

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 A VAPORE COMBINATO

BO4CS2T1-42 OCS8476S

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, note

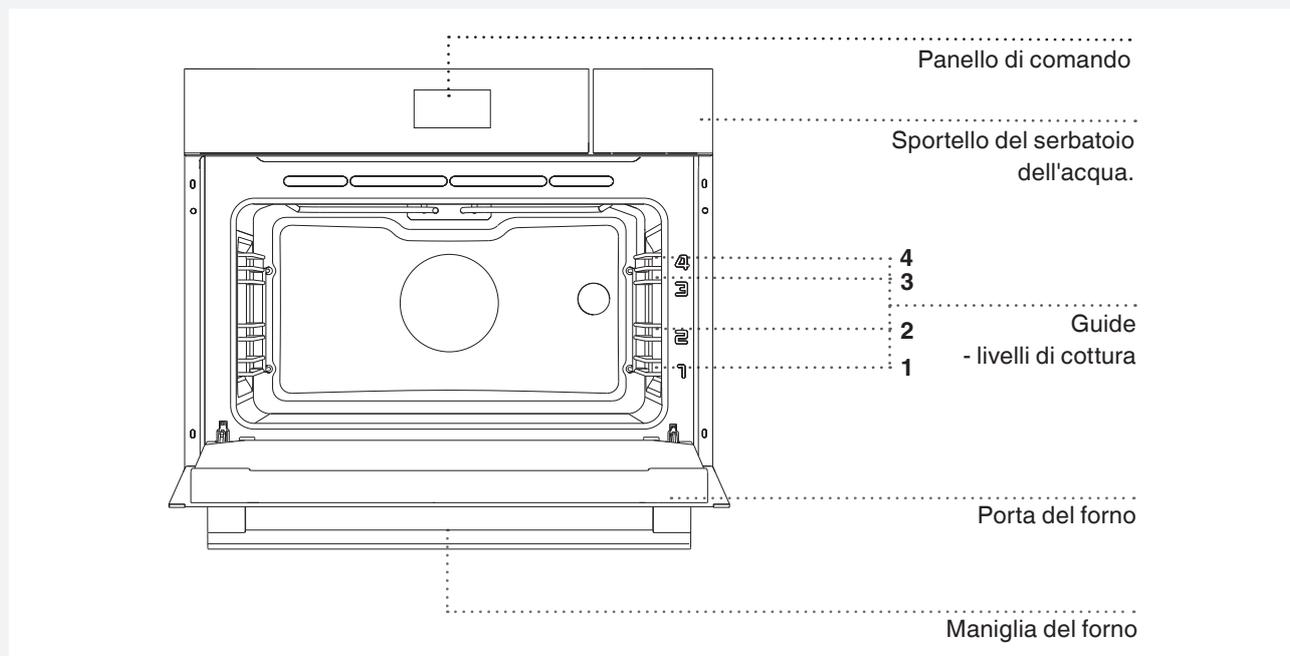
INDICE

FORNO A VAPORE COMBINATO	4
DATI TECNICI	4
PANNELLO COMANDI	7
AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI	8
PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO:	9
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	10
RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA	11
PASSI DI COTTURA (1 - 6)	12
1° PASSO: LA PRIMA ACCENSIONE	12
2° PASSO: SELEZIONE DEL MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI	14
3° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA	24
4° PASSO: FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO	24
5° PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI	25
6° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI	27
DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA	28
PULIZIA E MANUTENZIONE	44
PULIZIA CLASSICA DEL FORNO	44
PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN	45
PULIZIA DEL FILTRO IN SCHIUMA	46
ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN FILO DI FERRO	47
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DELLO SPORTELLINO DEL FORNO	48
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLINO DEL FORNO	49
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	50
TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI	51
SMALTIMENTO	52
TEST DEI CIBI	53

FORNO A VAPORE COMBINATO

(DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI – DIPENDE DAL MODELLO)

Nella figura sottostante è illustrato uno dei modelli del forno elettrico da incasso. Gli apparecchi a cui si riferiscono queste istruzioni hanno accessori diversi, per cui potreste trovarvi descrizioni di funzioni che il vostro apparecchio non possiede.



DATI TECNICI (DIPENDE DAL MODELLO)

XXXXXX

TYPE: XXXXXX

ART. Nr:

SER. Nr: XXXXXX

220-240V ~

220V-240V, 50/60Hz

$P_{n_{max}}$: 3.5 kW

TN XXXXX

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

GUIDE DI FILO DI FERRO

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

Le guide 3 e 4 sono destinate alla cottura alla griglia.

TELESCOPIC PULL-OUT GUIDES

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

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

INTERRUTTORI DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

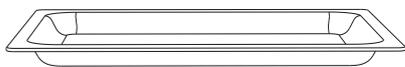
L'apparecchio è dotato di ventilatore di raffreddamento che raffredda la carcassa dell'apparecchio e il pannello di comando.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DEL VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

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

GLI ACCESSORI DEL FORNO

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

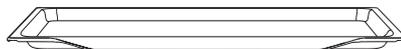


LA GRIGLIA si usa per cottura alla griglia o per posizionare il piatto con il cibo.

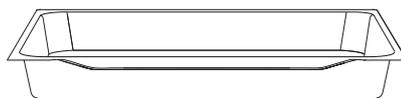


💡 La griglia è dotata di fermo di sicurezza, quindi deve per estrarre essere sempre leggermente rialzata dalla parte frontale.

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



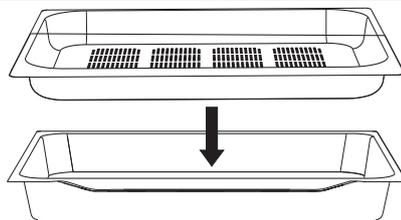
LA TEGLIA ALTA si usa per la cottura della carne e dei dolci umidi. È indicata anche come il recipiente per raccogliere il grasso che si scoglie durante la cottura.



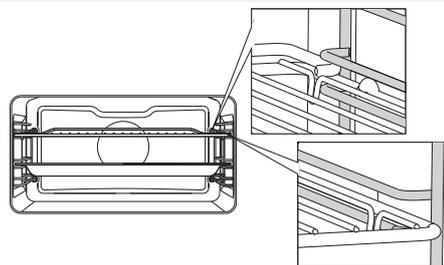
💡 Durante la cottura la teglia alta non deve essere inserita mai nella prima guida se non, quando si usa per la cottura alla griglia o quando, usando la griglia, la teglia alta si usa per raccogliere il grasso.

TEGLIA PERFORATA PROFONDA viene utilizzata per la cottura di verdure, patate, pesce o carne. La teglia impedisce il contatto tra il cibo e l'acqua condensata che viene raccolta nella teglia profonda.

💡 Quando si usa la teglia perforata sempre inserire la teglia profonda sotto di essa. Questa combinazione viene utilizzata solo in cottura a vapore sulla seconda guida.

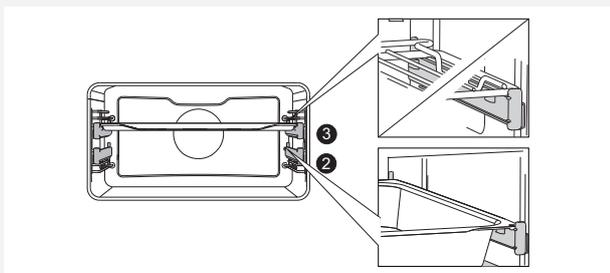


Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



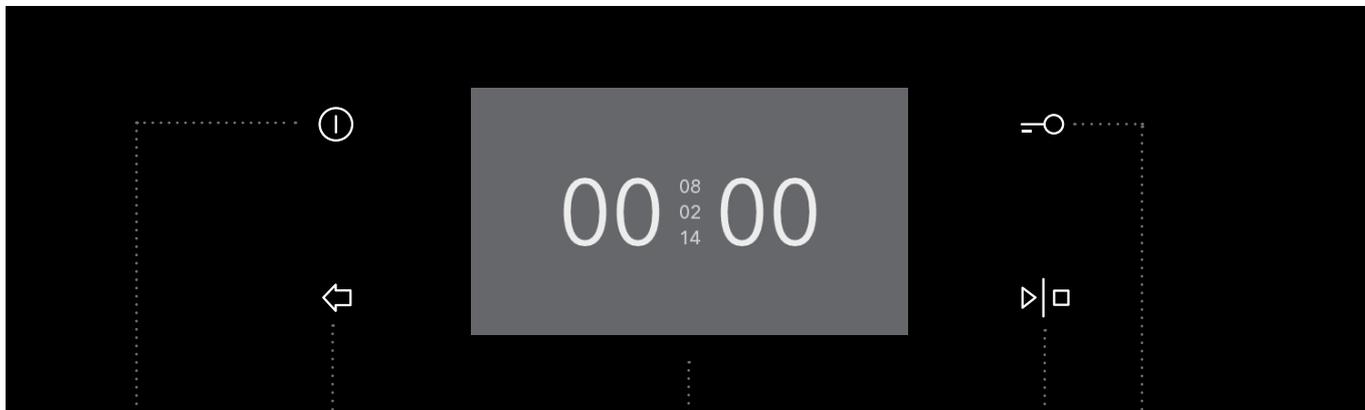
Nel caso di guide telescopiche estraibili, prima staccare le guide di un livello, su questo livello posizionare la griglia o le teglie e spingerle fino alla fine con la mano.

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



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

PANNELLO COMANDI



1 INTERRUZIONE

2 MANOPOLA per la selezione delle impostazioni e CONFERMA

Tocco breve: per tornare al menù precedente.

Tocco lungo: per tornare al menù principale.

3 DISPLAY - Per visualizzare e per la selezione delle impostazioni.

4 ALLARME

5 TASTO PROTEZIONE BAMBINI BLOCCO

NOTA:

Per un migliore funzionamento dei tasti, appoggiarvi tutta la superficie del polpastrello. Ad ogni premuta del tasto segue un segnale acustico.

Muovere il menù facendo scorrere il dito verso l'alto e verso il basso, o verso sinistra e verso destra. Confermare la selezione col tocco.

AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO

I bambini di otto anni e più e le persone con abilità fisiche, sensorie e mentali ridotte o con mancanza di conoscenza e di esperienza possono utilizzare quest'apparecchio sotto opportuno controllo o se hanno ricevuto le istruzioni adeguate riguardante l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi, connessi con l'uso dell'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

I bambini non devono pulire l'apparecchio ed eseguire le attività di manutenzione senza un adeguato controllo.

AVVERTENZA: l'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio si riscaldano molto durante il funzionamento. Fare l'attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere controllati in ogni momento.

L'apparecchio si può riscaldare fortemente durante il suo funzionamento. Fare l'attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti del forno.

AVVERTENZA: parti accessibili dell'apparecchio si riscaldano fortemente durante il funzionamento. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno.

Utilizzare esclusivamente la sonda di temperatura che è raccomandata per l'uso con questo forno.

AVVERTENZA: prima di sostituire la lampadina assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica, in modo da evitare il pericolo della scossa elettrica.

Per la pulizia del forno non usare detersivi abrasivi o raschietti metallici affilati, perché potrebbero danneggiare la superficie o strato protettivo dello smalto. A causa di queste lesioni, il vetro può rompersi.

L'apparecchio non deve essere pulito con la pulitrice di vapore calda o con la pulitrice ad alta pressione, ciò potrebbe provocare la scossa elettrica.

Quest'apparecchio non è indicato per la gestione delle ore di programmazione esterne o per la gestione dei sistemi di controllo speciali.

Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per esempio per riscaldamento dei locali, asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, perché in tali casi esiste il pericolo di lesioni o incendi.

L'apparecchio può essere collegato solo da Servizio d'Assistenza autorizzato o da un tecnico autorizzato.

Gli interventi e le riparazioni dilettantistiche possono provocare seri danni alle persone e all'apparecchio.

I cavi di collegamento che si trovano nella vicinanza del forno, possono danneggiarsi e possono anche causare un corto circuito se bloccati con sportello del forno. Pertanto, i cavi di collegamento degli altri apparecchi devono essere nell'adeguata distanza.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal suo costruttore o dal tecnico di assistenza per evitare il pericolo.

Non coprire il forno con la foglia d'alluminio e non mettere le teglie e altri contenitori sul fondo del forno, in quanto il rivestimento di foglia impedisce la circolazione d'aria nel forno, inibisce la cottura e distrugge lo smalto.

Durante il funzionamento, lo sportello del forno si riscalda fortemente. Per una maggiore protezione abbiamo inserito un terzo vetro, che abbassa la temperatura di superficie del vetro esterno dello sportello (solo in alcuni modelli).

Le cerniere dello sportello del forno possono danneggiarsi se sovraccaricate. Non mettere sullo sportello del forno aperto le pentole pesanti durante la pulizia dell'interno del forno. Mai stare sullo sportello aperto del forno e non permettere ai bambini di sedersi sullo sportello.

Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano coperte o impedito in un modo diverso.

L'utilizzazione sicura e corretta del forno a vapore

Lasciare l'apparecchio qualche tempo disaccoppiato a temperatura di ambiente per tutti gli elementi d'adattarsi a la temperatura d'ambiente. Esiste il pericolo per gli elementi (soprattutto le pompe), se il forno è immagazzinato a temperature vicine o sotto lo zero.

L'apparecchio non deve funzionare in un ambiente che è più fresco che 5 °C. Sotto questa temperatura, esiste la possibilità di congelamento dell'acqua residua nelle pompe. Quando si accende l'apparecchio in tali condizioni può provocare i danni alle pompe.

Se l'apparecchio non funziona correttamente, scollegarlo dalla rete elettrica.

Nel forno non conservare gli oggetti o le sostanze che potrebbero causare il pericolo dopo l'accensione dell'apparecchio.

Non utilizzare l'acqua distillata che non è adatta per l'alimentazione.

Dopo aver terminato la cottura a vapore, nel forno rimane il vapore residuo. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, perché esiste il pericolo delle scottature.

Pulire il forno quando si raffredda fino a temperatura ambiente.

Dopo la cottura terminata, l'acqua residua nel sistema di vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua il che significa che l'acqua può essere calda.

Fare l'attenzione durante lo svuotamento del serbatoio con acqua.

Per evitare la calcificazione, dopo la cottura terminata lasciare lo sportello del forno aperto affinché la cavità del forno si raffreddi a temperatura ambiente.

PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO:



Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. L'eliminazione dell'errore o di reclamo, causata dal collegamento improprio o dall'uso improprio dell'apparecchio, non è coperta dalla garanzia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Dopo il ricevimento dell'apparecchio prendere tutte le parti, comprese le attrezzature di trasporto (inserti di cartone o polistirolo) dal forno.

Tutte le parti degli accessori devono essere pulite con l'acqua calda e con detersivo tradizionale. Non usare i detersivi abrasivi.

Nel primo riscaldamento del forno si presenta un odore caratteristico "di nuovo", quindi ventilare a fondo l'ambiente durante il riscaldamento.

COTTURA CON VAPORE

Cottura con vapore è un modo sano e naturale di preparazione che conserva il sapore pieno dei cibi.

Con questa cottura non si presentano gli odori sgradevoli. Non c'è bisogno di salatura dell'acqua, di aggiungere le erbe e le spezie.

I vantaggi della cottura con vapore:

Cottura (cottura stufata, l'arrostitura) inizia prima che la temperatura nel forno raggiunge 100 °C. È anche possibile la cottura lenta (cottura stufata, l'arrostitura) alle temperature più basse.

Cottura con vapore è sana, vitamine e minerali vengono mantenuti, poiché solo una piccola percentuale viene disciolta nel vapore condensato che è in contatto con gli alimenti.

Il cibo non ha bisogno di grassi. Il vapore conserva il gusto del cibo. Non aggiunge gli odori, il gusto della griglia o il gusto del contenitore rispettivamente il gusto della teglia. Inoltre non toglie il gusto poiché non è solubile nell'acqua.

Il vapore, il gusto o l'odore, così si può insieme cucinare carne, pesce o verdure.

Il vapore è anche adatto per scottare, scongelare e riscaldamento e per la conservazione di calore del cibo.

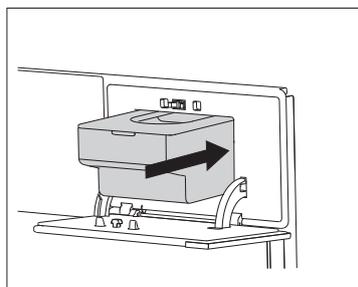
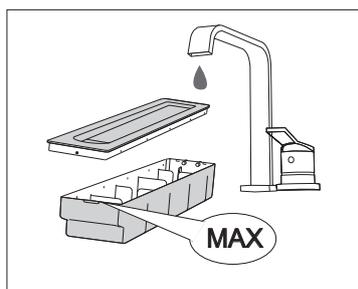
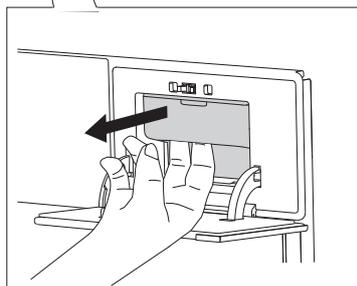
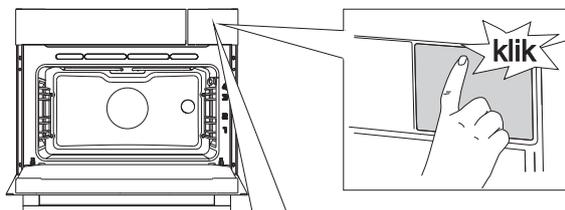
RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

SERBATOIO DELL'ACQUA consente l'approvvigionamento indipendente dell'acqua nel forno a vapore. Il volume del serbatoio dell'acqua è di circa 1,2 l (il più alto livello dell'acqua – vedere l'indicazione).

 Prima del primo utilizzo pulire il serbatoio dell'acqua.



Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con l'acqua pulita e fredda da una rete acquedottistica, con l'acqua imbottigliata senza materiali aggiuntivi o con l'acqua distillata che è adatta all'uso alimentare. L'acqua che versate nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente 20 °C +/- 10 °C.



1 Premere per aprire le porte del serbatoio dell'acqua.

2 Estrarre il serbatoio dell'acqua dal telaio, prendendo per l'incastatura.

3 Aprire il coperchio, lavare il serbatoio con l'acqua. Prima dell'utilizzo versare l'acqua fresca fino all'indicazione MAX, che si trova sul serbatoio dell'acqua.

4 Spingere il serbatoio dell'acqua indietro al telaio, fino alla posizione in cui l'interruttore di posizione si attiva; e poi, premendo chiudere la porta del serbatoio dell'acqua.

Dopo la cottura terminata, l'acqua residua nel sistema di vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua.

 Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo e asciugarlo. Prima di riutilizzarlo versare l'acqua fresca.

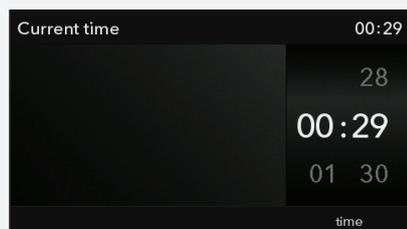
PASSI DI COTTURA (1 - 6)

1° PASSO: LA PRIMA ACCENSIONE

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Dopo il primo collegamento alla rete elettrica dell'apparecchio o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica, il display visualizza le impostazioni dell'ORA. Impostare l'ora del giorno.

 Far scorrere il dito verso l'alto e verso il basso sul menù.



Toccare il display per impostare l'ORA - tempo. Confermare la selezione premendo il tasto START/STOP.

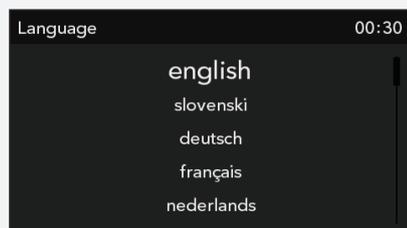
 TI forno funziona anche se non si imposta l'ora del giorno, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedi il capitolo SELEZIONA LE FUNZIONI DI TEMPO: TIMER). Dopo alcuni minuti di inattività, la macchina va in stato di attesa: standby.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DELL'ORA

È possibile modificare l'ora del giorno quando non è attiva nessuna funzione di tempo (vedi il capitolo SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI).

IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Se la lingua che appare nel display non va bene, selezionarne un'altra. L'impostazione predefinita è in inglese.



Quando si tocca la lingua desiderata, questa diventa più grande.

 Tornare al MENÙ DI BASE toccando il tasto .

PROVE DI DUREZZA DELL'ACQUA

Prima del primo utilizzo si deve eseguire le prove di durezza dell'acqua.

Sul display viene visualizzato l'avvertimento: **"Con la carta campione selezionare la durezza dell'acqua."**



Foglietto di misurazione (allegato all'apparecchio): per 1 secondo immergerlo nell'acqua.

Dopo 1 minuto si ha l'informazione: inserire il numero di lineette nell'apparecchio. Confermare la selezione premendo il tasto START / STOP.

	4 barre verdi	Acqua dolce
	1 barra rossa	Acqua leggermente dura
	2 barre rosse	Acqua medio dura
	3 barre rosse	Acqua dura
	4 barre rosse	Acqua molto dura

 Per valore di fabbrica è impostato il più alto livello di durezza dell'acqua.

MODIFICAZIONE DELL'IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

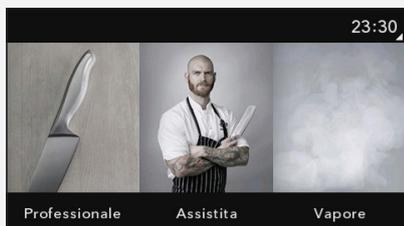
La durezza dell'acqua si può impostare anche nel menu SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI.



2° PASSO: SELEZIONE DEL MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI

Si può svolgere la cottura in diversi modi:

☛ Far scivolare il dito sul menù a destra e a sinistra.



Con il tocco selezionare la modalità. Sopra appare il nome del menù selezionato.

Metodo professionale

Utilizzare questo metodo quando si desidera preparare un qualsiasi tipo e quantità di cibo di vostra scelta. Selezionare tutte le impostazioni a vostro piacere.

Automatico

Con questa modalità selezionare prima il tipo di alimento e poi ciò che si vuol preparare selezionando automaticamente la quantità, il grado di cottura e la fine del funzionamento.

Il programma vi offre una vasta selezione di ricette preimpostate da parte di chef ed esperti nutrizionisti.

Le mie ricette

Questa modalità permette di preparare dei piatti secondo le vostre esigenze, ogni volta seguendo gli stessi passi e impostazioni. Le vostre ricette preferite devono essere salvate nella memoria del forno e la prossima volta bisogna solo accenderle.

Vapore

Questa modalità di cottura è adatta per la preparazione dei cibi in modo naturale, che conserva il sapore pieno del cibo.

A) COTTURA CON SELEZIONE DEL TIPO DI CIBO (modalità Automatica)



Selezionare la modalità di cottura Automatica.



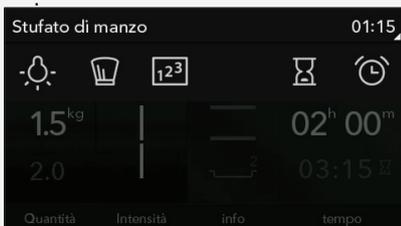
Selezionare il tipo di alimento e poi il piatto.



Appaiono i valori preimpostati.

- **La quantità**
- **Il grado di cottura** (intensità)
- **Il tempo di cottura** (il tempo di conclusione della cottura è indicato col colore grigio).

È possibile modificare la quantità e il grado di cottura. I valori selezionati appaiono colorati in rosso.



IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI

Selezionarle toccando la banda superiore ossia il nome.



- **Illuminazione del forno**



- Descrizione della preparazione della ricetta e degli ingredienti per la ricetta selezionata.



- **Programma passo dopo passo** (vedi il capitolo PREPARAZIONE A PASSI).



- **Impostazione della fine della cottura** (vedi il capitolo FUNZIONI DI TEMPO - TIMER).



- **allarme acustico** (vedi il capitolo IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI).

PRERISCALDAMENTO

Il procedimento per la preparazione di alcuni piatti in modalità Automatica comprendente anche la funzione di preriscaldamento. Il display visualizza il simbolo .

Quando si seleziona un piatto, viene visualizzato l'avviso **"Il programma selezionato prevede il preriscaldamento. Il preriscaldamento è avviato. Non mettere ancora il cibo nel forno"**. Sul display il simbolo lampeggia.

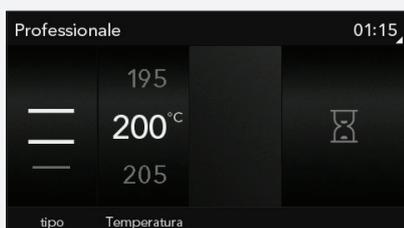
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento termina e si sente un segnale acustico che è possibile disattivare premendo un tasto qualsiasi, altrimenti dopo 1 minuto si spegne automaticamente. Il display visualizza l'avviso **"Il preriscaldamento è concluso. Si prega di inserire il piatto."** Aprire la porta. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.

 Quando è impostata la funzione di preriscaldamento non è possibile utilizzare la funzione di accensione posticipata.

B) COTTURA CON SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Modalità professionale e Vapore)



Selezionare la modalità di cottura Professionale.

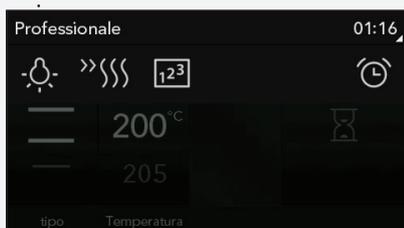


Selezionare le impostazioni personalizzate di base:

- sistema di riscaldamento
- temperatura del forno

Toccando il simbolo  selezionare Durata di funzionamento: il tempo di cottura.

(il tempo di conclusione della cottura è indicato dal colore grigio).



IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI:

Selezionarle toccando la banda superiore ossia il nome.



- illuminazione del forno



- preriscaldamento



- programma passo dopo passo (see chapter STEP COOKING)



- allarme acustico (vedi il capitolo IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI)



-  se si seleziona la DURATA, nelle impostazioni supplementari si può anche selezionare Accensione posticipata (vedi il capitolo Funzioni di tempo - Timer).



- Aggiunta di vapore (vedi capitolo GETTO DI VAPORE).

Toccare il tasto START.

 Sul display appare la temperatura in aumento nel forno e il tempo di cottura trascorso.

PRERISCALDAMENTO

Si usa il preriscaldamento  se si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata.

Selezionando il simbolo del preriscaldamento appare l'avviso "**Preriscaldamento avviato.**

Non mettere ancora il cibo nel forno". Nel display il simbolo lampeggia.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento termina e si sente un segnale acustico che è possibile disattivare premendo un tasto qualsiasi, altrimenti dopo 1 minuto si spegne automaticamente. Il display visualizza l'avviso "**Il preriscaldamento è concluso. Si prega di inserire il piatto.**" Aprire la porta. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.

 Quando è impostata la funzione di preriscaldamento non è possibile utilizzare la funzione di accensione posticipata.

MODALITÀ DI COTTURA (dipende dal modello)

MODALITÀ	DESCRIZIONE	TEMPERATURA IMPOSTATA (°C)
MODALITÀ DEL FORNO		
	RESISTENZA CIELO E FONDO La resistenza cielo nella parte superiore e la resistenza fondo in quella inferiore del forno emettono il calore in modo uniforme all'interno del forno. Questa modalità usa per la cottura di dolci e della carne su un unico livello.	200
	RESISTENZA CIELO Il calore è generato solo dalla resistenza cielo. Questa modalità si usa per dorare la superficie dei cibi infornati.	150
	RESISTENZA FONDO Il calore è generato solo dalla resistenza fondo. Questa modalità si usa per rosolare la superficie inferiore dei cibi infornati.	160
	GRILL STANDARD Il calore è generato solo dalla resistenza con tecnologia ad infrarossi che fa parte del grill doppio. Questa modalità si usa per grigliare minori quantità di canapè e salsicce di piccolo spessore oppure per tostare il pane.	240
	GRILL DOPPIO In questa modalità è attiva sia la resistenza cielo sia quella ad infrarossi. Il calore è generato direttamente dalla resistenza ad infrarossi posizionata sul soffitto del forno. Per potenziare l'effetto riscaldante, al contempo funziona anche la resistenza cielo. Questa modalità si usa per grigliare minori quantità di canapè, carne e salsicce di piccolo spessore oppure per tostare il pane.	240
	GRILL VENTILATO In questa modalità è attiva sia la resistenza ad infrarossi sia il ventilatore. Questa modalità si usa per cuocere carni alla griglia e carni di grosso spessore o pollame su un unico livello. È indicata anche per dorare la superficie dei cibi infornati e preparare ricette al gratin.	170
	COTTURA AD ARIA CALDA CON RESISTENZA FONDO In questa modalità è attiva sia la resistenza fondo sia quella circolare. Questo tipo di riscaldamento è ideale per cuocere la pizza, i dolci preparati con stampo, le crostate di frutta e i dolci di pasta lievitata e frolla su più livelli.	200
	ARIA CALDA 3D In questa modalità è attiva sia la resistenza circolare sia il ventilatore. Un ventilatore situato a livello della parete posteriore distribuisce il calore in modo uniforme intorno l'arrosto o il dolce. Con questo tipo di riscaldamento è possibile cuocere carne e dolci su più livelli.	180
	COTTURA ECO¹⁾ Questa modalità consente di ottimizzare il consumo energetico durante la cottura. Si usa per cuocere carne e dolci.	180
	RESISTENZA FONDO E VENTILATORE Questo tipo di riscaldamento è indicato per cuocere dolci lievitati e preparare conserve di frutta.	180
	COTTURA AUTOMATICA CARNE Durante la cottura automatica è attiva la resistenza cielo in combinazione con la resistenza ad infrarossi e quella circolare. Questa modalità si usa per cuocere tutti i tipi di carne.	180

¹⁾ Questa funzione si usa per stabilire la classe di efficienza energetica in conformità alla norma EN 60350-1.

