

 **ASKO**



## Istruzioni per l'uso

FORNO

OCM8464A / BO4CM4S3-42

OCM8464B / BO4CM4S3-42

OCM8464S / BO4CM4S3-42

### Simboli utilizzati



Informazioni importanti



Suggerimento

# SOMMARIO

## ***Il forno***

Introduzione	4
Descrizione dell'apparecchiatura	5
Guide/Guide telescopiche	5
Accessori	6
Sportello	6
Ventola di raffreddamento	6
Pannello comandi	7
Uso generico del pannello comandi	8

## ***Primo utilizzo***

Cosa fare al primo utilizzo	10
-----------------------------	----

## ***Uso***

Microonde	12
Linee guida per le stoviglie da utilizzare	13
Nota!	14
Spiegazione delle manopole e dei tasti	14
Descrizione delle funzioni principali	16
Descrizione delle funzioni secondarie	17
Menu Più	21

## ***Funzionamento***

Uso delle funzioni di cottura	22
-------------------------------	----

## ***Impostazioni***

Menu impostazioni	24
-------------------	----

## ***Manutenzione***

Pulizia dell'apparecchiatura	25
Funzione di pulizia (SteamClean)	25
Rimozione e pulizia delle guide	26
Sostituzione della lampadina del forno	26

## ***Anomalie di funzionamento***

Generale	27
----------	----

## ***Aspetti ambientali***

Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballaggio	29
---	----

## ***Introduzione***

---

Complimenti per la scelta di questo forno. Questo prodotto è stato progettato con particolare attenzione alla semplicità di funzionamento e al massimo comfort.

Questo manuale illustrerà come usare al meglio il forno. Oltre alle informazioni sul funzionamento, sono disponibili anche informazioni generiche utili per l'uso del prodotto.



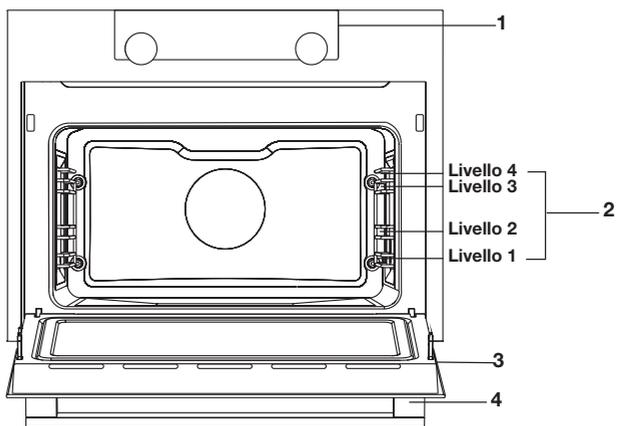
**Leggere le istruzioni di sicurezza fornite separatamente prima di utilizzare il prodotto!**

**Leggere il manuale prima di usare il prodotto e conservarlo in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.**

Le istruzioni per l'installazione sono fornite separatamente.

## Descrizione dell'apparecchiatura

1. Pannello comandi
2. Livelli del forno
3. Porta del forno
4. Maniglia



## Guide/Guide telescopiche

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

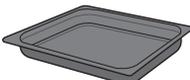
# IL FORNO

## Accessori

A seconda del modello, l'apparecchiatura è dotata di vari accessori. Utilizzare esclusivamente accessori originali, espressamente progettati per l'apparecchiatura. Verificare che tutti gli accessori in uso siano in grado di resistere alle impostazioni di temperatura della funzione forno prescelta.

**Nota:** gli accessori non sono adatti/disponibili per tutti i prodotti e possono variare anche in funzione del paese. Al momento dell'acquisto, fornire sempre il numero di identificazione esatto dell'apparecchiatura. Per maggiori informazioni sugli accessori disponibili su richiesta, consultare i cataloghi commerciali o il sito Internet.

**Nota:** non tenere mai un accessorio in basso nel forno!

<b>Accessori che possono essere forniti con l'apparecchiatura (a seconda del modello)</b>	
	<b>Leccarda smaltata;</b> adatta per torte e pasticcini. <ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare la leccarda smaltata con le funzioni microonde!</li><li>• Compatibile con la pulizia pirolitica.</li></ul>
	<b>Griglia da forno:</b> adatta per grigliare. Sulla griglia è possibile inoltre collocare una teglia per cotture a vapore o una pentola contenente pietanze. <ul style="list-style-type: none"><li>• La griglia è dotata di un perno di sicurezza. Sollevare leggermente la griglia dalla parte anteriore per farla scorrere ed estrarla dal forno.</li><li>• Non usare la griglia con le funzioni microonde!</li></ul>
	<b>Leccarda profonda smaltata;</b> adatta per arrostitire le carni e cuocere dolci umidi. <ul style="list-style-type: none"><li>• Non mettere la leccarda profonda sul livello più basso durante la cottura, tranne quando la si usa come vassoio per lo sgocciolamento per grigliate, arrosti o spiedi (se disponibili).</li><li>• Non usare la leccarda profonda smaltata con le funzioni microonde!</li><li>• Compatibile con la pulizia pirolitica.</li></ul>
	<b>Pirofila in vetro:</b> per microonde e forni. <ul style="list-style-type: none"><li>• NON compatibile con la pulizia pirolitica.</li></ul>

