

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



Istruzioni per l'uso

FORNO A MICROONDE COMBINATO
BO4CM4L1-42 OCM8456S

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

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

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

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

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

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



Informazioni importanti



Il consiglio, l'annotazione

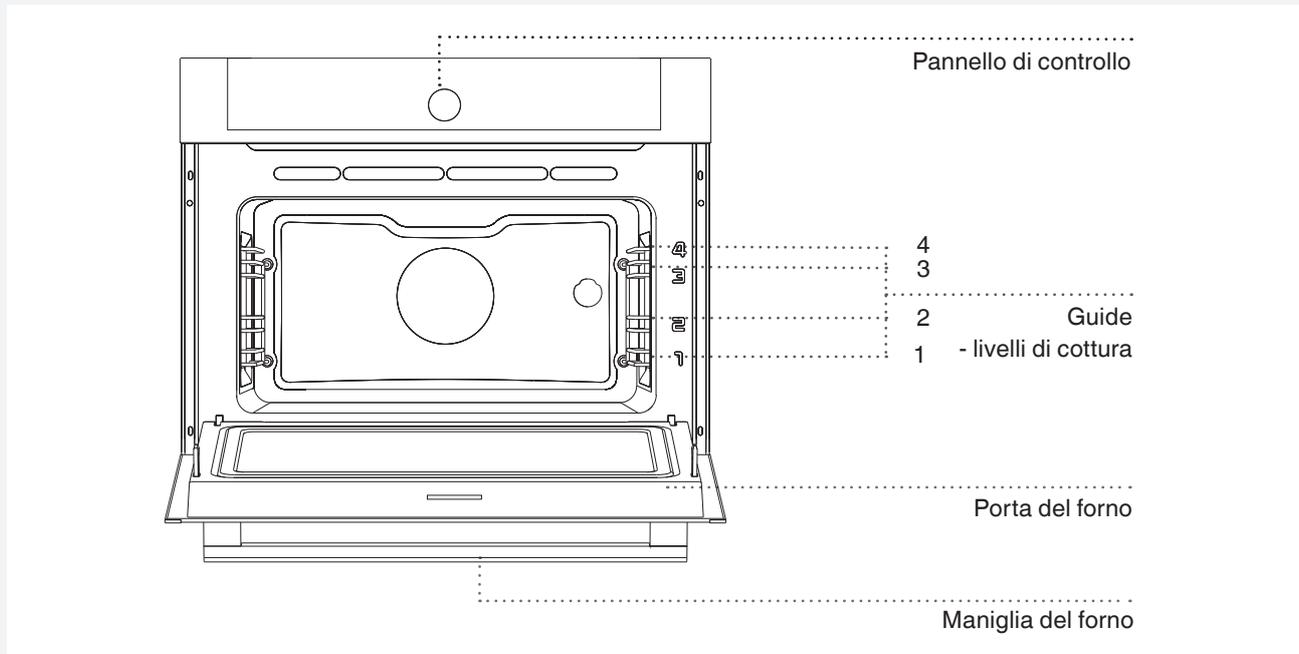
INDICE

FORNO A MICROONDE COMBINATO	4
DATI TECNICI	4
PANNELLO DI COMANDO	6
AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI	7
PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO:	8
PREUTILIZZO	9
PRIMA ACCENSIONE	10
IMPOSTAZIONE DELL'ORA	10
PASSI DI COTTURA (1 - 6)	11
1° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI	11
2° PASSO: FUNZIONI DI TEMPO - DURATA	17
3° PASSO: PREPARAZIONE A PASSI	18
4° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA	19
5° PASSO: FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO	19
6° PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI	21
7° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI	23
DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI	24
PULIZIA E MANUTENZIONE	42
PULIZIA CLASSICA DEL FORNO	42
PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN	43
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE METALLICHE LATERALI	44
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	45
TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI	46
SMALTIMENTO	47
TEST DEI CIBI	48