SISTEMI DI COTTURA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°C)
SISTEMI COMBINATI / SISTEMA A VAPORE		
	ARIA CALDA CON VAPORE Si usa per la cottura e per scongelamento degli alimenti. Garantisce una cottura rapida ed efficace, senza cambiare il colore o la forma del cibo. Si può selezionare tre possibilità:	180
	alta	
	media	
	bassa	
	VAPORE Si applica per tutti i tipi di carne, minestrone, verdure, crostate, torte, pane e piatti gratinati (piatti che richiedono una lunga durata di cottura).	100

FUNZIONI DI TEMPO - TIMER - DURATA



In modalità Professionale di base, Automatico e Vapore selezionando il simbolo si possono selezionare le funzioni di tempo.



Impostare la durata di funzionamento

In questa modalità impostare per quanto tempo si vuole fare funzionare il forno.

Una volta impostato il tempo di funzionamento, confermare la selezione. Sul display appare il tempo di funzionamento rimanente.

Premere START per iniziare la cottura. Sul display appaiono tutte le impostazioni selezionate.

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



Impostazione per un'accensione posticipata del forno

In questa modalità impostare per quanto tempo si vuole fare funzionare il forno (durata) e quando deve smettere di funzionare (deve finire alle ...).

Controllare che l'orologio sia impostato correttamente sull'ora del giorno.

Esempio:

Ora attuale: 12:00

Tempo di cottura: 2 ore

Fine della cottura: alle 18:00

Prima bisogna impostare il TEMPO DI DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Il display mostra automaticamente la somma del tempo del giorno e la durata del tempo di funzionamento del forno (14:00). Ora bisogna selezionare la FINE DEL FUNZIONAMENTO impostando l'ora (18:00). Premere START per iniziare la cottura. Il timer attende il momento di inizio della cottura. Il display visualizza l'avviso: "Il vostro programma è stato posticipato. Inizierà alle ore 16:00."

 Trascorso il tempo impostato, il forno smette automaticamente di funzionare. Si sentirà un breve segnale acustico che dopo un minuto si spegne da solo.

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio va in modalità di attesa - standby. Apparirà l'ora del giorno.

PREPARAZIONE A PASSI

Questo metodo consente di combinare in un solo procedimento di cottura tre successive diverse impostazioni susseguenti.

Selezionando le varie impostazioni e la fine del funzionamento, si ottiene la preparazione dei piatti nel modo desiderato.



Nelle IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI toccare il nome del simbolo PREPARAZIONE A PASSI.



Selezionare il passo 2 e il passo 3 toccando due volte. Toccando sul nome si conferma o si cancella il passo.

Dopo aver toccato il pulsante START il forno inizia a funzionare prima secondo il passo 1 (il passo selezionato si colora di rosso).

Una volta trascorso il tempo impostato, si avvia il passo 2 e dopo di quello anche il passo 3 se è stato impostato.

 Se si desidera eliminare uno dei passi durante il funzionamento, bisogna prima selezionare il passo e poi toccando il nome selezionare la crocetta. Questo può essere fatto solo per i passi che non sono stati ancora avviati.

IMMISSIONE DEL VAPORE

L'immissione del vapore è consigliata per l'arrostitura e cottura:

- **della carne** (verso la fine dell'arrostitura): la carne sarà più succulenta e più morbida, e così anche si evita l'irrigazione con l'acqua. Carne: carne di manzo, carne di vitello, carne di maiale, carne di selvaggina, pollame, carne di agnello, pesce, salsicce;
- **del pane, dei panini**: utilizzare il vapore nei primi 5 – 10 minuti di cottura. La crosta di pane sarà croccante e molto bene "abbronzata";
- **del soufflé di frutta e verdura, lasagne, farinacei, budini**;
- **della verdura, specialmente patate, cavolfiore, broccoli, carota, zucchini e melanzane.**

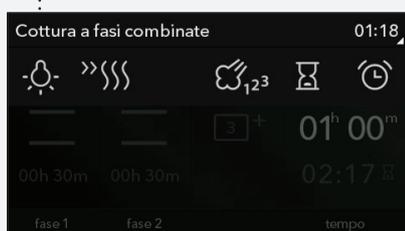
Il getto di vapore può essere eseguito nella modalità professionale di base.



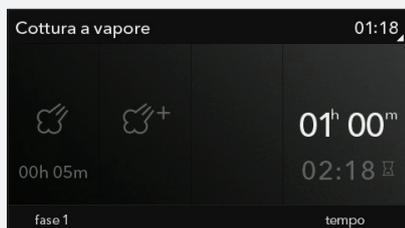
Il tempo di preparazione totale a passi non deve essere inferiore ai 5 minuti.



GETTO DI VAPORE A PASSI



NELLE IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI toccando sul nome, selezionare il simbolo Getto di vapore a passi.



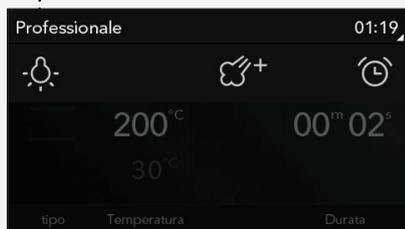
Toccando due volte selezionare il passo 1, il passo 2 o il passo 3.

Tra i singoli getti di vapore ci deve essere un intervallo di almeno 3 minuti. Prima si effettua il getto di vapore come parte del primo passo; sul display si visualizza il simbolo. Allo scadere del tempo stabilito, si esegue il passo 2, e quindi il passo 3. Quando si esegue il passo 3, il simbolo si spegne.



GETTO DI VAPORE DIRETTO

Toccare il pulsante START per far funzionare il forno.



NELLE IMPOSTAZIONI SUPPLEMENTARI toccando sul nome, selezionare il simbolo Getto di vapore diretto.

Sul display appare il simbolo. Il getto di vapore diretto può essere ripetuto nei tre passi.

3° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA

Prima dell'inizio della cottura lampeggia il pulsante START / STOP.

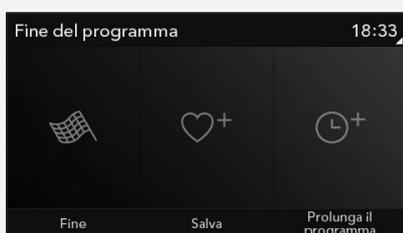
La cottura viene eseguita toccando il pulsante START.

Durante il funzionamento, toccando il display è possibile modificare alcune impostazioni (la temperatura, la durata di funzionamento e il programma a passi).

Se si desidera modificare le altre impostazioni o far terminare la cottura, toccare il pulsante START / STOP. Viene visualizzato l'avviso: "Il programma è momentaneamente interrotto. Si desidera finirlo?"



4°PASSO: FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO



Dopo il completamento della cottura appare il menù con i simboli.



Fine

Selezionare il simbolo per terminare la cottura. Sul display appare il menù di base.



Prolunga il tempo di funzionamento

Selezionando questo simbolo si può prolungare la cottura. Si può stabilire una nuova ora di fine della cottura (vedi il capitolo FUNZIONI DI TEMPO - TIMER).

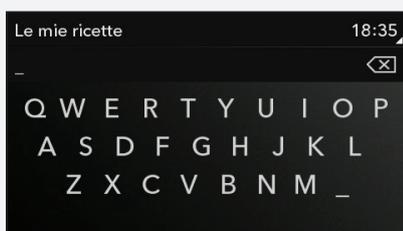


Aggiungi alle mie ricette – salva

Questa funzione consente di salvare le impostazioni selezionate nella memoria del forno per poterle riutilizzare la prossima volta.

 Al termine della cottura la ventola di raffreddamento smette di funzionare. Se si lascia il piatto nel forno potrebbe rilasciarsi umidità che può provocare la formazione della condensa sul pannello frontale e sulla porta del forno. L'umidità può essere evitata impostando il selettore sulla funzione di luce. In tal modo la ventola di raffreddamento continua a funzionare e a raffreddare il forno evitando la formazione della condensa.

SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)



Selezionare il simbolo  e toccando le lettere scegliere il nome. Se occorre, cancellare la lettera con la freccia.

Impostare il salvataggio toccando il tasto START/STOP.

 Si possono usare le ricette personalizzate preferite, se sono state precedentemente salvate nella memoria, in qualsiasi momento. Selezionare la procedura e le impostazioni nel menù di base LE MIE RICETTE.

5° PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI

 Far scorrere il dito verso sinistra e destra nel menù.



Selezionare SUPPLEMENTARE toccando il menù. Appare il menù delle funzioni supplementari.



Pulizia a vapore

Si usa per rimuovere le macchie e i residui di cibo nel forno. Nella teglia di vetro versare 0,6 litri di acqua e metterla nella guida inferiore. Dopo 30 minuti i residui di cibo sullo smalto del forno si ammorbidiscono e possono essere rimossi subito con un panno umido. Utilizzare questa funzione quando il forno si è completamente raffreddato! (Vedere il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE).

Scongellamento

Con questa modalità l'aria circola senza avviare il riscaldamento. Funziona solo la ventola. Si usa per uno scongelamento lento di cibi congelati (torte, dolci, pane e panini, e frutta surgelata).

Selezionando il simbolo specificare il tipo di cibo, peso, ora di inizio e fine scongelamento.

A metà tempo dello scongelamento, girare gli alimenti, mescolare e separarli l'un dall'altro.

Preriscaldamento rapido

Si usa quando si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata. Non è adatto per la cottura degli alimenti.

Quando il forno viene riscaldato alla temperatura desiderata, il riscaldamento si spegne e il forno è pronto per la cottura secondo la modalità selezionata.

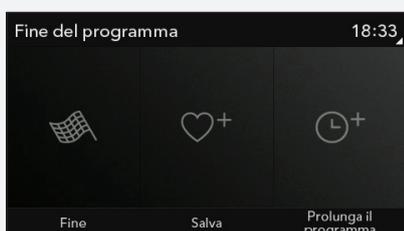
Riscaldamento dei piatti

Si usa quando si desidera preriscaldare il servizio (piatti, tazze) per mantenere più a lungo il cibo caldo. Selezionando il simbolo, specificare la temperatura e il tempo di inizio e fine del riscaldamento.

Rigenerazione

In questa modalità di funzionamento è possibile riscaldare gli alimenti già cotti. Poiché per il riscaldamento si usa il vapore, il cibo non perde la sua qualità. Il sapore e la consistenza restano invariati come se il cibo fosse appena cucinato. È inoltre possibile rigenerare molti piatti diversi.

- Con questa funzione è possibile selezionare l'inizio e la fine del processo di rigenerazione.