## Porta

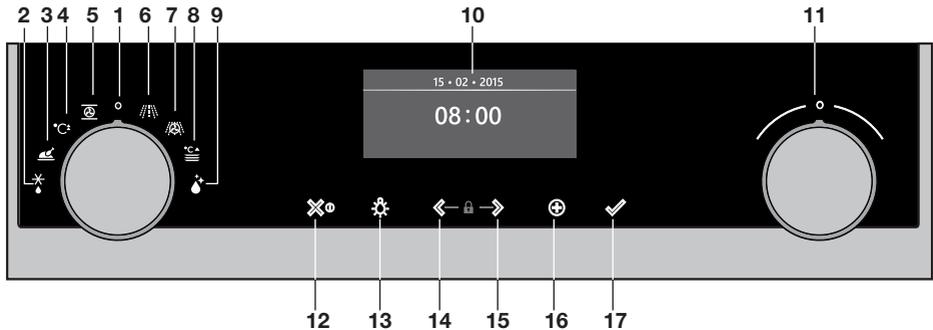
- Gli interruttori della porta arrestano il funzionamento del forno ogni volta che la porta viene aperta durante l'uso. Il forno riprende il funzionamento quando la porta viene chiusa.

## Ventola di raffreddamento

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

# IL FORNO

## Pannello comandi

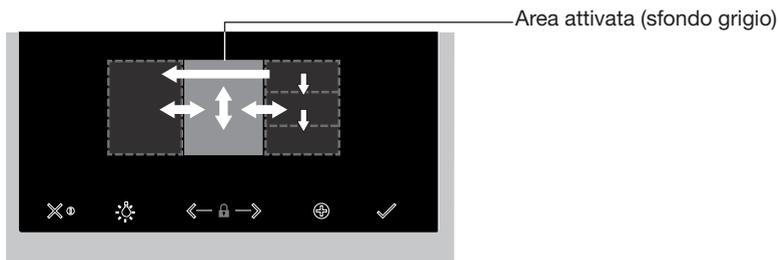


1. Manopola funzione (in posizione "Off")
2. Scongelamento
3. Programmi automatici
4. Pre riscaldamento rapido
5. Funzioni forno
6. Funzioni microonde
7. Funzioni microonde combinate
8. Riscaldamento
9. Pulizia
10. Display
11. Manopola di selezione
12. Tasto On/off e tasto stop (annulla)
13. Tasto luce
14. Tasto di navigazione sinistro
15. Tasto di navigazione destro
16. Tasto Più
17. Tasto di conferma (aggiunge 30 secondi di tempo al microonde / disponibile quando si usa la funzione "Microonde")



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

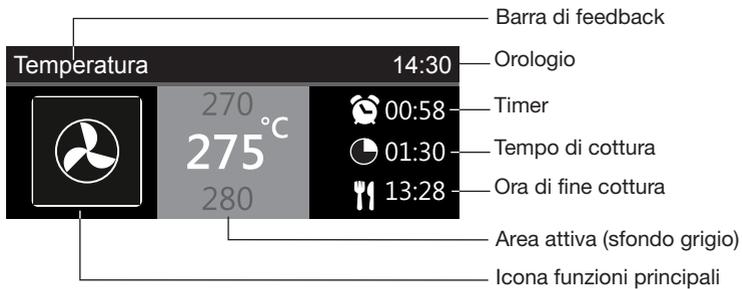
### Uso generico del pannello comandi



#### **Impostazione di una funzione e impostazioni generali**

1. Tenere premuto il tasto on/off per accendere l'apparecchiatura.
  2. Ruotare la manopola funzioni per impostare una funzione principale del forno.  
*Le funzioni principali del forno sono riportate intorno alla manopola delle funzioni e sul display.*  
*L'icona della funzione viene visualizzata in grande. L'area attiva, riconoscibile dallo sfondo grigio, si sposta a destra.*
  3. Girare la manopola di selezione per impostare una funzione secondaria del forno.  
*L'area attiva mostra le varie funzioni secondarie del forno. Scorrere verso l'alto o verso il basso per vedere le varie funzioni. Se una funzione principale selezionata non ha una funzione secondaria, nell'area attiva verrà visualizzata l'impostazione successiva disponibile.*
  4. Toccare la manopola di selezione (o il tasto di navigazione destro) per confermare la funzione secondaria o l'impostazione selezionata.  
*L'area attiva (con lo sfondo grigio) si sposta a destra.*
  5. Ruotare la manopola di selezione per modificare le impostazioni disponibili successive (sinistra = aumenta, destra = riduci) e confermare toccando la manopola di selezione oppure il tasto di navigazione destro.
- Dopo avere impostato tutti gli elementi sullo schermo, confermare le impostazioni sfiorando il pulsante di conferma.
  - Quando il pulsante di conferma lampeggia, è possibile avviare il forno con le impostazioni predefinite.
  - Toccare il tasto di navigazione sinistro per spostare a sinistra l'area attiva per modificare un'impostazione già selezionata. Per modificare l'impostazione, ruotare e sfiorare la manopola di selezione.
  - Sfiore il tasto stop per tornare alla voce precedente nel menu.  
*Seguire le istruzioni riportate sul display.*

# IL FORNO



- Sul display appariranno l'icona e il nome della funzione attivata per circa 1,5 secondi.
- La barra dei feedback indica quale impostazione viene modificata.

## Avvio ritardato

- Per avviare la cottura in un secondo momento, impostare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura desiderate.