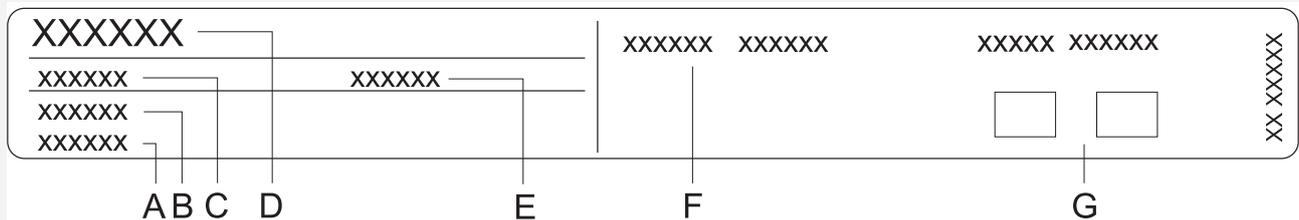
FORNO A MICROONDE COMBINATO

(DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI – SECONDO IL MODELLO)

La figura mostra uno dei modelli da incasso. Gli apparecchi per i quali è stato fatto questo libretto di istruzioni possono avere accessori diversi, quindi, possano contenere alcune funzioni e accessori che il vostro apparecchio non ha.



DATI TECNICI (DIPENDE DAL MODELLO)



- A Numero di serie
- B Codice
- C Genere
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Segni di conformità

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

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

Le guide numero 3 e numero 4 sono state progettate per cuocere sotto la griglia, la guida numero 1 viene utilizzata con un forno a microonde in una pirofila di vetro.

PULSANTI SULLO SPORTELLO DEL FORNO

I pulsanti spengono il riscaldamento del forno, il ventilatore e le microonde, quando durante il funzionamento si apre lo sportello del forno viene aperto. Quando lo sportello viene chiuso, l'interruttore attiva il riscaldamento e le microonde.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio ha una ventola di raffreddamento incorporata che raffredda il telaio del forno e il pannello di controllo dell'apparecchio.

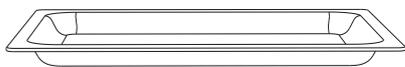
FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno. (Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno).

ACCESSORI DEL FORNO

(Dipende dal modello)

La **PIROFILA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i sistemi del forno e col microonde. Può anche essere usato come un vassoio.



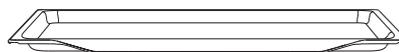
Non si possono usare griglie, teglie basse e profonde o qualsiasi altro oggetto in metallo con i sistemi di cottura a microonde!

La **GRIGLIA** si usa per la cottura col grill o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.



 Sulla griglia vi è un perno di sicurezza; per estrarre la griglia bisogna sempre sollevarla leggermente nella parte anteriore.

La **TEGLIA BASSA** si usa per la cottura di dolci.



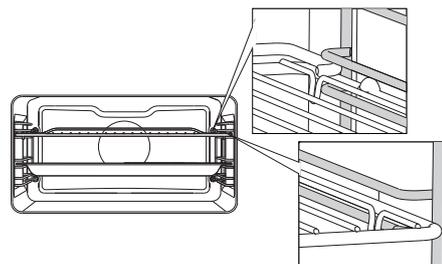
La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi.

Viene usata anche come leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).



 La teglia profonda non deve essere mai posta durante la cottura nel primo livello, tranne quando si arrostitisce o si utilizza il girarrosto, in tal caso la teglia profonda funge da leccarda.

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



L'apparecchio e alcune parti accessibili durante la cottura si surriscaldano. Quando si usa il forno, indossare guanti protettivi.

La **SONDA** per la cottura di grandi pezzi di carne.



