

Gentile Cliente,
Grazie per avere scelto questo prodotto di alta qualità di ASKO.
Ci auguriamo che il prodotto soddisfi tutte le sue aspettative e possa rispondere alle sue esigenze per molti anni a venire. Il design scandinavo unisce linee pulite, funzionalità quotidiana e qualità elevata. Queste sono le caratteristiche chiave di tutti i nostri prodotti e il motivo per cui sono altamente apprezzati in tutto il mondo.



Istruzioni per l'uso

FORNO ELETTRICO

BO6CO4I1-42 OT8636S

BO6CO4I3-42 OT8637S

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 doveste rilevare danni causati dal trasporto vi preghiamo di contattare il rivenditore che vi ha venduto l'apparecchiatura o il corriere che ha effettuato la consegna. I contatti necessari sono reperibili sulla fattura o sul documento di trasporto.

Le istruzioni per l'installazione e il collegamento sono reperibili nel foglio allegato.

Le istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura sono reperibili anche sul nostro sito web:

www.asko.com / www.elettrodomestici-asko.com



Informazioni importanti



Consigli l'anote

INDICE

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	9
PASSI DI COTTURA (1 - 6)	10
1. PASSO: PRIMA ACCENSIONE 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: AVVIO DELLA COTTURA	15
6. PASSO: SPEGNIMENTO DEL FORNO	15
DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	30
PULIZIA DEL FORNO	30
PULIZIA DEL FORNO CON FUNZIONE AQUA CLEAN	31
ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN ACCIAIO	32
PULIZIA DELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO	33
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DELLO SPORTELLO DEL FORNO	34
BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)	35
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO	36
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO	37
TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI	38
SMALTIMENTO	39

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 potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

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.

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

PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO:

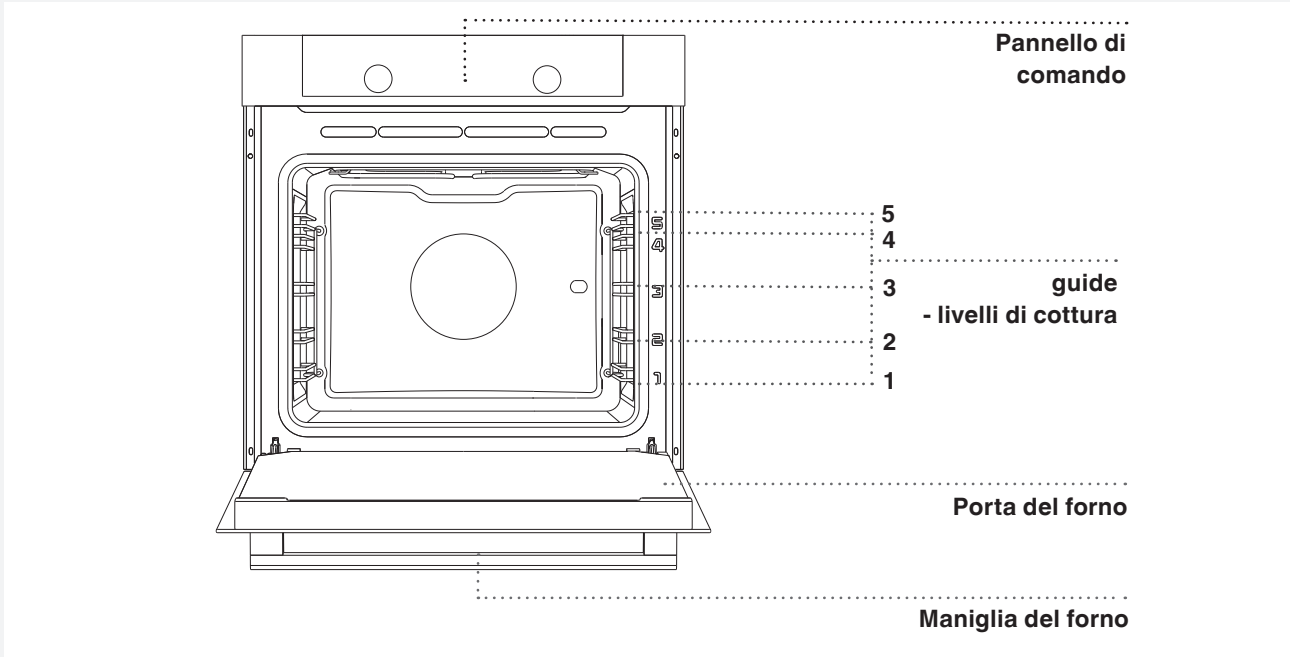


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

FORNO ELETTRICO

(DESCRIZIONE DEL FORNO ED ATTREZZATURA – DIPENDONO DAL MODELLO)

Le apparecchiature a cui si riferiscono queste istruzioni hanno accessori diversi, per cui potrete trovarvi descrizioni di funzioni che il vostro modello non possiede.



DATI TECNICI (DIPENDONO DAL MODELLO)

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

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

GUIDE IN ACCIAIO

Guide in acciaio 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 ESTRAIBILI

Il secondo, terzo e quarto livello possono essere forniti di guide telescopiche estraibili.

I livelli estraibili possono essere estratti da guide parzialmente o completamente estraibili.

Interruttori automatici sportello

Durante il funzionamento, all'apertura dello sportello, il forno viene messo in pausa grazie alla presenza di due interruttori automatici. Alla chiusura dello sportello il ventilatore e il riscaldamento sono riattivati.

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

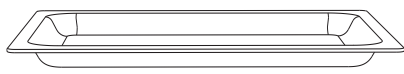
L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento che raffredda il telaio e il pannello di comando.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DEL VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento del forno, il ventilatore di raffreddamento continua la sua azione per un certo lasso di tempo, assicurando così il raffreddamento ottimale dell'apparecchiatura. (la durata del raffreddamento prolungato dipende dalla temperatura al dentro del forno)

GLI ACCESSORI DEL FORNO

LA TEGLIA IN VETRO si usa per la cottura dei cibi con tutti i sistemi del forno. Si usa anche come vassoio per servire.

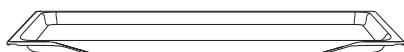


LA GRIGLIA si usa per cottura alla griglia o per posizionare pirofile o casseruole.



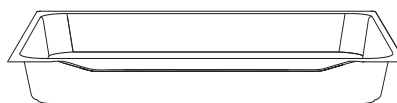
💡 La griglia è dotata di fermo di sicurezza, quindi per essere estratta deve venir sollevata dalla parte frontale.

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.