## Display

Quando l'apparecchiatura è in funzione, sul display vengono indicate le seguenti informazioni:

- Temperatura e/o potenza del microonde
- Funzione (secondaria) forno attiva
- Timer (se impostato / vedere il menu Più)
- Tempo di cottura (tempo mancante o trascorso quando viene impostato il tempo di cottura)
- Ora fine (quando viene impostato il tempo di cottura)

## Modalità stand-by

La schermata stand-by visualizzerà ora, data e timer (se impostato). L'apparecchiatura entra in modalità stand-by quando la manopola della funzione viene girata su 0 (posizione "off").

## Accensione dell'apparecchiatura

- Tenere premuto il tasto on/off per accendere l'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere acceso anche impostando la manopola funzione su una funzione qualsiasi.

## Spegnimento dell'apparecchiatura

- Tenere premuto il tasto stop per spegnere l'apparecchiatura manualmente.
- Per impostazione predefinita, in assenza di attività l'apparecchiatura si spegne dopo 30 minuti.

## PRIMO UTILIZZO

### Prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura per la prima volta

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura e gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie. Non usare detersivi aggressivi, spugne abrasive e prodotti simili.
- L'apparecchiatura emetterà un odore particolare al primo utilizzo: ciò è normale. Assicurarsi che vi sia sufficiente ventilazione durante il primo utilizzo.



Quando l'apparecchiatura viene collegata per la prima volta o dopo che l'apparecchiatura è stata scollegata dalla rete elettrica per un lungo periodo di tempo, è necessario impostare "Lingua", "Data" e "Ora".

### Impostazione della lingua

Lingua	12:00
English	
<b>Italiano</b>	
Nederlands	

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

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

### Impostazione di data e ora

Anno	12:00	Ore	12:00
2017	01	11	30
2018	01	12	
		13	

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

*Verrà visualizzata la schermata successiva. Impostare le ore e i minuti con la manopola di selezione e il tasto di navigazione. Confermare l'impostazione toccando il tasto di conferma.*

## PRIMO UTILIZZO

---

Tutte le impostazioni di avvio sono impostate, e il display visualizzerà la schermata di stand-by. L'apparecchiatura è pronta all'uso.



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

## Microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia permette di cuocere o riscaldare un piatto senza alterarne la forma o il colore.

### Principio di cottura

- Le microonde generate si diffondono in modo uniforme tramite il sistema di distribuzione. Ciò consente la cottura uniforme della pietanza.
- La pietanza assorbe le microonde fino ad una profondità di circa 2,5 cm. La cottura prosegue, poiché il calore si diffonde nella pietanza.
- I tempi di cottura variano a seconda della pietanza e delle proprietà degli ingredienti:
  - ▷ Quantità e densità
  - ▷ Contenuto di umidità
  - ▷ Temperatura iniziale (anche con pietanza congelata)



### Nota!

La pietanza viene cotta dall'interno per mezzo della distribuzione del calore. La cottura prosegue per qualche istante anche dopo aver estratto la pietanza dal forno. I tempi indicati nelle ricette sono pertanto da rispettare per assicurare:

- Riscaldamento uniforme al centro della pietanza.
- Temperature omogenee in tutte le parti della pietanza.

### Impostazione della potenza del microonde

Potenza	Uso
<b>1000 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per riscaldare rapidamente bevande, acqua e pietanze molto umide.</li> <li>• Per cuocere verdure fresche o congelate.</li> </ul>
<b>750 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per preparare o riscaldare bevande e pietanze.</li> </ul>
<b>600 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per fondere il cioccolato. Per cuocere pesce e frutti di mare.</li> <li>• Per riscaldare su due livelli.</li> <li>• Per cuocere legumi secchi a basse temperature.</li> <li>• Per cuocere o riscaldare pietanze delicate, ad es. con uova.</li> </ul>
<b>360 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per cuocere latticini o composte a basse temperature.</li> </ul>
<b>180 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per scongelare rapidamente i piatti.</li> <li>• Per ammorbidire burro o gelato.</li> </ul>
<b>90 W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per scongelare dolci a base di crema.</li> </ul>

## Linee guida per i tegami da utilizzare

Le stoviglie usate con la funzione microonde non devono schermare le microonde. Metalli come acciaio inox, alluminio e rame riflettono le microonde. Pertanto, non utilizzare stoviglie in metallo. È possibile usare stoviglie progettate per l'uso sicuro nei forni a microonde. Per ulteriori informazioni sulle stoviglie adatte, consultare le seguenti linee guida e utilizzare sempre la teglia in vetro sul livello uno con la funzione microonde.

Materiale	Adatto all'uso con microonde	Note
Alluminio	✓X	Può essere usato in piccole quantità per evitare la cottura eccessiva di alcune parti della pietanza. Possono verificarsi archi elettrici nel caso l'alluminio entri in contatto con le pareti del forno, o se viene usato troppo alluminio.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta smaltata e porcellana avorio sono solitamente compatibili, a meno che non abbiano bordi in metallo.
Stoviglie usa e getta in poliestere o cartone	✓	Le pietanze congelate sono spesso confezionate in involucri usa e getta.
Confezioni da fast food <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipienti in polistirene</li> <li>• Buste in carta o giornali</li> <li>• Carta riciclata o bordi in metallo</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>✗</p>	<p>Possono essere usati per riscaldare i piatti. Se surriscaldato, il polistirene può fondere.</p> <p>Può prendere fuoco.</p> <p>Può provocare archi elettrici.</p>
Vetro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirofile</li> <li>• Stoviglie in vetro pregiato</li> <li>• Barattoli in vetro</li> </ul>	✓	<p>Possono essere usate, purché non abbiano bordi in metallo. Possono essere usate per riscaldare pietanze o bevande. Il vetro sottile può rompersi o esplodere se sottoposto a riscaldamento improvviso. Il coperchio deve essere rimosso. Adatti solo per il riscaldamento.</p>
Metallo	✗	Può provocare archi elettrici o incendio.
Carta <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piatti, bicchieri, tovaglioli in carta</li> <li>• Carta riciclata</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✗</p>	<p>Per cotture brevi e riscaldamento. Per assorbire umidità in eccesso.</p> <p>Può provocare archi elettrici.</p>
Plastica	✓	Usare soltanto materiale termoplastico resistente al calore. Altri tipi di plastica possono piegarsi o scolorire ad alte temperature. Non usare stoviglie in melamina. Solo se adatta al forno o resistente alla bollitura. Non deve essere a tenuta d'aria. Se necessario, forare con una forchetta.