Selezionare il simbolo per terminare la cottura. Sul display viene visualizzato il menù di base.



SICUREZZA BAMBINI

Si accende toccando il tasto CHIAVETTA. Sul display appare: "La porta è bloccata". Toccando di nuovo questo tasto la sicurezza si sblocca.



Se si imposta il blocco, quando non ci sono alcune funzioni di tempo – timer impostate (sul display appare solo l'ora del giorno), il forno non funzionerà.

Se si imposta la sicurezza bambini dopo aver impostato una qualsiasi funzione di tempo – timer, il forno funzionerà normalmente, ma non è possibile modificare le impostazioni.

Quando la sicurezza bambini è attivata, non è possibile modificare i sistemi né le funzioni supplementari.

È possibile disattivare solo la cottura. La sicurezza bambini rimane attiva anche dopo che il forno è stato spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la sicurezza bambini.



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

L'illuminazione del forno si accende automaticamente quando la porta viene aperta o quando si accende il forno.

Dopo aver terminato la cottura, la luce resta accesa ancora per circa 1 minuto.



IMPOSTAZIONE DELL'ALLARME

L'allarme può essere utilizzato da solo, indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione più lunga possibile è di 10 ore. Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi altrimenti dopo un minuto si spegne automaticamente.



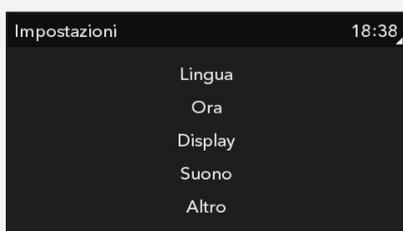
Toccando la banda superiore si può selezionare in qualsiasi momento l'illuminazione e l'allarme.

6°PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI

 Far scorrere il dito a destra e a sinistra sul menù.



Toccando il menù selezionare Impostazioni.



Toccando l'impostazione selezionata, questa si ingrandisce.

Lingua

Scegliere la lingua che si vuole che appaia sul display.

Tempo

L'ora del giorno ossia l'orologio deve essere impostato al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) viene sconsesso dalla rete elettrica. Impostare l'ORA - il tempo. Quindi impostare il modo di apparizione dell'ora: digitale o analogica.

Suono

Il volume del segnale acustico può essere impostato quando nessuna funzione di tempo - timer è attiva (viene mostrata solo l'ora).

In questo menù è possibile scegliere tra le seguenti opzioni:
il volume e la durata del suono di allarme.

Schermo

In questo menù è possibile impostare:

la luminosità dello schermo,

la modalità notte: impostare l'ora fino a quando si desidera che il display sia spento.

Impostazioni restanti

Disattivare l'illuminazione del forno

Impostazioni di fabbrica

Durezza dell'acqua

Eliminazione del calcare



Dopo l'interruzione di corrente elettrica o lo scollegamento dell'apparecchio, tutte le impostazioni personalizzate vengono mantenute.

DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

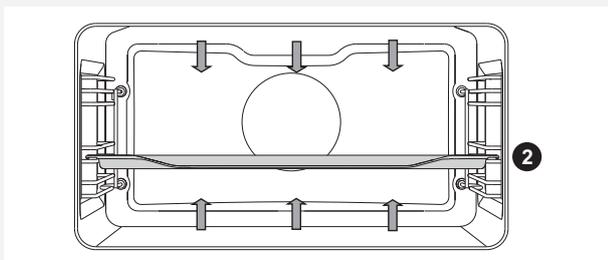
Verso la fine di arrostimento è possibile spegnere il forno per circa 10 minuti prima della fine di arrostimento per sfruttare il calore residuo e per risparmiare in questo modo l'energia.

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

SISTEMI DEL FORNO

RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE

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



Cottura della carne:

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	2	180-190	150
Spalla di maiale	1500	2	190-200	120-140
Rotolo di maiale	1500	2	190-200	120-140
Arrosto di carne macinata	1500	2	200-210	60-70
Arrosto di manzo	1500	2	180-210	90-120
Roastbeef, ben cotto	1000	2	200-210	40-60
Rotolo di vitello	1500	2	180-200	90-120
Schiena di agnello	1500	2	190-200	100-120
Schiena di coniglio	1500	2	190-200	100-120
Stinco di capriolo	1500	2	190-200	70-90
Rotolo di carne	1500	2	180-200	15-30
PESCE				
Stufato di pesce	1000	1	190-210	60-80

Cottura di dolci:

Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore e il cibo si può bruciare.

Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
DOLCI			
Pane bianco *	2	180-190	60
Pane di grano saraceno *	2	180-190	50
Pane integrale *	2	180-190	50
Pane di segale *	2	180-190	50
Pane di farro *	2	180-190	60
Soufflé dolce	1	170-180	35-45
Soufflé di verdure	1	170-180	35-45
Panini *	2	200-220	30-40
Torta di noci	1	180	55-60
Torta biscuit *	2	160-170	20-30
Maccaroni	2	120-140	15-30
Rotolo di verdure	2	190-200	15-20
Sformato alla frutta	2	190-200	25-30
Sformato di formaggio	1	170-180	65-75
Dolcetti	2	160-170	20-30
Pasticcini di pasta sfoglia	2	190-200	20-25
Zeljnate piroške (specie di ripieni di cavolo)	2	180-190	30-40
Torte alla frutta	2	130	120
Meringhe	2	90	120

Consiglio	Uso
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none">• Con un bastoncino pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta.• Spegner il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none">• Controllare la ricetta.• La prossima volta usare meno liquido.• Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro sopra?	<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.



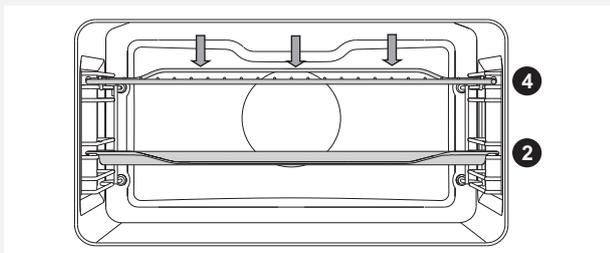
La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

GRANDE GRILL, ARROSTO



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

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



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

Controllare costantemente lo svolgimento della cottura.

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

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

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

Quando si arrostisce la carne nella teglia, bisogna assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

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

Tabella di cottura con grill – arrosto

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Bistecca di filetto di manzo, al sangue	180 g/pezzo	4	240	18-21
Bistecca di capocollo di maiale	180 g/pezzo	4	240	18-22
Costolette	180 g/pezzo	4	240	20-22
Salsicce arrosto	100 g/pezzo	4	240	11-14
PANE TOSTATO				
Toast	/	4	240	3-4
Panini imbottiti	/	4	240	5-7

Tabella di cottura con grande grill – arrosto

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Bistecche di filetto di manzo, al sangue	180 g/pezzo	4	220-240	14-16
Bistecche di filetto di manzo, arrosto	180 g/pezzo	4	220-240	18-21
Bistecche di capocollo di maiale	180 g/pezzo	4	220-240	19-23
Costolette	180 g/pezzo	4	220-240	20-24
Bistecca di manzo	180 g/pezzo	4	220-240	19-22
Salsicce arrosto	100 g/pezzo s	4	220-240	11-14
Formaggio da arrosto	200 g/pezzo	4	220-240	9-15
PESCE				
Fettine di salmone	600	3	220-240	19-22
PANE TOSTATO				
6 fettine di pane bianco *	/	4	240	1,5-3
Bianco	/	4	240	2-3
4 fettine di pane di farina mista *	/	4	240	3,5-7
Panini imbottiti *				

Quando si arrostisce la carne nella teglia, assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

Quando si cucinano le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo,



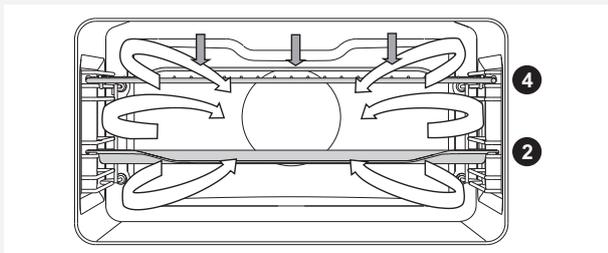
Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa. Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere la carne.

GRILL CON VENTOLA



Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

(Vedere la descrizione e i consigli per l'ARROSTO).

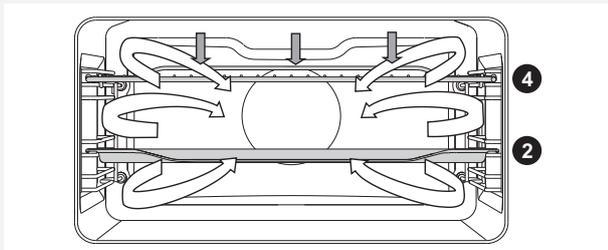


Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Anatra *	2000	1	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Stinco di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	600	2	180-190	25 (una parte) 20 (altra parte)
Pollo *	100	1	210	60
PESCI				
Trote *	200 g/pezzo	2	170-180	45-50

ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE

Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

(Vedere la descrizione e i consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE.)

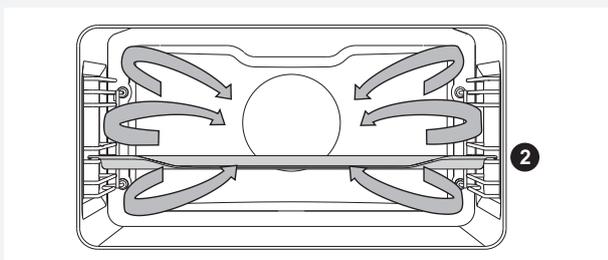


Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Focaccia di formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Torta quiche lorraine, pasta frolla	2	180-200	35-40
Torta di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta tirata	2	170-180	45-65

ARIA CALDA 3D



Funzionano il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione di aria calda intorno alla carne o ai dolci.



Cottura della carne:

Si può usare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o di ghisa. Le teglie in 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 la cottura. Se l'arrosto si copre rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Peritoneo di maiale	1500	2	170-180	120-150
Pollo, intero	1200	2	180-190	60-80
Anatra	1700	2	160-170	120-150
Petti di pollo	1000	2	180-190	60-70
Pollo farcito	1500	1	170-180	100-120

Cottura di dolci

Si raccomanda di preriscaldare il forno.