PANNELLO DI COMANDO

MODALITÀ PROFESSIONALE

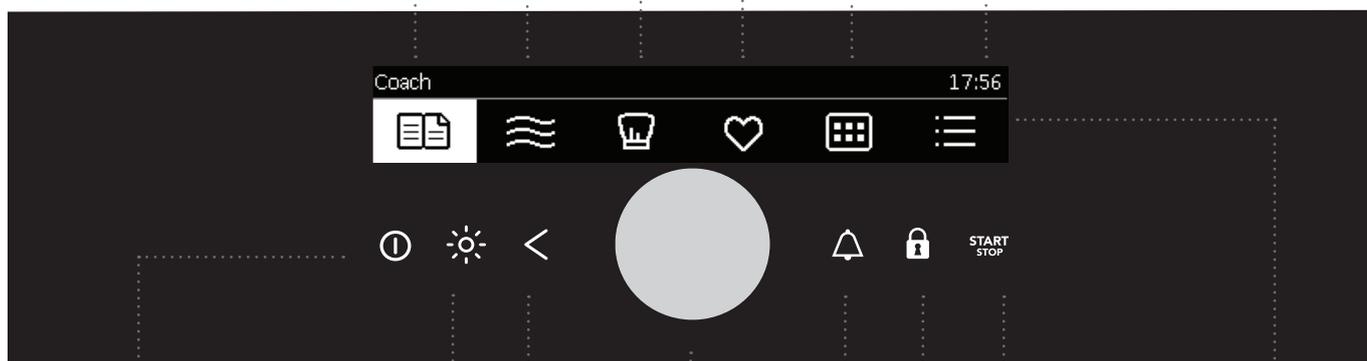
LE MIE RICETTE

AUTOMATICO

MICROONDE

FUNZIONI
SUPPLEMENTARI

IMPOSTAZIONI
GENERALI



1 INTERRUZZIO-
NE

2 TASTO PER
ACENDERE/
SPEGNERE LA
LUCE DEL FOR-
NO

4 MANOPOLA
per la selezio-
ne delle impo-
stazioni e CONFERMA

5 ALLARME

7 TASTO START/
STOP

Tocco breve: START

Tocco lungo
durante il
funzionamento:
STOP

3 TASTO PER
INDIETRO

Tocco breve:
ritorna al menù
precedente
Tocco lungo: ritor-
na al menù di base

Ruotando il tasto
selezionare un'im-
postazione

Con la semplice
pressione del tasto-
conferma l'imposta-
zione

6 TASTO
PROTEZIONE
BAMBINI BLOCCO
Blocco dell'unità
di controllo

8 DISPLAY per
mostrare tutte le
impostazioni

NOTA:

Per consentire ai tasti di reagire bene, è necessario toccarle con la superficie massima del polpastrello del dito. Ad ogni tocco di un tasto, viene emesso un segnale acustico.

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 detergenti 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.

Uso sicuro del forno a microonde

ATTENZIONE: Se il forno ha la modalità combinata (microonde insieme ad altri sistemi di riscaldamento), non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto, in quanto il forno con tale modalità si riscalda fino a temperature elevate.

ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da una persona competente.

ATTENZIONE: Gli interventi di assistenza o la riparazione dell'apparecchio in cui è necessario rimuovere il coperchio protettivo contro le radiazioni a microonde, devono essere eseguiti solo da un tecnico qualificato in quanto tale intervento è estremamente pericoloso.

ATTENZIONE: Liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.

Bisogna tenere conto della distanza minima tra la superficie superiore del forno e l'oggetto più vicino sopra.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali:

- angoli cottura per il personale di negozi e altri luoghi di lavoro,
- aziende agricole familiari,
- unità di alloggio per gli ospiti in alberghi, motel e altre strutture simili,
- strutture bed&breakfast.

Il forno a microonde è destinato per riscaldare cibi e bevande. Asciugare cibo, vestiti, impacchi, sandali, spugne, panni umidi o simili può causare danni, ignizione o incendi.

Utilizzare solo accessori che sono adatti per l'uso in forni a microonde.

Quando si riscalda del cibo in contenitori/imbballaggi di plastica o di carta controllare il forno perché tale contenitore potrebbe infiammarsi.

Se nel forno a microonde si riscaldano bevande si possono causare reazioni ritardate e il liquido può traboccare, quindi bisogna essere molto attenti quando si maneggia il contenitore in cui vi è la bevanda riscaldata.

Quando si scaldano pappe in vasetto, prima di dare la pappa bisogna agitare il vasetto e controllarne la temperatura per evitare che il bambino si bruci.

Non scaldare in un forno a microonde le uova con guscio poiché potrebbero esplodere anche dopo il completamento del programma di riscaldamento a microonde.

Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina dalla presa, ma lasciare la porta del forno chiusa, per soffocare eventuali fiamme.

Quando si prende il contenitore dal forno, usare sempre i guanti. Alcuni tipi di contenitori possono assorbire il calore dal cibo e diventare quindi molto caldi.

Utilizzare solo contenitori adatti per l'uso in un forno a microonde. I recipienti in acciaio e con bordi di decorazione dorati o argentati non sono adatti!

Non lasciare accessori nel forno quando è spento. Per evitare di danneggiare il forno, non accenderlo mai quando è vuoto.

Non utilizzare recipienti in porcellana, ceramica e di argilla in cui vi sono fori o che non hanno un fondo smaltato. L'umidità che passa attraverso i fori potrebbe spaccare i recipienti durante il riscaldamento. Utilizzare solo contenitori destinati ad essere utilizzati nei forni a microonde.