✓ : Raccomandato

✓X : Con cautela

✗ : Non sicuro

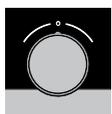
**Nota!****Attenzione!**

- Il riscaldamento a microonde di liquidi può provocare un'ebollizione ritardata. Questo significa che il liquido può iniziare a bollire violentemente dopo l'estrazione dal microonde, con il rischio di scottature. È possibile compensare l'effetto dell'ebollizione ritardata collocando un cucchiaino in plastica o in vetro nel liquido prima di iniziare la fase di riscaldamento nel forno a microonde.
- Prestare particolare attenzione con gli alimenti per neonati:
  - ▷ Scuotere o agitare il contenuto del biberon o dei vasetti per alimenti per neonati dopo il riscaldamento.
  - ▷ Controllare la temperatura degli alimenti con attenzione prima del consumo per evitare ustioni.
- Posate e vasellame potrebbero surriscaldarsi dopo l'utilizzo nel forno a microonde.

**Spiegazione delle manopole e dei tasti****Manopola funzioni****Selezione di una funzione**

Ruotare la manopola per selezionare la funzione desiderata.

- Per maggiori informazioni vedere il capitolo "Descrizione delle funzioni".

**Manopola di selezione****Selezione di una funzione secondaria del forno**

Ruotare questa manopola per selezionare una funzione secondaria del forno.

- Per maggiori informazioni, consultare il capitolo "Uso generico del pannello comandi".

**Modifica delle impostazioni**

Ruotare la manopola per modificare le impostazioni nell'area attiva.

- Per maggiori informazioni, consultare il capitolo "Uso generico del pannello comandi".

**Accesso all'impostazione successiva**

Toccare la manopola per passare all'impostazione successiva.

- L'impostazione successiva da modificare si troverà nell'area grigia attiva.

**Tasto on/off e tasto stop****Accensione o spegnimento dell'apparecchiatura**

Mantenere premuto questo tasto per alcuni secondi per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

	<p><b>Per annullare o tornare al menu</b></p> <p>Toccare questo tasto per annullare un'operazione o per tornare alla fase precedente del menu.</p>
--	--

### Tasto luce

	<p><b>Accensione e spegnimento della luce</b></p> <p>Sfiorare questo tasto per accendere o spegnere la luce interna del forno.</p>
--	--

### Tasti di navigazione

	<p><b>Navigazione a destra</b></p> <p>Toccare il tasto di navigazione destro per confermare l'impostazione e spostare a destra l'area attiva.</p>
	<p><b>Navigazione a sinistra</b></p> <p>Toccare il tasto di navigazione sinistro per spostare a sinistra l'area attiva.</p>
	<p><b>Accensione/Spengimento della funzione blocco bambino</b></p> <p>Toccare e tenere premuti contemporaneamente i tasti di navigazione per attivare/disattivare la funzione blocco bambino.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pannello comandi del forno può essere bloccato per mezzo del Blocco bambino, al fine di proteggere l'apparecchiatura dall'uso accidentale.</li> </ul>

### Tasto Più

	<p><b>Per aprire il menu Impostazioni (vedere il capitolo "Impostazioni")</b></p> <p>Sfiorare questo tasto in modalità stand-by per aprire o chiudere il menu Impostazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Timer</li> <li>• Generale</li> <li>• Display</li> <li>• Cottura</li> <li>• Sistema</li> </ul>
	<p><b>Per aprire le opzioni aggiuntive (vedere il capitolo "Menu Più")</b></p> <p>Sfiorare questo tasto in modalità di funzionamento per aprire o chiudere le opzioni aggiuntive possibili in quel momento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Timer</li> <li>• Pre riscaldamento rapido</li> </ul>

### Tasto di conferma

	<p><b>Tasto di conferma</b></p> <p>Conferma tutti gli elementi/impostazioni in bianco sul display.</p>
	<p><b>Aggiunge tempo di cottura al microonde</b></p> <p>Aggiunge 30 secondi al tempo di cottura (funzione microonde).</p>

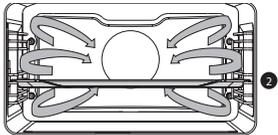
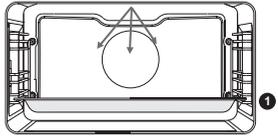
## Descrizione delle funzioni principali

Consultare le tabelle per selezionare la funzione desiderata. Inoltre, consultare le istruzioni per la preparazione sulla confezione della pietanza. Alcune funzioni principali dispongono di funzioni secondarie.