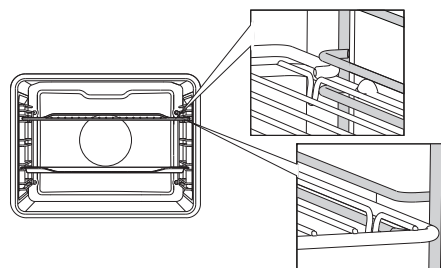


💡 Non posizionare mai, durante la cottura, la teglia alta sul primo livello, ad eccezione di quando si cuoce alla griglia o si cuociono spiedini e la teglia alta è utilizzata come vasca di raccolta del grasso.

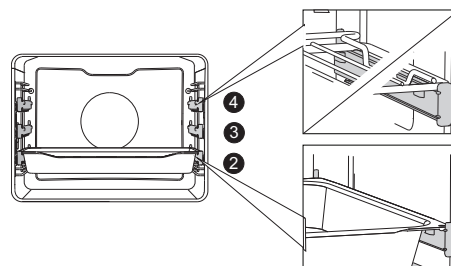


l'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.

La griglia o la teglia devono sempre essere inseriti nelle guide dei profili metallici.



In presenza delle guide estraibili telescopiche, estrarre completamente le guide del livello desiderato e posizionare la griglia o la teglia. Dopodiché spingere la teglia fino a fine corsa.

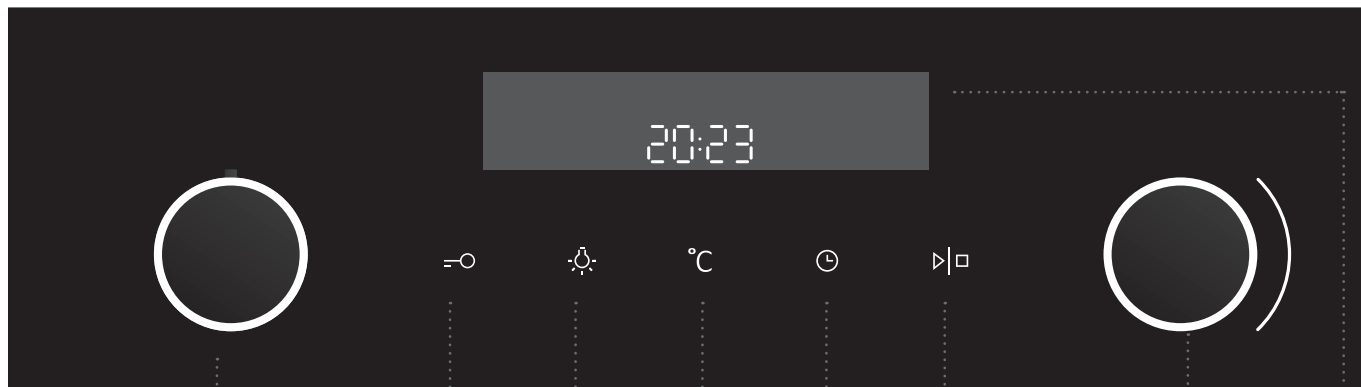


💡 Non chiudere lo sportello con le guide telescopiche estratte.



Durante la cottura l'apparecchiatura e alcune delle sue parti tendono a scaldarsi. Utilizzare guanti da forno.

PANNELLO COMANDI (dipendono dal modello)



1 MANOPOLA PER LA SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA (dipendono dal modello)

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 MANOPOLA PER MODIFICARE / SELEZIONARE LE IMPOSTAZIONI (- / +)

È possibile impostare l'ora e la temperatura.

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

NOTA:

I simboli relativi ai sistemi di cottura possono essere presentati sui pulsanti o sul pannello frontale (in base al modello di apparecchiatura).

Per un migliore funzionamento dei tasti, appoggiarvi tutta la superficie del polpastrello. Ad ogni pressione del tasto si ode un segnale acustico.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Dopo aver ricevuto l'apparecchiatura rimuovere tutte le parti, comprese le protezioni di trasporto, dal forno. Tutte le parti degli accessori devono essere pulite con acqua tiepida e con detersivo tradizionale.

Non utilizzare i detersivi abrasivi!

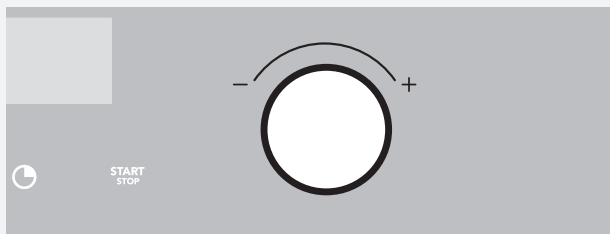
Durante il primo riscaldamento del forno si sviluppa l'odore caratteristico "di nuovo", per questo ventilare bene l'ambiente.

PASSI DI COTTURA (1 - 6)

1. PASSO: PRIMA ACCENSIONE E IMPOSTAZIONE


Dopo il primo collegamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica o dopo un'interruzione prolungata di alimentazione elettrica la scritta "12:00" lampeggia sul display.

Impostare l'ora del giorno.



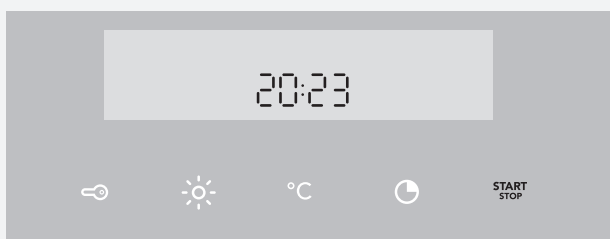
1 Ruotare LA MANOPOLA PER MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI (-/+) Impostare prima i minuti, poi le ore.


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).

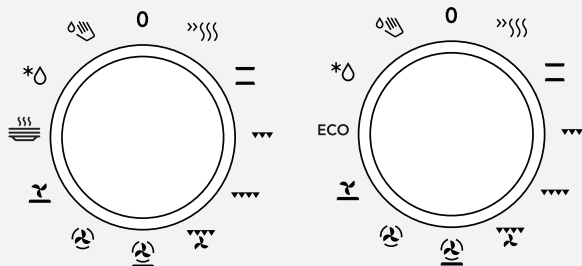
Dopo alcuni minuti d'inattività, l'apparecchio va nella modalità di Standby.

CAMBIAMENTO D'IMPOSTAZIONE ORE


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

2. PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA



La cottura degli alimenti con il forno può essere eseguita in diversi modi:



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

 Le impostazioni possono essere modificate anche durante il funzionamento.

