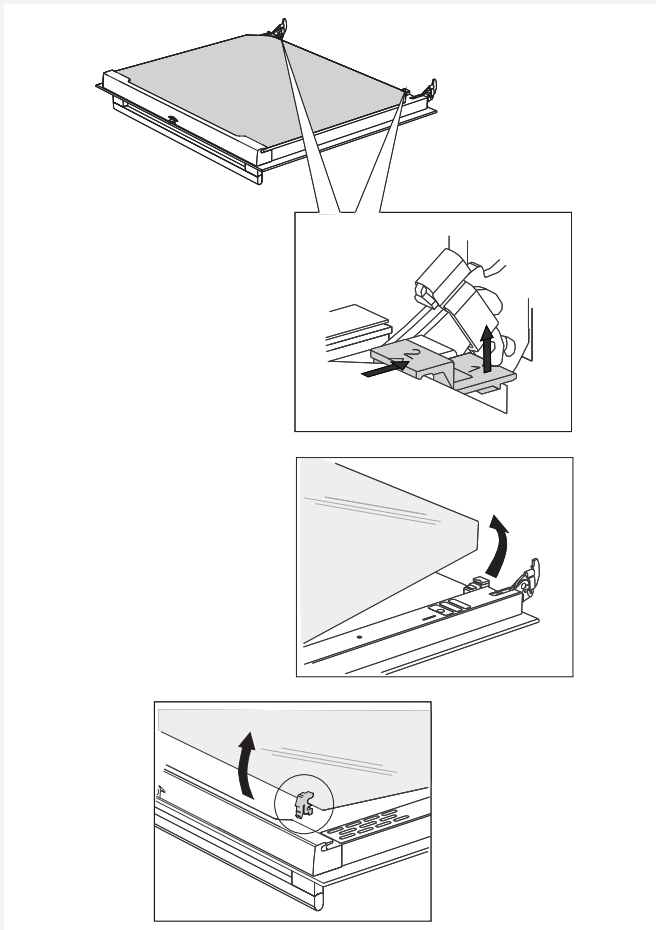


Spingere col pollice il blocco verso destra di 90° fino a quando non si sente un clic. Il blocco della porta è disattivato.

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

RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Il vetro dello sportello può essere pulito anche dalla parte interna, ma lo sportello deve essere rimosso. Rimuovere lo sportello del forno (vedi anche il capitolo Rimozione e inserimento dello sportello del forno).




1 Sollevare leggermente gli supporti sul lato sinistro e destro dello sportello (l'indicazione 1 sul sostegno) e poi delicatamente allontanarli dal vetro. (l'indicazione 2 sul sostegno).

2 Tenere il vetro dello sportello sul bordo inferiore, sollevarlo leggermente per essere rimosso dal sostegno e rimuoverlo.

3 Il vetro interno – terzo vetro (solo in alcuni modelli), può essere rimosso in modo che lo alzate e rimuovete.

Rimuovere anche le piccole gomme sul vetro.

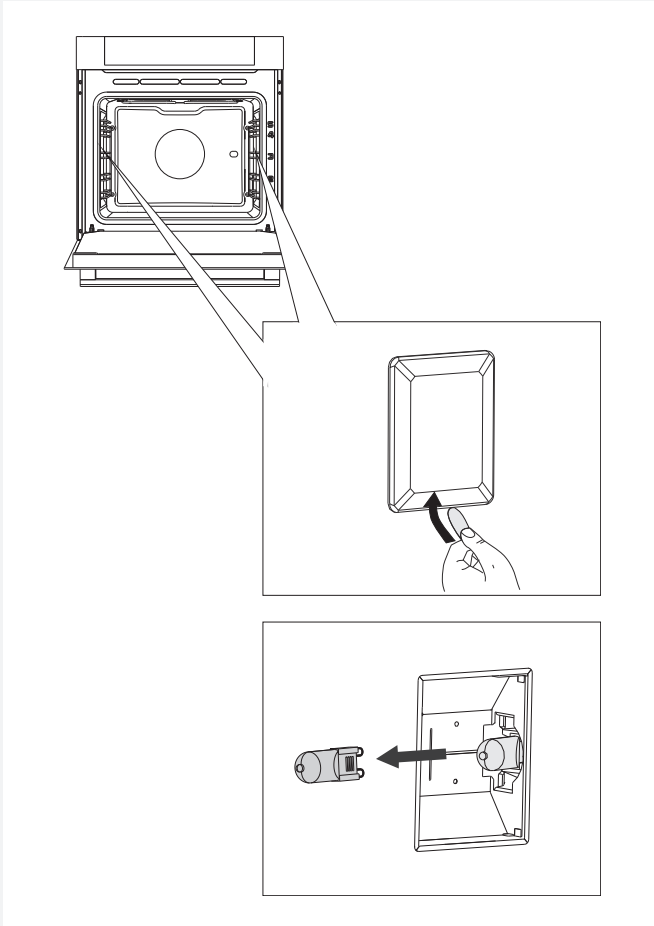
 Inserire il vetro nella procedura descritta al contrario. Le indicazioni (due semicerchi) sullo sportello e sul vetro devono essere coperte.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO

La lampadina è un materiale di consumo e non è coperta dalla garanzia. Prima di cambiare la lampadina, rimuovere le teglie, la griglia e le guide.

Utilizzare un cacciavite a croce.

(Lampadina alogena con le seguenti caratteristiche: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Utilizzando un cacciavite piatto rilasciare il coperchio della lampadina e rimuoverlo.

ANNOTAZIONE: fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

- 2** Estrarre la lampadina alogena.


 Utilizzare la protezione adeguata per evitare le scottature.

TABELLA DELLE INTERFERENZE E DEGLI ERRORI

Interferenza/errore	Causa
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Chiamare il centro assistenza.
L'illuminazione del forno non funziona ...	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
I dolci sono cotti male ...	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?
Il timer mostra l'errore (E1, E2, E3 ...)	Si è verificato un errore di funzionamento del modulo elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto, quindi ricollegarlo alla rete e impostare l'ora esatta del giorno. Se viene ancora visualizzato l'errore, contattare il centro assistenza.

Se, nonostante la considerazione dei consigli indicati sopra, non siete riusciti a risolvere i disturbi, chiamate il Servizio di assistenza autorizzato. L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati per l'uso o per l'installazione dell'apparecchio non adeguato non saranno riparati sotto la garanzia. In questo caso, le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.



Prima della riparazione bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica (svitando il fusibile o staccando il cavo d'alimentazione dalla presa elettrica).

SMALTIMENTO

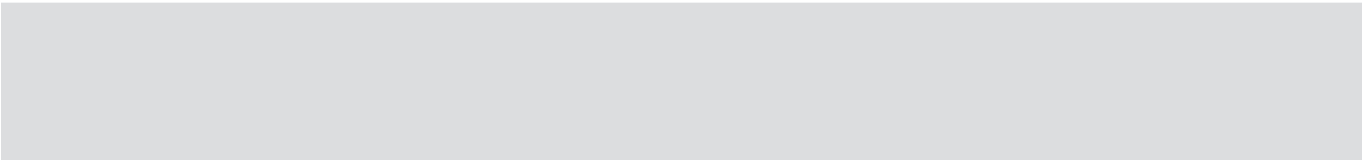


Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco-compatibili che possono essere senza pericolo per l'ambiente ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali con tali caratteristiche sono appositamente etichettati.

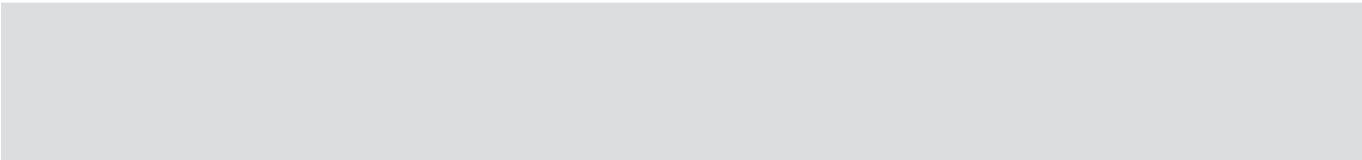
Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Bisogna consegnarlo al centro di raccolta per il riciclaggio specializzato per il trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

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



A large rectangular area containing numerous horizontal lines, resembling a ruled page for writing or a form for data entry.



A large rectangular area containing horizontal lines for writing, typical of a notebook page. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

 **ASKO**