**Con "Funzione microonde": non usare stoviglie o utensili in metallo e non preriscaldare il forno. Verificare che tutti gli accessori in uso siano in grado di resistere alle impostazioni di temperatura della funzione forno prescelta.**

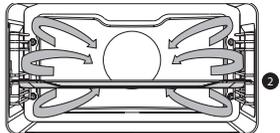
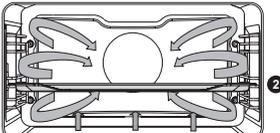
### Funzioni principali (da selezionare con la manopola della funzione)

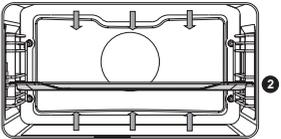
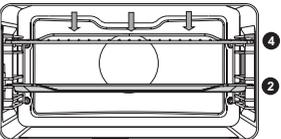
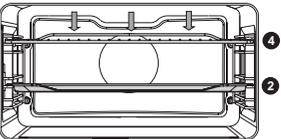
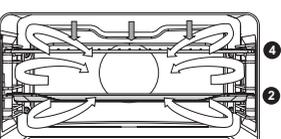
Funzione	Descrizione	
	<b>Forno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Usare una delle funzioni disponibili per cuocere al forno, alla griglia o per gli arrosti.</li> <li>Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni del forno).</li> </ul>	
	<b>Pre riscaldamento rapido</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Con questa funzione, lo spazio del forno raggiunge rapidamente la temperatura desiderata. Non utilizzare questa impostazione se è presente un piatto nel forno.</li> </ul>	
	<b>Programmi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>È possibile usare i "Programmi" per cotture al forno e arrosto selezionando una pietanza da un elenco di pietanze pre-programmate.</li> </ul>	
	<b>Scongellamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione utilizza le microonde. Le pietanze vengono scongelate in modo rapido ed efficace.</li> </ul>	
	<b>Microonde</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'energia delle microonde è utilizzata per cuocere e scongelare alimenti. Essa garantisce una cottura rapida ed efficiente senza alterare il colore o la forma degli alimenti.</li> <li>Nel menu Impostazioni è possibile modificare le impostazioni predefinite.</li> <li>Collocare il piatto in vetro sul livello 1.</li> <li>Potenza suggerita: 750 W</li> </ul>	

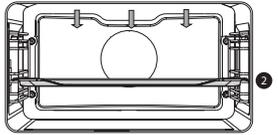
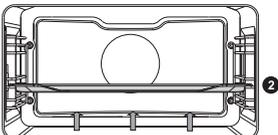
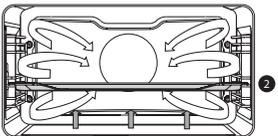
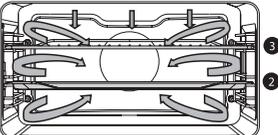
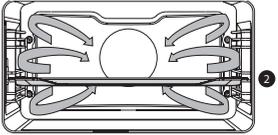
Funzione	Descrizione	
	<b>Combi Microonde</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare una delle funzioni per la cottura (rapida) delle pietanze.</li> <li>• Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni microonde combinate).</li> </ul>	
	<b>Riscaldamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare una delle funzioni per riscaldare le pietanze.</li> <li>• Sono disponibili anche funzioni secondarie (consultare la tabella Funzioni di riscaldamento).</li> </ul>	
	<b>Pulizia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• È possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno con un panno umido.</li> </ul>	

## Descrizione delle funzioni secondarie

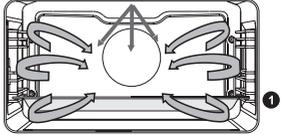
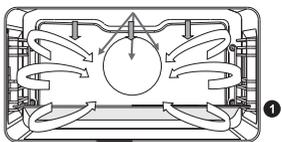
### Funzioni del forno (da selezionare con la manopola di selezione)

Funzione	Descrizione	
	<b>Aria calda 3D</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno.</li> <li>• Questa modalità garantisce un riscaldamento uniforme ed è ideale per prodotti da forno.</li> <li>• Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno.</li> <li>• Temperatura consigliata: 180°C</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	
	<b>Aria calda + riscald. Inf.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda dal fondo del forno e dell'elemento riscaldante inferiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per preparare pizze, dolci umidi, torte alla frutta, prodotti da forno lievitati e pasta frolla.</li> <li>• Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno.</li> <li>• Temperatura consigliata: 200°C</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	

	<p><b>Riscaldamento sup. + inf.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiore e inferiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per tradizionali cotture al forno o arrosto.</li> <li>• Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno.</li> <li>• Temperatura consigliata: 200°C</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	
	<p><b>Grill grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore e del grill.</li> <li>• Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo. Utilizzare poco prima del termine della cottura/rosolatura.</li> <li>• Mettere la griglia nella parte superiore del forno e la leccarda al centro del forno.</li> <li>• Monitorare costantemente la cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata.</li> <li>• <b>Temperatura massima consentita: 240 °C</b></li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo del grill.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per grigliare una piccola quantità di panini aperti, bruschette, salsicce o per tostare pane.</li> <li>• Mettere la griglia nella parte superiore del forno e la leccarda al centro del forno.</li> <li>• Monitorare costantemente la cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata.</li> <li>• <b>Temperatura massima consentita: 240 °C</b></li> </ul>	
	<p><b>Grill grande ventilato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo degli elementi riscaldanti superiori. Il calore è distribuito dalla ventola.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per grigliare carne, pesce e verdure.</li> <li>• Mettere la griglia nella parte superiore del forno e la leccarda al centro del forno.</li> <li>• Temperatura consigliata: 170°C</li> <li>• Monitorare costantemente la cottura. La pietanza può bruciare rapidamente a causa della temperatura molto elevata.</li> <li>• Si consiglia il preriscaldamento.</li> </ul>	