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°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

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°C)
ECO	COTTURA ECO ¹⁾ Questa modalità consente di ottimizzare il consumo energetico durante la cottura. Si usa per cuocere carne e dolci.	180
	AQUA CLEAN Il calore viene emesso solo dal riscaldatore inferiore. Questa funzione permette di facilitare la rimozione dello sporco dal forno. Il programma viene eseguito per 30 minuti.	-
	SCONGELAMENTO L'aria circola senza accendere gli elementi riscaldanti. Funziona solo il ventilatore. Si usa per scongelare lentamente gli alimenti congelati.	-

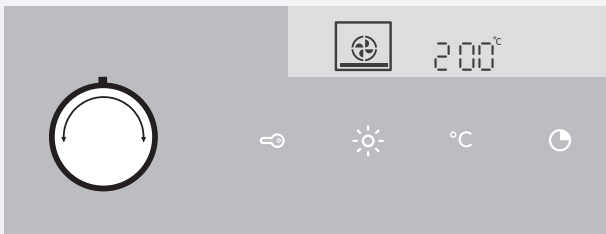
¹⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

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

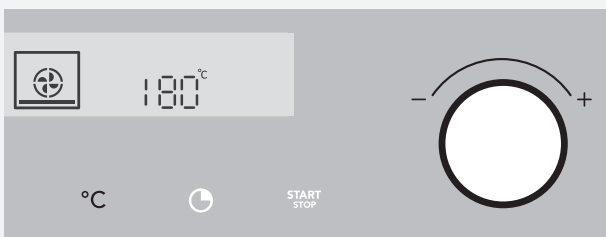
3. PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

Ogni sistema di cottura ha delle 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). Alcuni programmi non permettono di modificare le impostazioni. Un segnale acustico avverte quando la modifica non è possibile.



1 Selezionate il SISTEMA DI COTTURA.
Il display mostra il simbolo della modalità selezionata, la temperatura preimpostata lampeggia.



2 Toccate il TASTO DELLA TEMPERATURA.
Ruotate la MANOPOLA per la modifica delle impostazioni (-/+) e selezionate la temperatura desiderata.

 La temperatura massima è limitata in alcuni programmi.

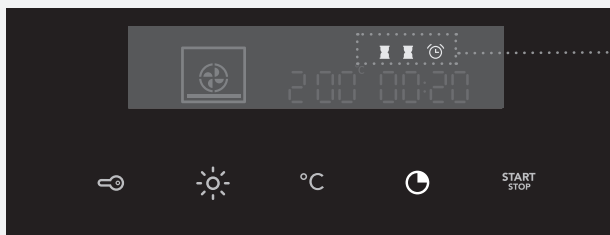
Dopo aver avviato un programma premendo il tasto START, il simbolo °C lampeggia sul display fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

FUNZIONI A TEMPO

Prima ruotate la MANOPOLA PER SELEZIONE DI SISTEMA DI COTTURA, e quindi impostate la TEMPERATURA. Toccate il tasto OROLOGIO ripetutamente fino ad accendere il simbolo della funzione desiderata.

Il simbolo della funzione a tempo desiderata si illumina sul display. l'indicatore del tempo di inizio/fine cottura lampeggia. Gli altri simboli sono leggermente illuminati.

Premete START per iniziare la cottura. Il display mostra la DURATA di funzionamento.



simboli delle funzioni a tempo



Impostazione della durata di funzionamento

In questa modalità impostate la durata di funzionamento del forno. Prima impostate i minuti 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 correttamente.

Esempio:

Orario: 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 avviare il programma. L'orologio aspetta ad avviare la cottura e il simbolo s'illumina. Il forno avvia la cottura automaticamente e puntualmente (alle 16:00) e si spegne all'orario selezionato (alle 18:00).



Impostazione del timer

Il timer si può utilizzare autonomamente, indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione la più lunga è di 24 ore.

L'ultimo minuto viene segnalato ad intervalli di secondi.

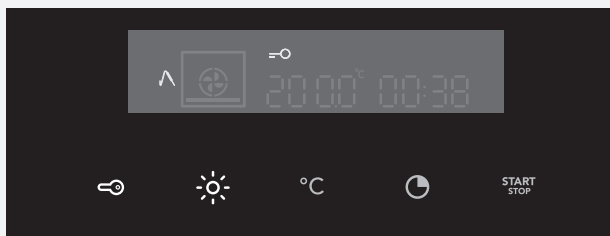


Trascorso il tempo impostato, il forno automaticamente smette di funzionare. Il termine del funzionamento viene indicato da un segnale acustico. Il segnale acustico si può disattivare premendo un tasto qualsiasi. Dopo un minuto il segnale acustico si spegne automaticamente.


Tutte le funzioni di tempo possono essere disattivate impostando il valore di tempo a "0".

Dopo alcuni minuti d'inattività l'apparecchiatura entra in modalità standby.

4. PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI



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

 Alcuni programmi non permettono di modificare le impostazioni. Un segnale acustico avverte quando la modifica non è possibile.

PROTEZIONE BAMBINI

La **PROTEZIONE BAMBINI** si attiva toccando il relativo tasto. Sul display s'illumina l'icona della chiave. Toccando nuovamente il tasto la protezione viene disattivata. 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 la cottura, ruotando la manopola dei programmi su "0".

La protezione dei bambini rimane attiva anche dopo che il forno è stato spento. Se si desidera selezionare un nuovo programma, 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 la cottura, la luce rimane accesa ancora per 1 minuto.

La luce nel forno può essere accesa o spenta premendo il relativo tasto.

5sec. **SEGNALE ACUSTICO**

Il volume del segnale acustico può essere impostato quando non è attiva nessuna funzione di tempo (il display visualizza solo l'orario del giorno).

Premere per 5 secondi il tasto **TEMPERATURA**. 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.

5sec. **RIDUZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY**

La manopola per la selezione dei programmi deve essere impostata su "0".

Premere per 5 secondi 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**

Se il forno non viene utilizzato per 10 minuti, l'illuminazione del display si spegne automaticamente.

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** appare per segnalare che la funzione è attiva.



In caso di black out o dopo aver scollegato dalla rete elettrica l'apparecchiatura, le funzioni supplementari impostate si conservano solo per alcuni minuti. Trascorso questo tempo, tutte le impostazioni, ad eccezione del segnale acustico e della protezione bambini, ritornano ai valori di base.

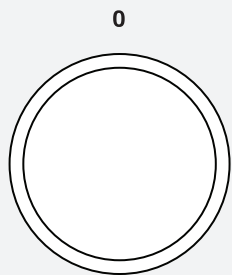
5. PASSO: AVVIO DELLA COTTURA


Avviate la cottura premendo a lungo il tasto START/STOP.