I pasticcini possono essere cotti in teglie basse su diversi livelli (2 e 3).

Si noti che il tempo di cottura sulle teglie può variare. Potrebbe essere necessario togliere dal forno prima la teglia superiore che quella in basso.

Porre le forme per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, allora rimuovere la griglia.

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

Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
DOLCI			
Torta	2	150-160	45-60
Torta di pasta mescolata	2	150-160	25-35
Torta con miscela di zucchero, farina, noci	2	160-170	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	150-160	45-65
Torta alle prugne	2	150-160	35-60
Biscuit rollè *	2	160-170	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Treccia, pasta lievitata	2	160-170	35-50
Strudel di mele	2	170-180	40-60
Bomboloni	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscotti, pasta frolla *	2	150-160	15-25
Biscotti, pasta ad iniezione *	2	150-160	15-28
Dolcetti, pasta lievitata	2	170-180	20-35
Dolci, pasta sfoglia	2	170-180	20-30
Dolci, riempiti di crema	2	180-190	25-45
DOLCI - CONGELATI			
Strudel di mele, di ricotta	2	170-180	50-70
Torta di ricotta	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Patatine fritte da infornare *	2	170-180	20-35
Crocchette da infornare	2	170-180	20-35
Yogurt	3	40	240

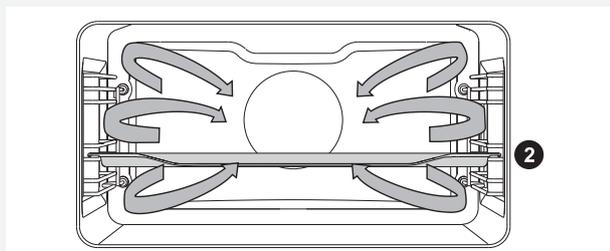


Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello.

COTTURA ECO



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



Alimento	Guida (dal basso verso l'alto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE			
Arrosti di maiale 1kg	2	190	150-170
Arrosti di maiale 2kg	2	190	160-190
Arrosti di manzo 1kg	2	210	120-140
PESCE			
Pesce intero 200 g/pezzo	2	200	40-50
Filetto di pesce 100 g/pezzo	2	210	25-35
DOLCI			
Biscotti stampati	2	180	25-30
Dolcetti	2	190	30-35
Rotolo di pan di Spagna	2	190	15-25
Torta di frutta, pasta frolla	2	190	55-65
VERDURA			
Patate gratinate	2	190	40-50
Lasagna	2	200	40-50
ALIMENTI CONGELATI			
Patatine fritte 1 kg	2	220	25-40
Pepite di pollo 0,7 kg	2	220	25-35
Bastoncini di pesce 0,6 kg	2	220	20-30

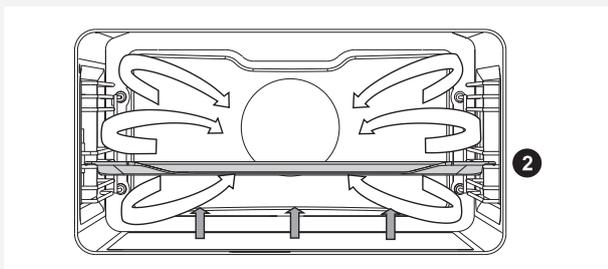


Non inserire la leccarda profonda nella guida al primo piano di posizionamento.

RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA



Si usa per la cottura di dolci a bassa lievitazione e per fare le conserve di frutta e verdura. Si usa il 2° livello da sotto e una forma da dolci non troppo alta in modo che l'aria riscaldata circoli anche sul lato superiore del cibo che sta cuocendo



Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
FRUTTA			
Fragole	2	180	20-30
Frutta con il nocciolo	2	180	25-40
Composta di mele	2	180	25-40
VERDURE			
Cetrioli sottaceto	2	180	25-40
Fagioli, carote	2	180	25-40

CONSERVE

Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

In una teglia da forno profonda, versare 1 litro di acqua calda (circa 70° C), quindi metterci 6 vasetti. Inserire il tutto nel forno al secondo livello.

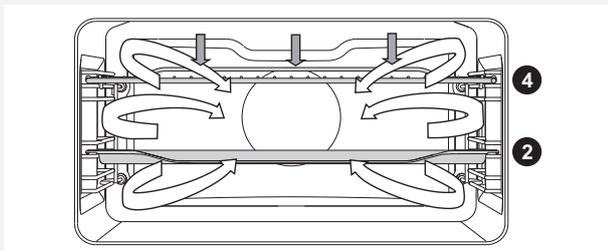
Durante la preparazione delle conserve, controllare il cibo e cuocere fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, ovvero fin quando appaiono bollicine nel primo vasetto.

Alimento	Quantità (L)	T = 170° C - 180° C, fino a ebollizione, fino alla comparsa di bollicine nei vasetti	Temperatura, quando bolle, quando appaiono le bollicine	Tempo di riposo nel forno (min.)
FRUTTA				
Fragole	6x1 l	40-55	spegnere	25
Frutta con il nocciolo	6x1 l	40-55	spegnere	30
Composta di mele	6x1 l	40-55	spegnere	35
VERDURE				
Cetrioli sottaceto	6x1 l	40-55	spegnere	30
Fagioli, carote	6x1 l	40-55	120 °C, 60 min.	30

COTTURA AUTOMATICA DELLA CARNE



Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione con quello a raggi infrarossi e con il riscaldamento circolare. Si usa per tutti i tipi di carne.



Quando si cuoce sulla griglia bisogna cospargerla di olio in modo che la carne non ci si attacchi e inserirla nel 2° livello, mentre nel 1° livello bisogna inserire una leccarda per raccogliere il grasso e il succo colanti. Quando si arrostitisce la carne sulla teglia, deve essere inserita nel 1° livello.

Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura	Tempo di cottura (min.)	Temperatura del centro del cibo
CARNE					
Filetto di manzo	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Pollo, intero	1500	2	170-190	60-75	85-90
Pollo, intero	2000	2	170-190	90-110	85-90
Tacchino	4000	2	160-180	150-80	85-90
Arrosto di maiale	1000	2	150-170	100-120	70-85
Polpettone	1000	2	160-180	70-80	75-80
Vitello	1000	2	170-190	85-105	55-75
Agnello	1000	2	170-190	50-60	70-80
Selvaggina	1000	2	170-190	50-65	70-80
Pesce	1500	2	160-180	35-55	75-85
Cosce di pollo	1000	2	180-200	45-55	85-90

* poco cotto (al sangue) = 55-60°C; mediamente cotto (rosa) = 65-70°C; ben cotto = 70-75°C

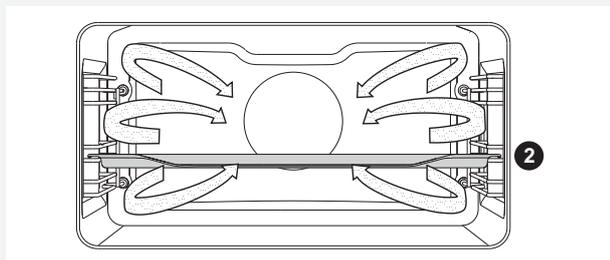
SISTEMI DI COTTURA COMBINATI / COTTURA CON VAPORE

ARIA CALDA CON VAPORE



Dal generatore del vapore l'acqua passa nel forno in forma del vapore. Oltre a questo funziona anche il riscaldatore tondo con ventilatore che assicura la continua circolazione dell'aria calda e del vapore.

 Riempire il serbatoio dell'acqua con l'acqua fresca.



Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Carne di manzo /cosciotto	1000	2	170-190	65-80
Carne di manzo / filetto di manzo	1000	2	170-190	60-85
Carne di vitello	1000	2	170-190	75-90
Carne di vitell / coscioto	1500	2	170-190	90-110
Carne di agnello	1000	2	180-200	70-85
Pollame intero	1500	2	170-190	70-85
Pollame / petto	1000	2	170-190	50-70
Carne di maiale / filetto	1000	2	170-190	90-120
Pesce	1000	2	180-200	25-35
Patate	1000	2	170-190	35-45
Patate con broccoli Patate con broccoli	1000	2	170-190	35-45

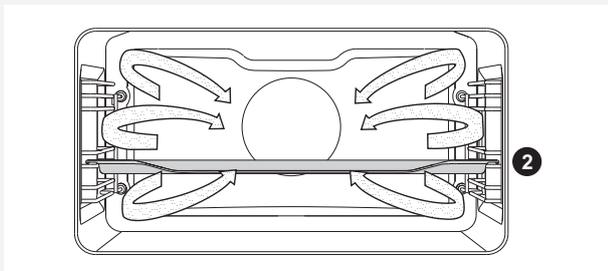
VAPORE



Dal generatore del vapore l'acqua passa nel forno in forma del vapore.



Riempire il serbatoio dell'acqua con l'acqua fresca.