	<p><b>Riscaldamento superiore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante superiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata quando si desidera cuocere/arrostire la parte superiore di una pietanza.</li> <li>• Collocare la leccarda o la griglia al centro del forno.</li> <li>• Temperatura consigliata: 150°C</li> </ul>	
	<p><b>Riscaldamento inferiore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento solo per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore.</li> <li>• Questa modalità può essere usata con pietanze e alimenti da forno che prevedono la formazione di una crosta/doratura sul fondo.</li> <li>• Collocare la leccarda o la griglia nella parte inferiore del forno.</li> <li>• Utilizzare poco prima del termine della cottura/rosolatura.</li> <li>• Temperatura consigliata: 160°C</li> </ul>	
	<p><b>Riscaldamento inf. Ventilato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante inferiore. Il calore è distribuito dalla ventola.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per cuocere torte lievitate basse e per conserve di frutta e verdura.</li> <li>• Collocare una leccarda non troppo alta nella parte inferiore del forno, in modo che l'aria calda possa circolare sulla superficie superiore della pietanza.</li> <li>• Temperatura consigliata: 180°C</li> </ul>	
	<p><b>Pro Roast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo dell'elemento riscaldante superiore in combinazione con l'elemento riscaldante del grill e aria calda.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per cuocere tutti i tipi di carne. Temperatura consigliata: 180°C</li> </ul>	
	<p><b>ECO Aria calda 3D</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento per mezzo di aria calda. La modalità ECO Aria calda 3D usa meno energia garantendo gli stessi risultati della funzione aria calda. La cottura impiega qualche minuto in più.</li> <li>• Questa modalità può essere usata per cuocere carne arrosto e prodotti da forno. Collocare la leccarda al centro del forno.</li> <li>• Temperatura consigliata: 180°C</li> <li>• Questa impostazione utilizza il calore residuo (il riscaldamento non è attivo per tutta la durata della cottura) per garantire un basso consumo di energia (in conformità alla classe energetica EN 60350-1). In questa modalità la temperatura effettiva del forno non è visualizzata sul display.</li> </ul>	

**Funzioni microonde combinate (da selezionare con la manopola di selezione)**

Funzione	Descrizione	
	<p><b>Aria calda 3D e microonde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Questo sistema impiega una combinazione di microonde e aria calda: perciò, il tempo di cottura è più breve.</li> <li>Questo sistema è consigliato per tutti i tipi di carne, stufati, verdure, torte, crostate, prodotti da forno e pietanze gratinate (ad es., pietanze che richiedono tempi di cottura più lunghi).</li> <li>Collocare il piatto in vetro sul livello 1.</li> <li>Temperatura consigliata: 160°C</li> <li>Potenza suggerita: 600 W</li> </ul>	
	<p><b>Grill + ventola + microonde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La pietanza viene cotta con una combinazione di microonde e grill con ventola.</li> <li>Questa combinazione è adatta per carne a pezzi piccoli, pesce e verdure.</li> <li>Consente una cottura rapida e conferisce alle pietanze una gradevole doratura.</li> <li>Collocare il piatto in vetro sul livello 1.</li> <li>Temperatura consigliata: 200°C</li> <li>Potenza suggerita: 600 W</li> </ul>	

**Funzioni di riscaldamento (da selezionare con la manopola di selezione)**

Funzione	Descrizione	
	<p><b>Scalda stoviglie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è utilizzata per preriscaldare le stoviglie, affinché le pietanze rimangano calde per più tempo.</li> </ul>	
	<p><b>Mantieni in caldo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è adatta per mantenere in caldo pietanze già cotte.</li> </ul>	

**Menu Più**

Sfiorare il tasto Più per scegliere le funzionalità aggiuntive (dopo aver selezionato una funzionalità principale e le impostazioni).

- Selezionare una funzione ruotando la manopola di selezione e confermando con il tasto di conferma.
- Per uscire dal menu Più, premere il tasto Stop o Più; il display visualizzerà nuovamente la schermata precedente.

Menu Più	Descrizione
	<p><b>Timer</b></p> <p>Il timer può essere usato in modo indipendente dalla funzione del forno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando il timer si spegne, viene visualizzato un messaggio di avviso e l'apparecchiatura emette un segnale acustico.</li> <li>• Sfiurare il tasto stop per spegnere il segnale acustico e chiudere il messaggio di avviso.</li> <li>• Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo circa due minuti.</li> <li>• Per annullare il timer, impostare l'orario su 0:00.</li> </ul>
	<p><b>Pre riscaldamento rapido</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accensione/Spengimento predefinito preriscaldamento rapido (disponibile soltanto nelle funzioni forno).</li> </ul>

#### **Avvio con preriscaldamento rapido**

- Quando viene avviato un programma e il preriscaldamento rapido è attivo in base alle impostazioni predefinite, viene visualizzato un messaggio di avviso. Dopo 15 secondi il messaggio di avviso scompare automaticamente. La schermata di progresso visualizzerà l'icona di preriscaldamento rapido, l'ora sarà in grigio.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, apparirà un messaggio di avviso. Inserire il piatto, il programma si avvierà automaticamente alla chiusura della porta.