6. PASSO: SPEGNIMENTO DEL FORNO

Ruotate la manopola di selezione del sistema di cottura su "0".



 A cottura terminata, 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'impone alla visualizzazione del tempo di giorno.

Dopo 1 minuto di inattività, l'apparecchio va nella modalità di 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 di vostro interesse, cercate le informazioni su un livello simile. I dati sono indicati per la cottura su un livello.

Le temperature sono indicate nei valori più bassi e più alti. In primo luogo, impostate una temperatura più bassa; se il cibo non si dora a sufficienza, aumentate la temperatura per le cotture successive.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base alle impostazioni scelte.

Designazione * significa che si deve preriscaldare il forno.

Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale per l'uso. Il riscaldamento del forno vuoto consuma un sacco di energia, per questo cuocere consecutivamente torte o pizze consente un risparmio di energia perché il forno è già riscaldato.

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

Quando si utilizza la carta da forno, controllare che la carta sia resistente alle alte temperature.

Durante la cottura di grandi pezzi di carne o di dolci nel forno si creerà una maggiore quantità di vapore che sullo sportello del forno può creare condensa. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchiatura. Al termine della cottura asciugare accuratamente il vetro e lo sportello.

Verso fine cottura è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine cottura per sfruttare il calore residuo e per risparmiare in questo modo energia.

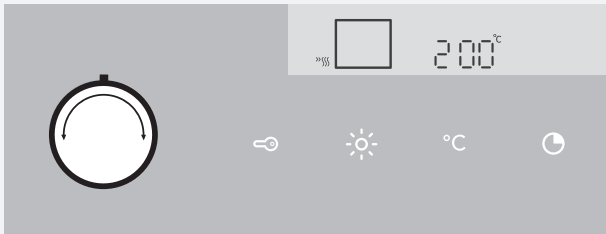
Non lasciar raffreddare i piatti nel forno chiuso, per evitare la condensa.

SISTEMI DI COTTURA

PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO




Questo sistema viene utilizzato quando si desidera che il forno si riscaldi rapidamente alla temperatura desiderata. Non adatto per la cottura dei piatti.



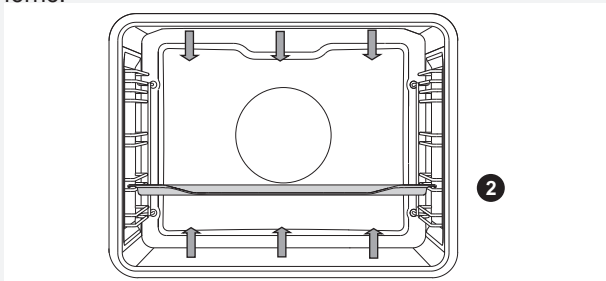
Ruotare la MANOPOLA SELEZIONE DI SISTEMA DI COTTURA sul preriscaldamento rapido.

Il display visualizza LA 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, viene emesso il segnale acustico che si può disattivare, premendo un tasto qualsiasi. Dopo 1 minuto il segnale acustico si spegne da solo.

RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE

Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette calore uniformemente all'interno del forno.



Cottura della carne:

È possibile utilizzare pirofile smaltate, di vetro, argilla o ghisa. Le teglie in acciaio inox non sono adatte, perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura assicurarsi che ci sia sempre abbastanza liquido in modo tale che la carne non si bruci. Durante la cottura girare la carne. Coprire il vostro arrosto perché rimanga più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	Livello (dal basso)	Temperatura (in °C)	Durata di cottura (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 riflettono il calore.

Gli stampi per dolci vanno sempre posizionati sulla griglia; se usate la teglia togliete la griglia. Il preriscaldamento accorcia il tempo di cottura.

Tipo di cibo	Livello (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 biscotto *	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	90	120
Bomboloni	2	170-180	30-35

Consiglio	Utilizzo
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none">• Con uno stuzzicadenti pungere la torta nel punto più alto. Se sullo stuzzicadenti non restano residui di pasta, allora la torta è pronta.• Spegnerne 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 impasto.
Il dolce è troppo chiaro sotto?	<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.

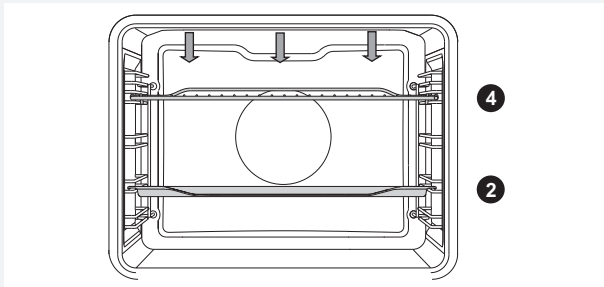


Durante la cottura, la teglia profonda non si deve inserire primo livello.

GRANDE GRILL, ARROSTO

Con il grill grande funzionano la resistenza superiore e quella a raggi infrarossi che si trovano nella parte superiore del forno.

Per la rosolatura funziona solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grill grande.



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.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (rosolatura) deve essere preriscaldato per 5 minuti.

Controllare costantemente lo svolgimento della cottura.

La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

La cottura 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

Tabella cottura alla griglia – piccolo grill

Tipo di cibo	Peso (g)	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo arrostito (in minuti)
CARNE				
Filetti di manzo, al sangue	180 g / pezzo	4	240	18-21
Filetti di capocollo di maiale	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 cottura alla griglia – Grill grande

Tipo di alimento	Peso (g)	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo cottura (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 fuso	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 cucinate la carne nella teglia, dovete assicurarvi che ci sia sempre abbastanza liquido nella teglia affinché la carne non si bruci. Durante la cottura girate la carne.

Quando cuocete 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 la cottura non giratele.



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

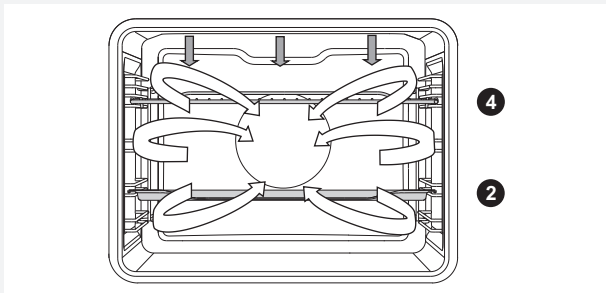
Le resistenze, la griglia e gli altri accessori nel forno si riscaldano fortemente durante la cottura con grill o con riscaldatore a raggi infrarossi, perciò utilizzate i guanti e le pinze speciali per maneggiare gli alimenti.