Carne

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Krauti e salsiccia	2 paia	2	100	30-40
Scaloppina di manzo	2 paia	2	100	40-50
Petto di pollo	2 paia	2	100	20-30
Gamberi	1000	2	100	20-30
Filetto di pesce	2 paia	2	100	5-15
Bistecca di pesce	500	2	100	9-19
Pesce intero	1000	2	80	10-20
Cozze	2 paia	2	80	18-28
Salsiccia di Francoforte	1000	2	85	5-15
Salsiccia	1000	2	100	15-25

Verdura

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Fagiolo	500	2	100	85-95
Fagiolo in grani	500	2	100	67-75
Pisello	2000	2	100	40-50
Cavolfiore intero	500	2	100	25-40
Cavolfiore fffettatonarezana	1000	2	100	25-35
Broccoli interi	500	2	100	20-35
Broccoli affettati	700	2	100	25-40
Carota intera	500	2	100	40-50
Carota affettata	500	2	100	15-25
Granoturco	500	2	100	25-35
Cece	500	2	100	85-95
Finocchio	500	2	100	10-20
Navone	500	2	100	15-25
Barbabetola intera	500	2	100	60-70
Peperone	500	2	100	10-20
Radicchio	500	2	100	11-21

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Cavoletto di Bruxelles	500	2	100	25-35
Asparago	500	2	100	10-20
Spinacio	500	2	100	10-20
Bietola	500	2	100	10-20
Verdura mista	1000	2	100	30-40
Cavolo	500	2	100	40-50
Cavolo cinese	500	2	100	30-40
Melanzane	500	2	100	10-20
Zucchini	500	2	100	10-20
Patate intere	500	2	100	30-40
Patate affettate	500	2	100	23-32

Paste alimentari/riso/cereali

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Riso bianco	200	2	100	32-43
Riso marrone	200	2	100	55-65
Risotto	recept	2	100	
Pasta	200	2	100	20-30
Paste integrali	200	2	100	15-25
Miglio	250	2	100	25-35
Gnocchi	500	2	100	15-25
Canederli	500	2	100	15-25
Tortellini	500	2	100	20-30
Cuscus	500	2	100	10-20
Ravioli	500	2	100	10-20

Dolci

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura/preparazione (in minuti)
Scioglimento del cioccolato	500	2	50	20-30
Swelling gelation	1 pacco	2	50	15-25
Riso al latte / pudding	Ricetta	2	100	32-42
Pasta lievitata	Ricetta	2	100	40-50
Crema di caramello	Ricetta	2	100	5-15

Piatti di uova

Tipo di cibo	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura/preparazione (in minuti)
Uovo alla coque	500	2	100	7-17
Uovo sodo	500	2	100	11-21
Uovo in camicia	500	2	100	10-20
Uovo strapazzato	500	2	100	5-15
Omeletta con pancetta	Recipe	2	100	15-25

Frutta

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Tranci di mela	500	2	100	5-15
Tranci di albicocca	500	2	100	5-15
Ciliegia	500	2	100	7-17
Uva spina	500	2	100	5-15
Pero pezzi	500	2	100	5-15
Prugne	500	2	100	5-15
Rabarbaro	500	2	100	5-15
Pesca noce	500		100	5-10

Scongelamento

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di scongelamento (in minuti)
Carne congelato	500	2	50	40-50
Pollame congela	1500	2	50	50-60
Pesce congelato	1000	2	50	45-45
Frutta congelata	500	2	50	10-20
Pasto congelato preparato	1000	2	60	45-55

PULIZIA E MANUTENZIONE



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

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

Superfici alluminate dell'apparecchio

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

Non usare i detersivi e le sugne abrasive.

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

Parte anteriore della carcassa di acciaio inossidabile

(dipende dal modello)

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

Superfici laccate e parti in materiali plastici artificiali

(dipende dal modello)

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

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

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



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

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

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

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

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

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

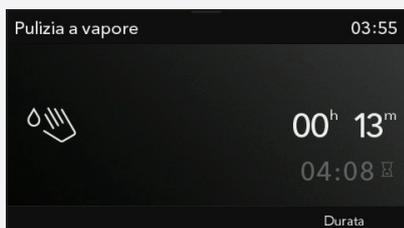
Il forno, la parte interna del forno e le teglie sono rivestite di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo rivestimento speciale assicura una pulizia più facile a temperatura ambiente.

PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN

Versare nella teglia di vetro 0,6 l d'acqua e inserire la teglia nella guida inferiore.

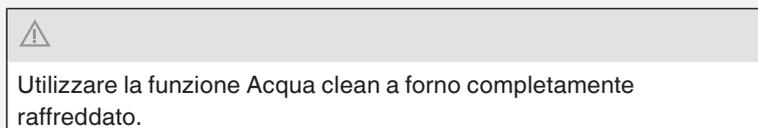


Selezionare nel menù principale l'opzione "Aggiuntivo" ed il simbolo "Acqua clean".



Premere il tasto START.

☀ Dopo 30 minuti i residui di cibo attaccati sullo smalto del forno si ammolano e si possono rimuovere facilmente con un panno umido.



Pulizia del serbatoio dell'acqua dipende dalla durezza dell'acqua.

Durezza dell'acqua	°N	Consumo previsto litri d'acqua prima della decalcinazione	Numero delle barre colorate sul biglietto
Acqua dolce	0-3 dH	100	4 barre verdi
Acqua leggermente dura	3-7 dH	70	1 barra rossa
Acqua medio dura	7-14 dH	50	2 barre rosse
Acqua dura	14-21 dH	35	3 barre rosse
Acqua molto dura	>21 dH	25	4 barre rosse

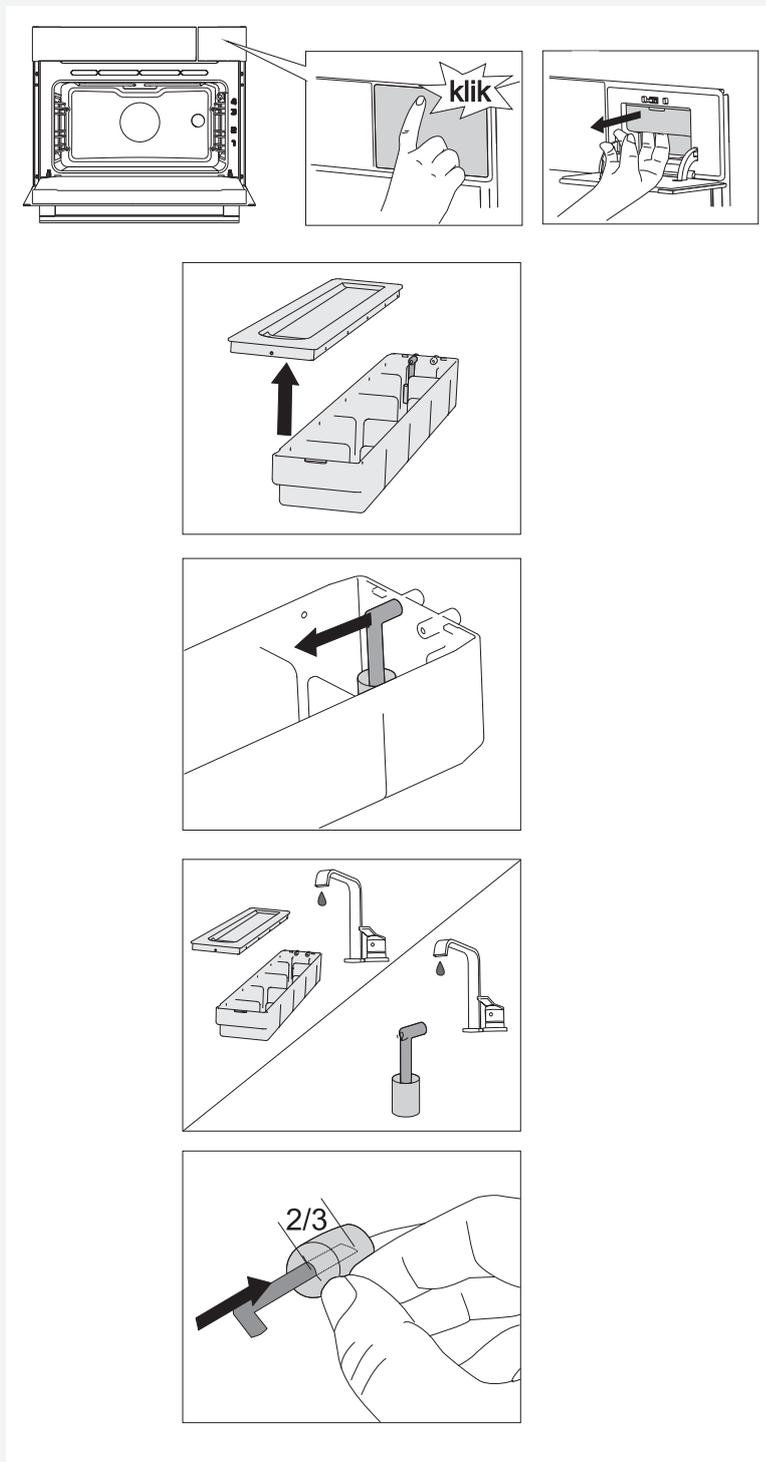
Consigliamo l'utilizzazione del agente per decalcinazione De Longhi, per cui possiamo garantire la pulizia di alta qualità del sistema del vapore dell'apparecchio.

Sul display viene visualizzato il messaggio: " Si prega di eseguire il processo di decalcinazione" che vi guida attraverso il processo.

1. Nel serbatoio dell'acqua aggiungere l'agente per decalcinazione (miscelato con acqua in un rapporto 1:8).
2. Il processo di rimozione del calcare è in corso.
3. Il processo di rimozione del calcare è finito. Si prega di versare il liquido, lavare il serbatoio dell'acqua e versare l'acqua fresca per processo di risciacquo.
4. Processo di risciacquo è terminato. Pulire il serbatoio dell'acqua e il forno.
Pulire anche il filtro in schiuma (vedere il capitolo PULIZIA DEL FILTRO IN SCHIUMA).

PULIZIA DEL FILTRO IN SCHIUMA

 Ad ogni pulizia del serbatoio dell'acqua e della rimozione del calcare, pulire anche il filtro in schiuma.



1 Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua.

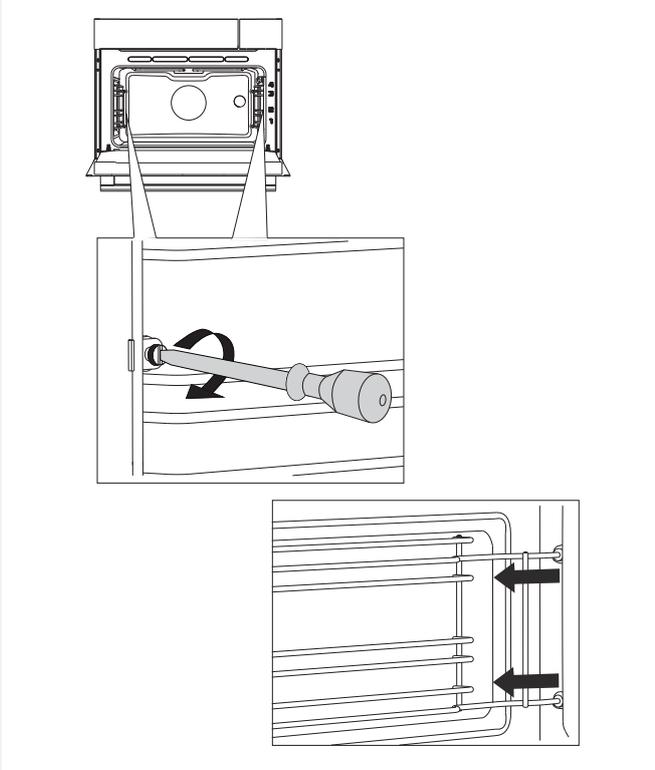
2 Rimuovere il tubo di alimentazione dal pistone.