## Uso delle funzioni di cottura

Consultare il capitolo "Uso generico del pannello comandi" per informazioni sul funzionamento generale dell'apparecchiatura.

1. Sfiore il tasto on/off per accendere l'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola funzioni per selezionare una funzione principale.
  - Consultare il capitolo "Descrizione delle funzioni" per selezionare la funzione (disponibile) appropriata.
3. Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione secondaria (se disponibile) o per regolare un'impostazione.
  - La prima impostazione della funzione secondaria è attiva, se disponibile.
4. Avviare direttamente la funzione selezionata (con i valori preconfigurati) sfiorando il tasto di conferma (il tasto lampeggia quando è possibile avviare il programma).

Funzioni o impostazioni disponibili da regolare:

- la funzione (funzione secondaria del forno o funzione Combi Microonde);
- temperatura del forno;
- la potenza del microonde (quando si usa la funzione microonde combinato);
- tempo di cottura.

*La successiva funzione secondaria o impostazione diventa attiva (se disponibile). Tornare alla selezione o all'impostazione precedente sfiorando il tasto di navigazione sinistro.*



Se lo si preferisce, selezionare un'impostazione aggiuntiva (ad esempio "Pre riscaldamento rapido") dal menu Più. Per maggiori informazioni consultare il capitolo "Menu Più".

5. Sfiore il tasto di conferma per avviare la preparazione della pietanza con le impostazioni selezionate.

### **Al termine della cottura è possibile:**

- Arrestare la cottura
  - Sfiore il tasto di conferma.  
*La schermata fine verrà chiusa e verrà visualizzata la schermata di stand-by. Se non vengono eseguite azioni entro 10 minuti, il display passerà alla modalità stand-by.*
- Aggiungere tempo supplementare
  - Sfiore il tasto di navigazione destro per selezionare "Aggiungere tempo supplementare".  
*L'impostazione del tempo diventa attiva e può essere modificata direttamente ruotando la manopola di selezione.*
  - Sfiore il tasto di conferma.
  - *Il processo precedente viene riattivato.*

### **Modifica delle impostazioni durante la cottura**

- Durante la cottura, sfiorare i tasti di navigazione per visualizzare l'area attiva. Ora sarà possibile modificare l'impostazione selezionata. Dopo la conferma con il tasto di conferma, sul display verrà visualizzata la schermata con le impostazioni modificate.
- Dopo 5 secondi di inattività, le impostazioni di progresso vengono annullate e il display ritornerà alla schermata di progresso.

## Menu impostazioni

Il menu impostazioni è disponibile solo sfiorando il tasto Più quando l'apparecchiatura è in modalità stand-by.

<b>Timer (impostazione del timer)</b>
<b>Generale</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lingua del display</li><li>• Ora<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Impostazione ora</li><li>▷ Formato ora</li><li>▷ Dimensione orologio</li></ul></li><li>• Data<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Data aa-mm-gg</li><li>▷ Formato data</li></ul></li><li>• Suono<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Volume (basso, medio, alto)</li><li>▷ Suono tasti (on/off)</li><li>▷ Suono di benvenuto (on/off)</li></ul></li></ul>
<b>Display</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Luminosità (bassa, media, alta)</li><li>• Luce forno<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Spegnimento automatico dopo 1 minuto</li><li>▷ Spegnimento manuale</li></ul></li><li>• Modalità notte<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Ora di avvio e arresto della modalità bassa luminosità:<ul style="list-style-type: none"><li>▷ impostare prima sul display l'ora di inizio e poi l'ora di fine</li></ul></li></ul></li><li>• Stand-by<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Spegnimento automatico dopo 1 ora</li><li>▷ Sempre acceso*</li></ul></li></ul>
<b>Cottura</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Intensità programma predefinita<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Bassa / media / alta</li></ul></li><li>• Impostazioni pre riscaldamento<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Acceso/Spento predefinito</li></ul></li><li>• Avvio rapido microonde<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Potenza e ora microonde</li></ul></li></ul>
<b>Sistema</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Informazioni applicazione<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Nome apparecchiatura e versione SW</li></ul></li><li>• Impostazioni di fabbrica<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Ripristino delle impostazioni di fabbrica</li></ul></li></ul>



**\*Il passaggio allo spegnimento manuale aumenterà il consumo di energia.**

**Se il forno viene spento manualmente (o in caso di interruzione della corrente elettrica), questa funzione verrà reimpostata (il display si spegnerà automaticamente).**

## Pulizia dell'apparecchiatura

Pulire il forno regolarmente per evitare l'accumulo di grasso e residui alimentari, specialmente sulle superfici interne ed esterne, sulla porta e sulle guarnizioni.

- Attivare il blocco bambino (per evitare l'avvio accidentale dell'apparecchiatura).
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata.
- Passare un panno umido e pulito e asciugare le superfici.
- Rimuovere macchie e schizzi dalle superfici interne con un panno e acqua saponata.
- Passare un panno umido e pulito e asciugare le superfici.