GRILL VENTILATO



In questo modo funzionano contemporaneamente il grill e il ventilatore. Questo modo è adatto per cuocere carne, pesce, verdura.

(Vedere la descrizione e consigli per GRILL).

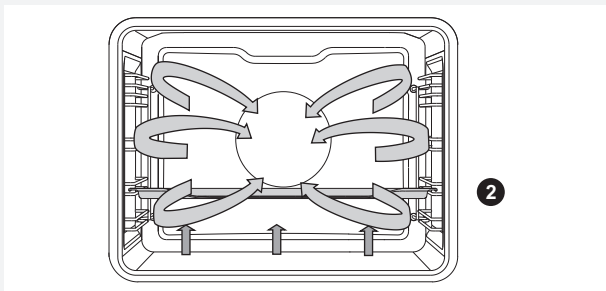


Tipo di alimento	Peso (g)	Livello (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in min.)
CARNE				
Anatra *	2000	2	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Lombata di maiale	1500	2	150-160	120-160
Coscia di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà di pollo	600	2	180-190	25 (una parte) 20 (l'altra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

ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE

In questo modo funzionano contemporaneamente il riscaldamento inferiore e la resistenza circolare con ventilatore. È la funzione adatta per la cottura di pizze, crostate di mele, torte di frutta.

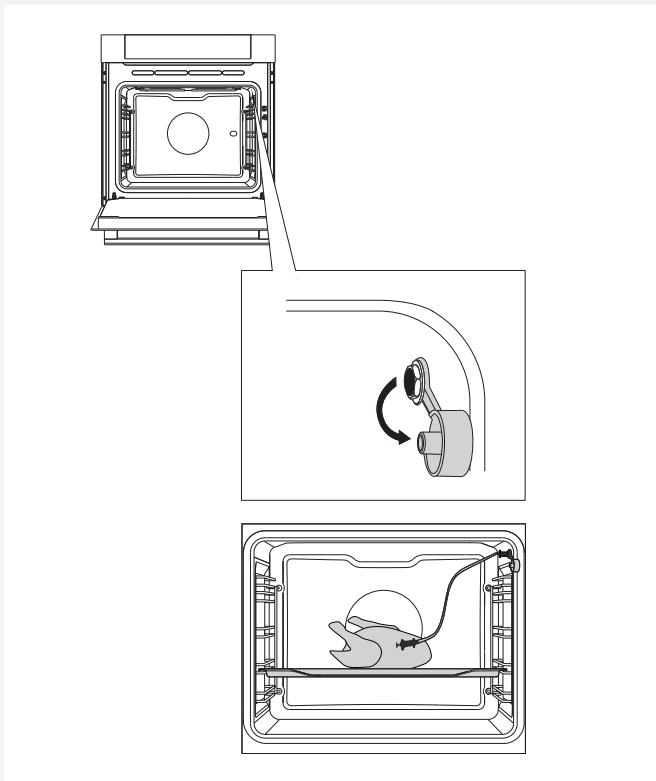
(Vedere la descrizione e consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE ED INFERIORE)



Tipo di alimento	Livello (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

Cottura con sonda termometrica per carne (dipende dal modello)

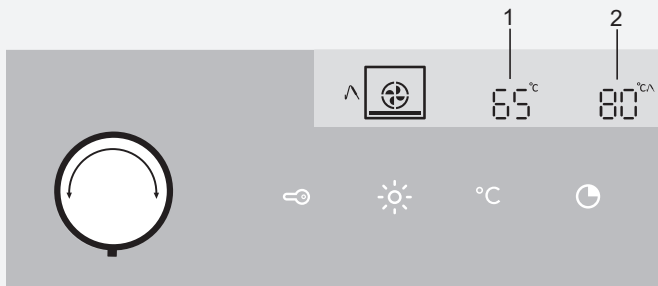
In questo modo impostate la temperatura desiderata nel cuore dei cibi. Il forno funziona finché il cuore del cibo raggiunge la temperatura impostata. La temperatura al cuore dei cibi è misurata dalla sonda termometrica.




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

2 Inserire la spina della sonda termometrica nella presa, inserire la sonda termometrica nell'alimento. (Se avete impostato le funzioni di tempo, queste vengono 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 viene mostrata alternatamente visualizza la temperatura attuale e la temperatura impostata nel forno. Se lo si desidera, è possibile modificare la temperatura durante il funzionamento. Quando la temperatura desiderata al cuore dei cibi è raggiunta, il forno smette di funzionare. Viene emesso un segnale acustico che si può disattivare premendo un tasto qualsiasi. Dopo un minuto il segnale acustico si spegne automaticamente. Il display visualizza l'orario del giorno.

Dopo la cottura reinsertire il tappo di protezione nel forno.

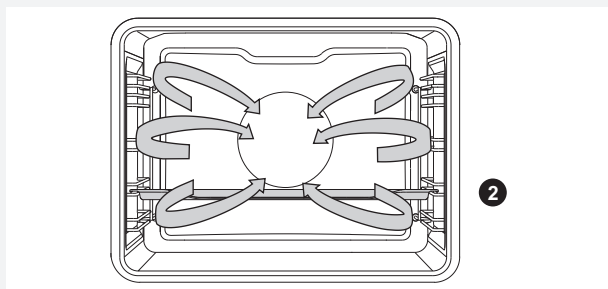


Si può usare solo la sonda termometrica prevista per questo forno. Assicurarsi che durante la cottura la sonda termometrica non tocchi le resistenze. A cottura terminata la sonda termometrica è molto calda, fare l'attenzione a non scottarsi!

ARIA CALDA



In questa modalità funzionano la resistenza circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda attorno alla carne o dolci.



Cottura 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 la cottura assicurarsi che la carne abbia abbastanza liquido affinché non si bruci. Girare la carne durante l'arrostimento. Se coprite il vostro arrosto, questo rimarrà più succoso.

Tipo di alimento	Peso (g)	Livello (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
CARNE				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Pancetta 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 in base al livello di cottura scelto. I pasticcini nella teglia superiore potrebbero essere pronti prima di quelli della teglia inferiore.

Posizionare gli stampi per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, rimuovere la griglia.

I piccoli dolci devono essere preparati con lo stesso spessore per cuocere uniformemente.