Leggere sempre e seguire le istruzioni per il riscaldamento in un forno a microonde, indicate sulla confezione del cibo.

Quando si riscaldano alimenti che contengono alcol fare attenzione perché si può formare nel forno una miscela infiammabile di alcol e aria. Aprire la porta con attenzione.

Viene sconsigliato l'uso di recipienti, forchette, cucchiai, coltelli o fermagli metallici per alimenti congelati col funzionamento a microonde o del forno a microonde combinato alla cottura convenzionale. Dopo aver riscaldato il cibo mescolare e lasciare riposare per un po' affinché il calore si distribuisca uniformemente.

Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i residui di cibo. Se non si cura la pulizia del forno, questo può portare a un deterioramento delle sue superfici influenzando negativamente sulla durata della vita dell'apparecchio e portare a situazioni potenzialmente pericolose.

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.

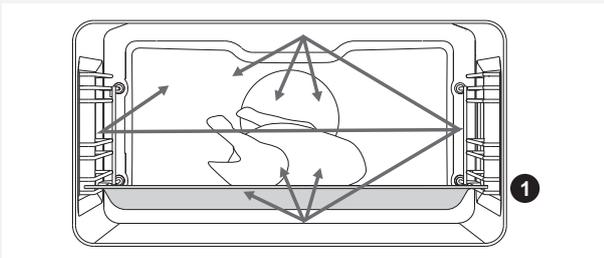
PREUTILIZZO

Dopo aver ricevuto l'apparecchio, prenderne fuori dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto. Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detergenti abrasivi. Prima di usarlo la prima volta, riscaldare il forno senza cibo col sistema di riscaldamento superiore e inferiore ad una temperatura di circa 200° C per un'ora. Il forno rilascia il caratteristico odore di "nuovo", perciò areare bene l'ambiente.

FUNZIONAMENTO DELLE MICROONDE

Le microonde vengono utilizzate per la cottura, l'arrosto e lo scongelamento degli alimenti. Esse forniscono una cottura rapida ed efficace senza cambiare il colore o la forma del cibo.

Le microonde sono una forma di radiazione elettromagnetica. Nel nostro ambiente tali onde di solito appaiono in forma di onde radio, di luce e di raggi infrarossi. La gamma di frequenza delle microonde è di 2.450 MHz.



Il comportamento delle microonde è caratterizzato dal fatto che:

- i metalli riflettono le microonde,
- le microonde attraversano gli altri materiali,
- le molecole di acqua, grassi e zuccheri assorbono le microonde.



Quando il cibo è esposto alle microonde, le molecole all'interno di esso cominciano a muoversi ad alta velocità riscaldandosi.

La profondità di penetrazione delle onde nel cibo è di circa 2,5 cm. Se il pezzo di cibo è più spesso, il centro di tale pezzo si cuoce tramite il trasferimento di calore (conduzione), come per la cottura tradizionale.



Quando si utilizza il sistema con microonde, il forno non deve mai essere vuoto.

PRIMA ACCENSIONE

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Dopo la prima connessione dell'apparecchio alla rete elettrica o dopo una prolungata mancanza di corrente elettrica, sul display lampeggia 12:00. Impostare l'ora del giorno.

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Premendo il TASTO impostare l'ORA.



Girare il TASTO e confermare la selezione col segno di spunta.

 Il forno funziona anche se non si imposta l'ora del giorno ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedere il capitolo SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI TEMPO).
Dopo alcuni minuti di inattività, la macchina va in standby.

CAMBIAMENTO DELLE IMPOSTAZIONE DELL'ORA

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

SELEZIONE DELLA LINGUA

Se la lingua che appare sul display non va bene, se ne può scegliere un'altra. La lingua impostata dalla fabbrica è l'inglese.



Ruotare il TASTO e selezionare una lingua dalla lista. **CONFERMARE** la selezione. Appare il **MENÙ PRINCIPALE**.

PASSI DI COTTURA (1 - 6)

1° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI

Si può svolgere la cottura in vari modi:



Ruotare il TASTO e selezionare un simbolo che diventerà di colore bianco. Sopra apparirà il nome del menù selezionato.

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Automatica

Con questa modalità, selezionare prima il tipo di piatto e poi il cibo selezionato regolando automaticamente la quantità, grado di cottura e la fine della funzione.