**Assicurarsi che l'acqua non penetri nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare mai detersivi abrasivi o solventi chimici. Assicurarsi sempre che la guarnizione della porta sia pulita. Ciò evita l'accumulo di sporco e consente di chiudere correttamente la porta.**

## Funzione di pulizia (SteamClean)

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

### **Uso della funzione SteamClean**

- Utilizzare la funzione SteamClean esclusivamente quando il forno è completamente freddo. Se il forno è caldo, è più difficile rimuovere sporco e grassi.
- Il programma dura 30 minuti. Dopo 30 minuti sarà possibile rimuovere i residui alimentari rimasti sulle pareti in smalto con un panno umido.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Collocare un recipiente con 0,15 L di acqua sul fondo del forno.
3. Selezionare "Pulizia" con la manopola funzione.
4. Sfiurare il tasto di conferma per avviare la pulizia a vapore.



Non aprire lo sportello durante il programma di pulizia.

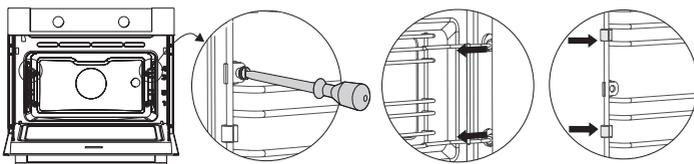
## Rimozione e pulizia delle guide

Per pulire le guide è sufficiente usare detergenti comuni.

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



Mettere da parte con cura i distanziali delle guide. Riposizionare i distanziali dopo la pulizia. Ciò evita la formazione di scintille durante l'uso.



## Sostituzione della lampadina del forno



**La lampadina di questo elettrodomestico è adatta esclusivamente per l'illuminazione dell'apparecchiatura stessa. La lampadina non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.**



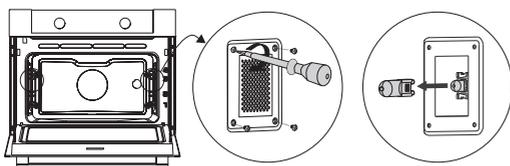
La lampada è da considerarsi come un componente consumabile e quindi non coperta da garanzia. Sostituire la lampada difettosa con una lampada dello stesso tipo.



**Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica rimuovendo la spina dalla presa elettrica o spegnendo il disgiuntore nella scatola fusibili.**

**Nota: le lampadine possono diventare molto calde! Per evitare ustioni, usare una protezione per rimuovere le lampadine.**

1. Rimuovere le quattro viti dal pannello di copertura. Rimuovere il pannello di copertura e il vetro.
2. Rimuovere la lampadina e installarne una nuova.
3. Non rimuovere la guarnizione dal pannello di copertura. La guarnizione non deve staccarsi dal pannello di copertura. La guarnizione deve aderire perfettamente al vano interno del forno.



## **Generale**

---

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

### **Le pietanze rimangono crude**

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato e che il tasto di conferma sia stato sfiorato.
- La porta è chiusa correttamente?
- Verificare se un fusibile è bruciato e se è stato attivato un interruttore di circuito.

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

- Verificare che il tempo di cottura sia stato impostato correttamente.
- Verificare che la potenza sia stata impostata correttamente.

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

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

### **Formazione di scintille nel forno.**

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

### **Le interruzioni di corrente possono causare la reimpostazione del display.**

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

### **Presenza di condensa nel forno.**

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

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

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

### **Presenza di un flusso d'aria in corrispondenza della porta e all'esterno dell'apparecchiatura.**

- Ciò è normale.

### **La luce si riflette sulla porta e sull'esterno dell'apparecchiatura.**

- Ciò è normale.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

### **Fuoriuscita di vapore dalla porta o dalle aperture di ventilazione.**

- Ciò è normale.

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

- Ciò è normale.

### **Il disgiuntore si spegne regolarmente.**

- Contattare un tecnico qualificato.

### **Sul display compare un codice errore, **ERRORE XX** ... (laddove XX indica il numero di errore).**

- Guasto nel modulo elettronico. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica per alcuni minuti. Poi, ricollegarlo e reimpostare l'orologio.
- Contattare un tecnico qualificato se l'errore persiste.

### **Conservazione e riparazione del forno**

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.  
Nel caso sia necessario un intervento di manutenzione, scollegare la spina dalla presa e contattare il servizio di assistenza ASKO.

### **Tenere a portata di mano le seguenti informazioni:**

- Modello e numero di serie (indicati all'interno della porta)
- Dettagli della garanzia
- Descrizione chiara del problema



Scegliere un luogo fresco e asciutto per riporre temporaneamente il forno, poiché l'umidità può danneggiarlo.

### Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballaggio

Questo prodotto è fabbricato con materiali sostenibili. L'elettrodomestico deve essere smaltito in modo responsabile al termine del suo ciclo di vita. Gli enti locali possono fornire informazioni sull'argomento.

L'imballaggio dell'apparecchiatura può essere riciclato. Sono stati utilizzati i seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma dura PS).

È necessario smaltire questi materiali in modo responsabile conformemente alle normative in vigore.



Il prodotto riporta un pittogramma raffigurante un contenitore per i rifiuti barrato. Ciò indica che le apparecchiature domestiche devono essere smaltite separatamente. Ciò significa inoltre che non sarà possibile gettare l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Consegnare l'apparecchiatura presso un centro di raccolta specifico o un rivenditore che offra servizio di raccolta.

La raccolta separata degli elettrodomestici evita danni all'ambiente e alla salute delle persone. I materiali usati per la produzione dell'apparecchiatura possono essere riciclati, consentendo un grande risparmio di energia e materie prime.

#### **Dichiarazione di conformità**



Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.







La scheda di classificazione è situata all'interno dell'apparecchiatura.

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

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

 **ASKO**



687719

it (06-18)