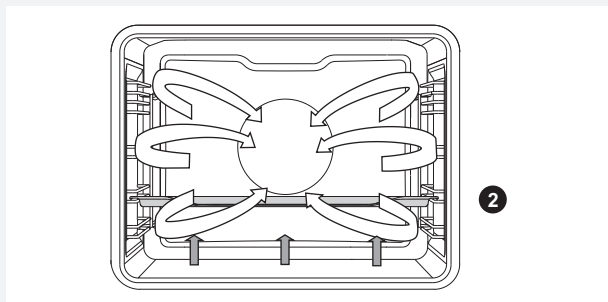
Tipo di alimento	Livello (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
DOLCE			
Torta	2	150-160	45-60
Torta pan di Spagna	2	150-160	25-35
Torta sbriciolona	2	160-170	25-35
Torta di frutta pan di Spagna	2	150-160	45-65
Plum cake	2	150-160	35-60
Rollè *	2	160-170	15-25
Torta di frutta pasta frolla	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 frolla *	3	150-160	15-25
Biscotti, ad iniezione *	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 nel primo livello.

RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTILATORE

Si usa per la cottura dei dolci a bassa lievitazione e per realizzare le conserve di frutta e verdura. Utilizzate il secondo livello dal basso e non utilizzate vasi troppo alti, in modo che l'aria riscaldata possa circolare anche sul lato superiore del cibo che sta cuocendo.



Alimenti di conservazione	Livello (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

CONSERVE

Preparare gli alimenti e i barattoli per conserva. Utilizzare vasetti con guarnizioni 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 sul secondo livello.

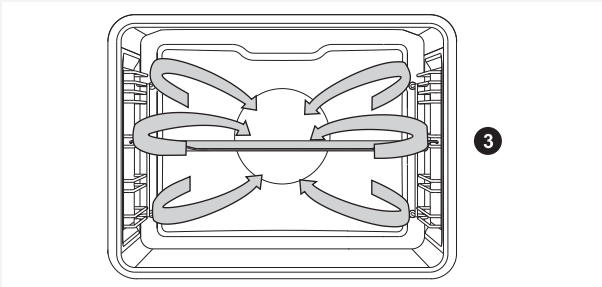
Durante la preparazione delle conserve controllare la cottura e cuocere fino a che i liquidi nei vasetti iniziano a bollire.

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			
Arrosto di maiale 1kg	3	190	140-160
Arrosto di maiale 2kg	3	190	150-180
Arrosto 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

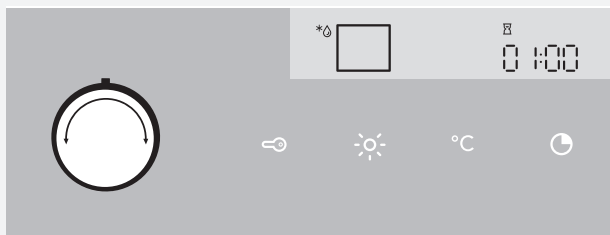


Non inserire la leccarda profonda nella guida al primo piano di posizionamento.

SCONGELAMENTO



In questa modalità l'aria circola con le resistenze spente. Gli alimenti adatti ad essere scongelati 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 viene visualizzato il TEMPO che potete modificare. Premete il tasto START.

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

A metà del processo di scongelamento girare, mescolare e separare i cibi.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima della pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchiatura sia fredda.

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

Finiture in alluminio dell'apparecchiatura

Per la pulizia delle parti in alluminio 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 sulle finiture in alluminio.

Non usare i detersivi e le spugne abrasive.

Nota: 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 in acciaio inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire le superfici solo con dei detersivi liquidi e non abrasivi e con spugna morbida, che non lascia graffi.

Non usare i detersivi abrasivi o detersivi che contengono i solventi, perché possono danneggiare la superficie del forno.

Superfici laccate e parti in materiali plastici

(dipende dal modello)

Le manopole, maniglie degli sportelli, etichette e targhette dati non devono essere pulite 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 in alluminio.

PULIZIA DEL FORNO

Per la pulizia di un forno molto sporco potete utilizzare 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 sapone mentre il forno è ancora tiepido.

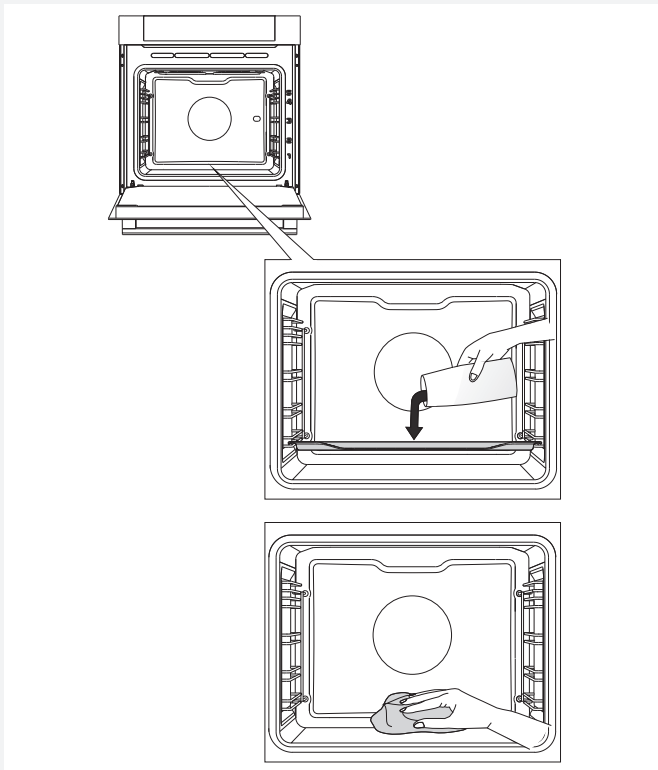
Con lo sporco ostinato usare i detersivi convenzionali per forni. Lavare il forno a fondo con l'acqua pulita per rimuovere tutti i residui di detersivi.

Non usare mai detersivi aggressivi, spugne abrasive, prodotti antiruggine 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 DEL FORNO CON FUNZIONE AQUA CLEAN



1 Ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA sul modo Aqua Clean. Il display visualizza l'indicazione TEMPERATURA PREIMPOSTATA e il tempo di 30 minuti.