3 Pulire il tubo di alimentazione col filtro in schiuma sotto l'acqua corrente. Sciacquare la schiuma fin quando non rimane nessuna sporcizia visibile, garantendo in tal modo il buon funzionamento dell'apparecchio e mantenendo il gusto fresco e il profumo delle pietanze.

 Se il filtro in schiuma viene rimosso dal tubo di alimentazione, risistemarlo fino ai due terzi della sua profondità totale.

ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN FILO DI FERRO

Le guide pulire solo con i detersivi convenzionali.



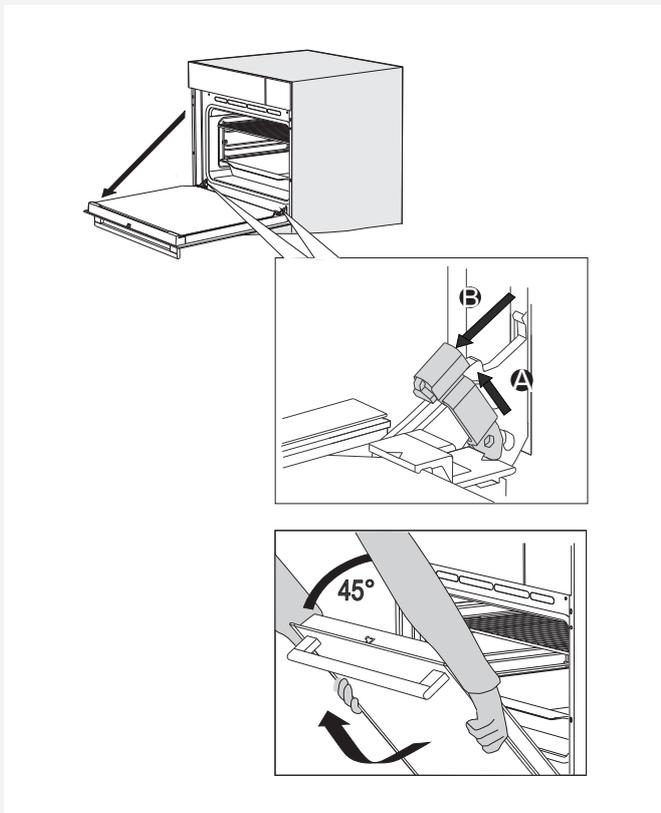
1 Svitare la vite.

2 Scollegare le guide dai fori sulla parete posteriore.



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

RIMOZIONE ED INSERIMENTO DELLO SPORTELLO DEL FORNO



1 Prima aprire completamente lo sportello del forno.

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

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

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



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

L'APERTURA MORBIDA DELLO SPORTELLO (dipende dal modello)

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

LA CHIUSURA MORBIDA DELLO SPORTELLO (dipende dal modello)

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



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

BLOCCO DELLO SPORTELLO (dipende dal modello)

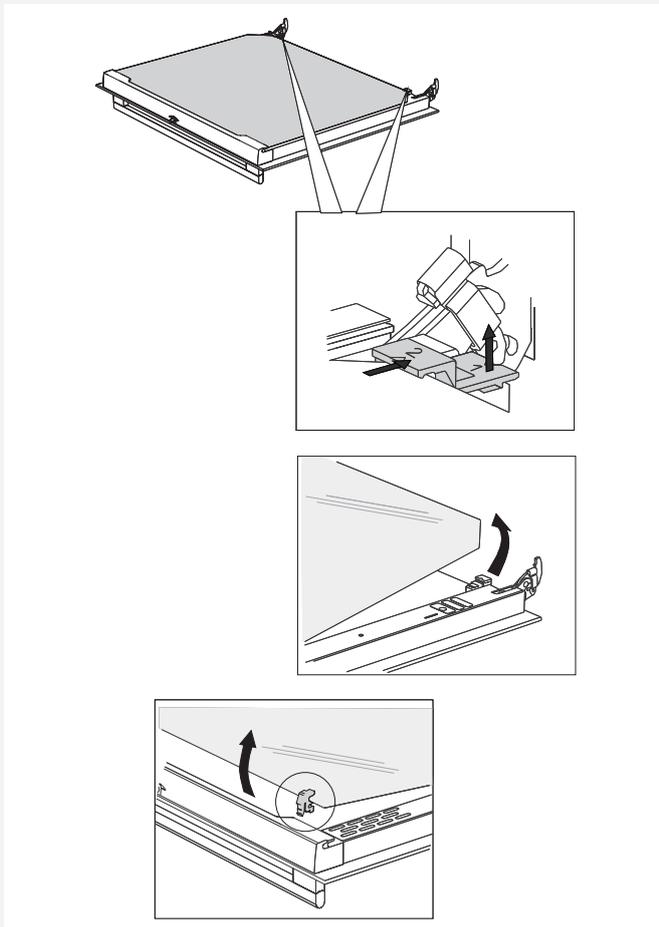
Aprire lo sportello con una leggera pressione del pollice verso destra e contemporaneamente tirare lo sportello verso l'esterno. Aprire lo sportello in modo che con pollice lo spingete delicatamente verso destra e contemporaneamente tirate lo sportello verso l'esterno.



Quando lo sportello del forno si chiude, la serratura dello sportello ritorna automaticamente nella sua posizione originale.

RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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



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

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

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

Rimuovere anche le piccole gomme sul vetro.

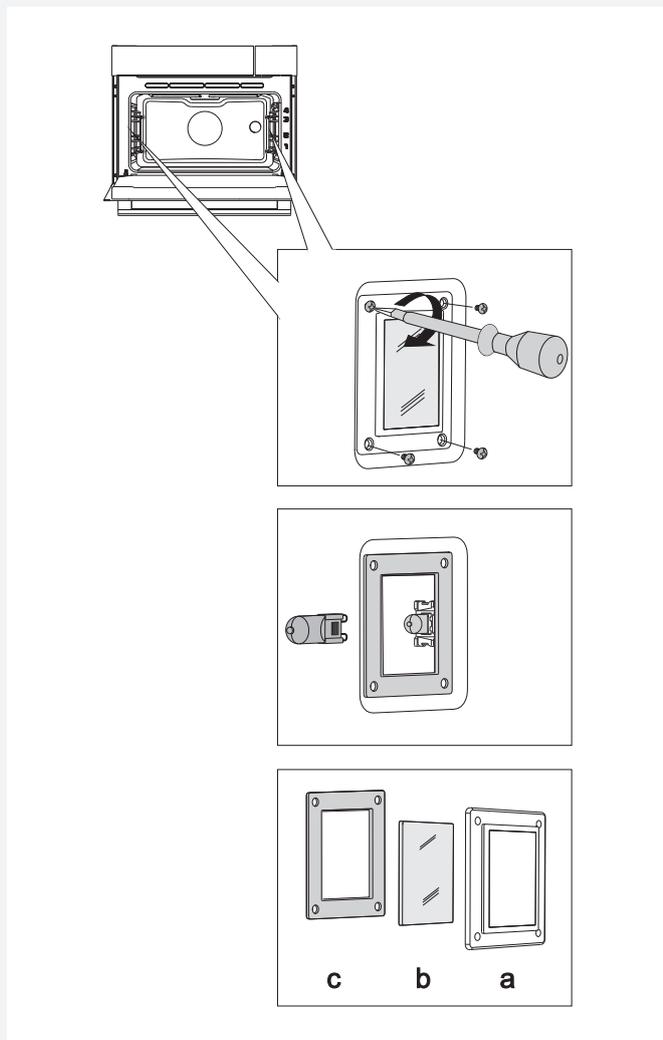
 Inserire il vetro nella procedura descritta al contrario. Le indicazioni (due semicerchi) sullo sportello e sul vetro devono essere coperte.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

Utilizzare un cacciavite a croce.

(Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W)



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

💡 Fare l'attenzione a non danneggiare lo smalto.

2 Estrarre la lampadina alogena.

💡 Utilizzare la protezione per evitare le scottature.

💡 Sul coperchio si trova la guarnizione che non può essere rimossa rispettivamente non può essere sollevata dal coperchio. La guarnizione deve appoggiare correttamente sulla parete della cavità del forno.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Causa
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Contattare il servizio 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?
Sul display appare l'errore ERRXX ... * XX significa il numero degli errori.	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.
L'acqua non viene pompata nel sistema a vapore	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare l'acqua nel serbatoio • Livello troppo basso di acqua nel serbatoio • Verificare che i tubi di collegamento sul retro del serbatoio siano liberi e che i fori non siano intasati.

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'apparecchio non corretta, non sono coperti da questa 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.

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

TEST DEI CIBI

Alimenti testati secondo la norma EN 60350-1.

Cottura classica

Alimento	Recipiente	Guida (da sotto)	Sistema	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Biscotti – a un livello*	Teglia bassa smaltata	3		140-150	30-35
Biscotti – a due livelli *	Teglia bassa smaltata	2 e 3		140-150	30-40
Dolci – a un livello	Teglia bassa smaltata	3		150-160	30-35
Dolci – a due livelli	Teglia bassa smaltata	2 e 3		140-150	30-35
Torta	Stampo metallico da dolci tondo/ griglia portante	2		160-170	15-20
Strudel di mele	Stampo metallico da dolci tonda/ griglia portante	2		180	45

* preriscaldare 10 minuti

Grill

Alimento	Recipiente	Guida (da sotto)	Sistema	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast*	Griglia portante	3		240	1:20-1:40
Pleskavice* (tipo di grande polpetta schiacciata)	Griglia portante + leccarda	3		240	20-25

* preriscaldare 10 minuti

Vapore

Tipo di alimento	Annotazione	Guida	Sistema	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Broccoli	Broccoli devono essere prima a temperatura ambiente	2		100°C	25-30
Pisello	Senza ghiaccio o altre particelle congelate	2		100°C	30-40

 **ASKO**



499249