 Non dovete modificare il tempo di cottura

2 Versare 0,6 l di acqua nella teglia di vetro e posizionare questa teglia nella guida inferiore.

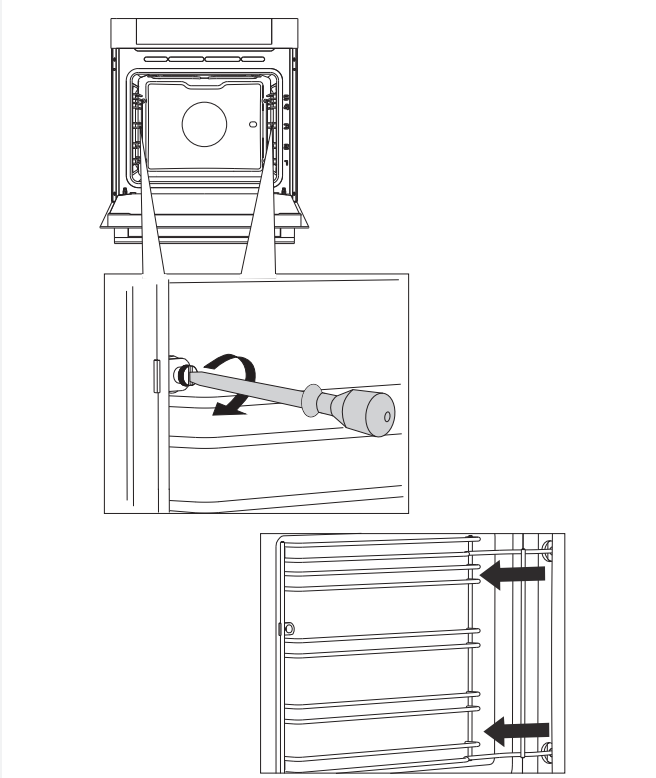
3 Dopo 30 minuti, i residui dei cibi sullo smalto del forno ammorbidiscono e possono essere rimossi con un panno umido.



Utilizzare il sistema Aqua Clean quando il forno è completamente raffreddato.

ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN ACCIAIO

Pulire le guide solo con detersivi convenzionali.



1 Svitare la vite.

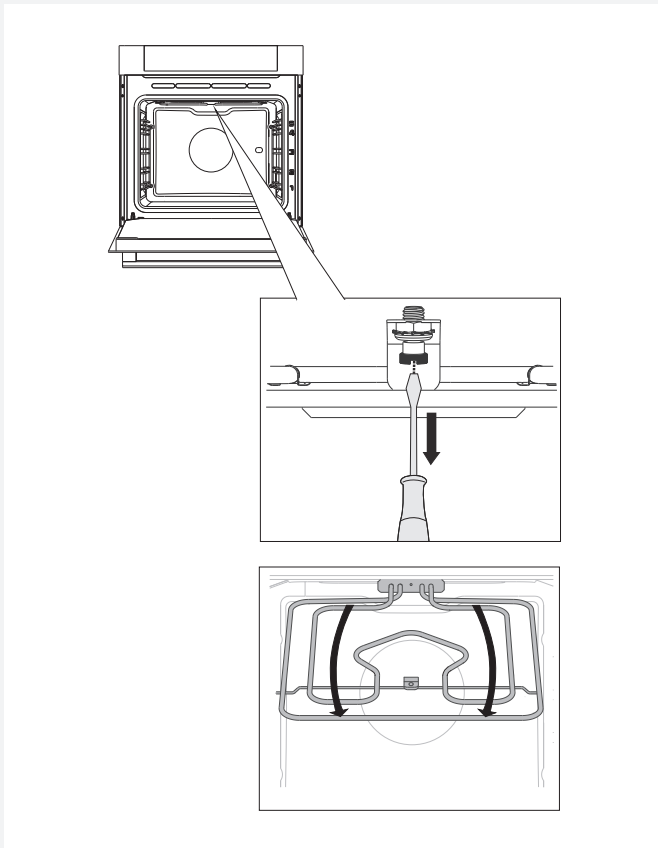
2 Scollegare le guide dai fori sulla parete posteriore.



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

PULIZIA DELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO

Per facilitare la pulizia della parte superiore del forno il grill può essere abbassato. Prima di pulire il forno togliere le teglie, la griglia e le guide.



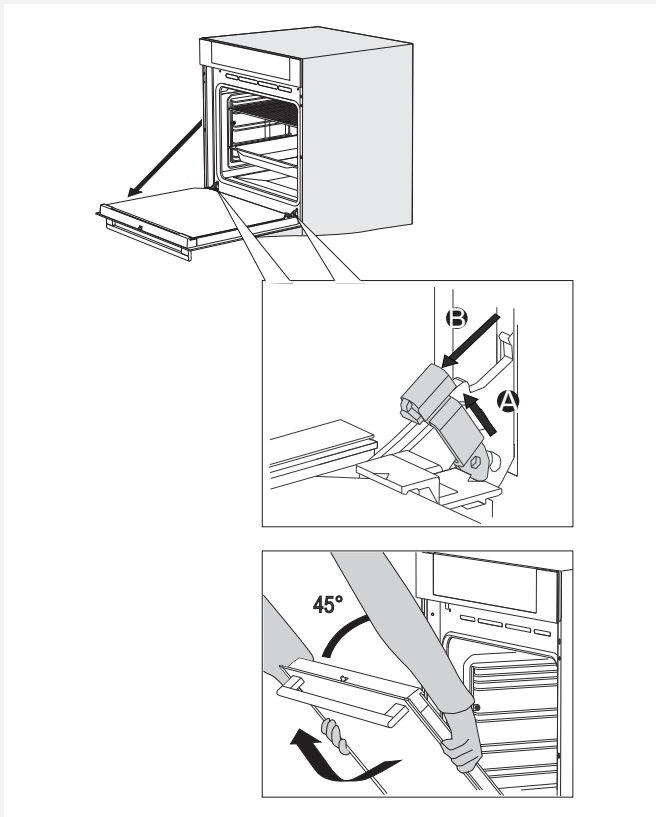
1 La resistenza del grill può essere abbassata svitando la vite che si trova sulla parte anteriore della parte superiore del forno.

💡 Il grill non deve essere usato nella posizione abbassata.



Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
La resistenza del grill deve essere raffreddata, 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 le tacche delle cerniere sono correttamente 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 le tacche delle cerniere sono correttamente 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° in poi).

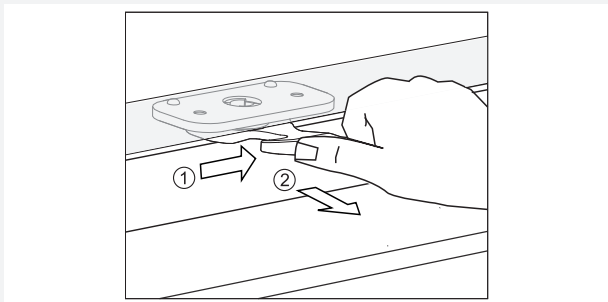
LA CHIUSURA MORBIDA DELLO SPORTELLO (dipende dal modello)

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.

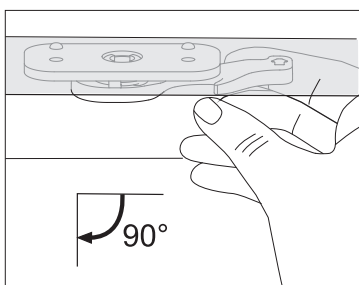
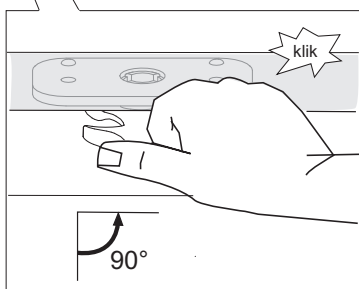
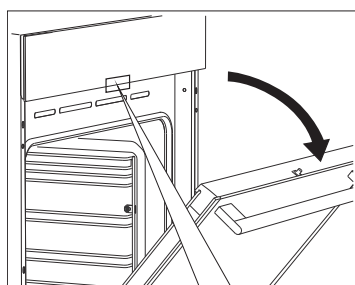
 **Quando si chiude la porta del forno, il blocco della porta torna automaticamente alla posizione originale.**

DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA



Il forno deve essere completamente raffreddato.

Aprire prima la porta del forno.

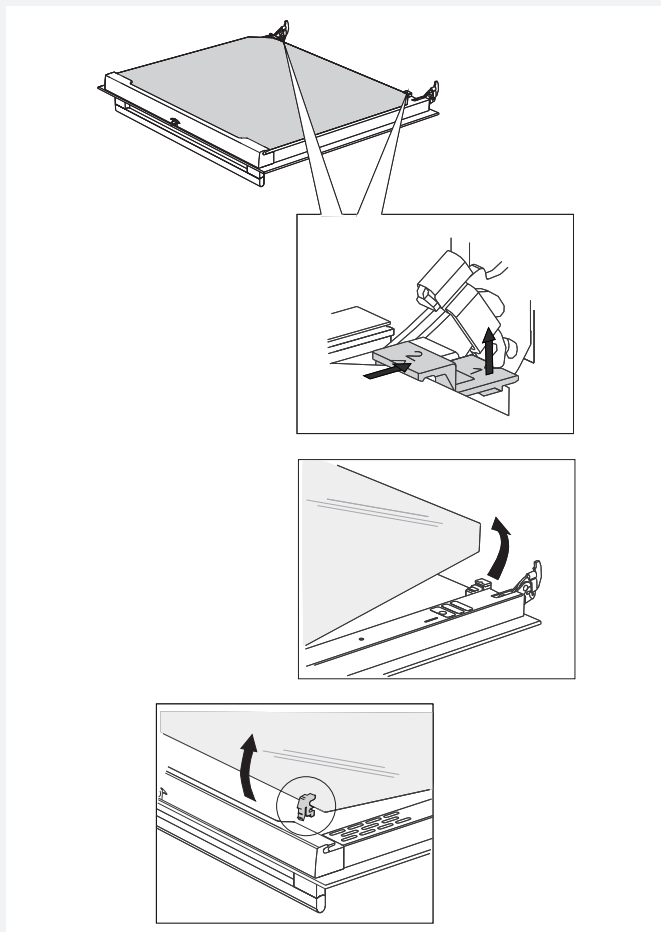


Spingere col pollice il blocco verso destra di 90° fino a quando non si sente un clic. Il blocco della porta è disattivato.

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 i supporti sul lato sinistro e destro dello sportello (l'indicazione 1 sul sostegno) e poi allontanarli delicatamente 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. Rimuovere anche i supporti in gomma.

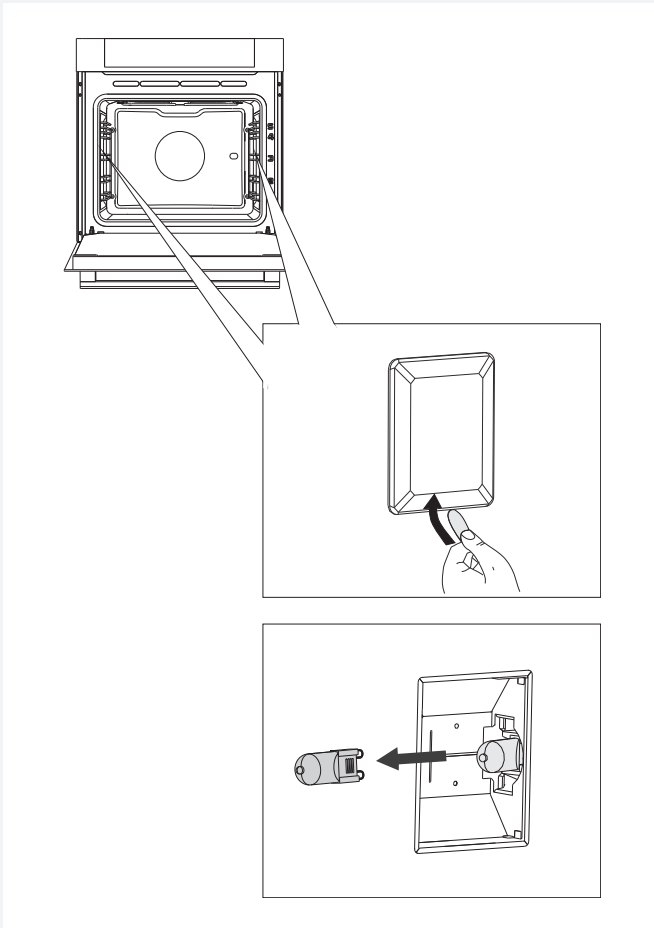
 Per rimontare il vetro seguire le stesse procedure in senso opposto. Le indicazioni (due semicerchi) sullo sportello e sul vetro devono essere coperte.

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 piatto.

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



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

NOTA: fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

- 2** Estrarre la lampadina alogena.


 Utilizzare la protezione adeguata per evitare le scottature.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Causa
Il display non risponde, 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 contatore 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 non si riesce a risolvere il problema nonostante i consigli di cui sopra, contattare il centro di assistenza autorizzato. La riparazione e il reclamo del guasto causato da un uso improprio o da una installazione dell'apparecchiatura non corretta, non sono coperti da garanzia. Il costo delle riparazioni, in questo caso è a carico del cliente.



Prima di iniziare a riparare l'apparecchio, bisogna scollegarlo dalla rete elettrica (scollegando il fusibile o rimuovendo il cavo di collegamento dalla presa di corrente).

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.

 **ASKO**