Il programma offre una grande scelta di ricette preimpostate da chef ed esperti nutrizionisti.



Microonde

Questa modalità è adatta per la cottura, l'arrosto e per scongelare gli alimenti.



Modalità professionale

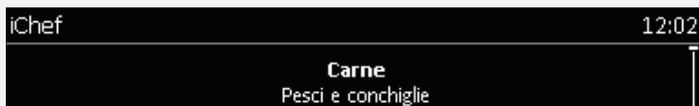
Utilizzare questa modalità quando si desidera preparare un tipo e quantità di cibo a piacere. Tutte le impostazioni potete selezionarle da soli.

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

☛ Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare la modalità Automatica. Confermare la scelta premendo sul TASTO.



Selezionare il tipo di cibo e poi il cibo selezionato. Confermare la selezione.



Vengono visualizzati i valori preimpostati che si possono cambiare ruotando il TASTO e confermarli premendolo.

- 1 **Quantità**
- 2 **Grado di cottura**
- 3 **Attivazione ritardata**
- 4 **Durata di funzionamento**
- 5 **Sistema di cottura e livello consigliato**

☛ Nel preriscaldamento e nei sistemi a microonde le Funzioni di tempo – l'attivazione ritardata non può essere impostata.

☛ Se nella modalità Automatica si sceglie la durata dell'operazione o il simbolo del sistema, il programma si sposta sulla Modalità professionale (vedi capitolo COTTURA CON LA SELEZIONE DALLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO).

Toccare il pulsante START / STOP per avviare il funzionamento.
Il display visualizza tutte le impostazioni selezionate.

PRERISCALDAMENTO

Alcuni dei piatti in modalità Automatica hanno anche la funzione di preriscaldamento .

Dopo la scelta del cibo viene visualizzato il messaggio " **Il programma selezionato prevede il preriscaldamento. Preriscaldamento avviato**". Non mettere ancora i piatti nel forno. Sul display lampeggia il simbolo °C.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si spegne e si sente un segnale acustico. Sul display appare l'avviso "Preriscaldamento completato." Inserire il piatto. Aprire la porta e confermare la scelta premendo il TASTO. Il programma continua con la cottura secondo le impostazioni selezionate.

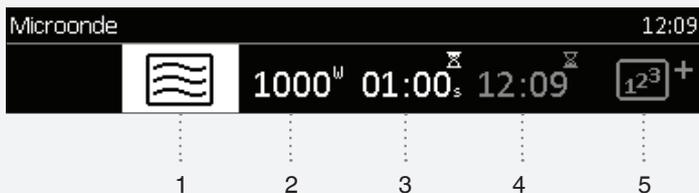
☛ Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.

B) COTTURA A MICROONDE

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare Microonde. Confermare la scelta premendo sul TASTO.



Selezionare le impostazioni ruotando e confermando col TASTO.

- 1 Sistema a microonde
- 2 Potenza di funzionamento/ temperatura (sistemi combinati)
- 3 Durata di funzionamento
- 4 L'attivazione ritardata
- 5 Preparazione nei passi (vedere il capitolo PREPARAZIONE NEI PASSI)

Nei sistemi a microonde Funzioni di tempo - l'attivazione ritardata non può essere impostata.

Premere il tasto START/STOP per avviare il funzionamento.
Sul display appare il conto alla rovescia e le impostazioni selezionate.

 Se è stato selezionato un sistema combinato a microonde, lampeggia il simbolo °C, fino a quando si raggiunge il valore della temperatura impostata.

SISTEMI DI COTTURA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°C)	POTENZA (W)
SISTEMI COMBINATI/ SISTEMI A MICROONDE			
	SISTEMA A MICROONDE Viene utilizzato per la cottura e lo scongelamento degli alimenti. Esso fornisce una cottura veloce ed efficace senza cambiare il colore o la forma del cibo.	-	1000
	ARIA CALDA E MICROONDE Si usa per tutti i tipi di carne, zuppe miste, verdure, sformati, torte, pane e piatti gratinati (piatti che richiedono tempi di cottura più lunghi).	160	600
	GRIGLIA CON VENTILATORE E MICROONDE Viene usata per i più piccoli pezzi di carne, pesce e verdura. Fornisce la cottura rapida, il cibo raggiunge la crosta cotta e croccante.	200	600

POTENZA DI FUNZIONAMENTO	USO
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento rapido di bevande, acqua e cibo ad alto contenuto di liquido. • Cottura di cibo ad alto contenuto di acqua (minestre, salse ...).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di verdure fresche o congelate.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Per fondere il cioccolato. • Cottura di pesci e frutti di mare. Preriscaldamento a due livelli. • Cottura di fagioli secchi a bassa temperatura. • Riscaldamento e cottura di piatti delicati a base di uova.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di latticini e di marmellate a bassa temperatura.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Per scongelare manuale, ammorbidire il burro, il gelato.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Per scongelare i dolci che contengono crema.

C) COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Modalità professionale)

☛ Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Girare il TASTO e selezionare Modalità professionale.
Confermare la scelta.



Selezionare le impostazioni ruotando e confermando col TASTO.

1 2 3 4 5 6

- 1 Preriscaldamento
- 2 Sistema
- 3 Temperatura nel forno
- 4 Durata di funzionamento
- 5 Attivazione ritardata
- 6 Preparazione a passi

PRERISCALDAMENTO

Usare il preriscaldamento se si vuole riscaldare il forno velocemente fino alla temperatura desiderata. Selezionando il simbolo  si avvia la funzione di preriscaldamento e viene visualizzato il messaggio "Preriscaldamento avviato". Non mettere ancora i piatti nel forno. Sul display lampeggia il simbolo °C.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si spegne e si sente un segnale acustico. Sul display appare l'avviso "**Preriscaldamento completato.**" Inserire il piatto. Aprire la porta e confermare la scelta premendo il TASTO. Il programma continua con la cottura secondo le impostazioni selezionate.

☛ Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.

MODALITÀ DI COTTURA (dipende dal modello)

MODALITÀ	DESCRIZIONE	TEMPERATURA IMPOSTATA (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°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	30 – 250
	RESISTENZA CIELO Il calore è generato solo dalla resistenza cielo. Questa modalità si usa per dorare la superficie dei cibi infornati.	150	30 – 235
	RESISTENZA FONDO Il calore è generato solo dalla resistenza fondo. Questa modalità si usa per rosolare la superficie inferiore dei cibi infornati.	160	30 – 235
	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	30 – 250
	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	30 – 250
	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	30 – 250
	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	30 – 250
	ARIA CALDA 360 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	30 – 250
	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	30 – 230
	COTTURA AUTOMATICA DELLA CARNE Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione col riscaldatore rotondo. Si applica per tutti i tipi di carne.	180	30 – 240

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

Premere il tasto START per avviare il funzionamento. Il display visualizza tutte le impostazioni selezionate.

 Sul display lampeggia il simbolo °C fino a quando non si raggiunge la temperatura impostata. Si sente un segnale acustico. Durante il funzionamento non è possibile modificare i sistemi di cottura.

2° PASSO: FUNZIONI DI TEMPO - DURATA



Nella Modalità professionale di base selezionare l'impostazione Durata.



Durata del funzionamento

Attivazione ritardata



Impostazione della durata di funzionamento

In questa modalità, impostare il tempo per quanto si vuole che il forno funzioni.

Impostare il tempo di funzionamento desiderato e confermare la selezione. (Il tempo max. di funzionamento è 10 ore).

In base a ciò, sul display appare la fine del funzionamento.

Premere START per iniziare la cottura. Il display mostra tutte le impostazioni selezionate.

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



Impostazione per l'attivazione ritardata del forno

In questa modalità, impostare il tempo per quanto si vuole che il forno funzioni (durata)

e a che ora si vuole che finisca di funzionare (fine alle ...). (Si può impostare l'attivazione ritardata per 24 ore.)

Accertarsi che l'orologio sia impostato precisamente con l'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."**



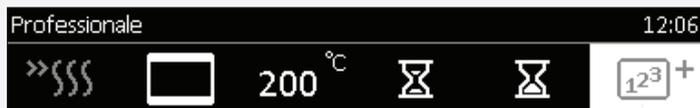
Trascorso il tempo impostato, il forno smette automaticamente di funzionare. Si sentirà un breve segnale acustico che dopo un minuto si spegne da solo.

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

3° PASSO: PREPARAZIONE A PASSI

Questo metodo permette con una sola cottura di combinare fino a tre modi diversi consecutivi di preparazione dei cibi.

Selezionando diverse impostazioni è possibile ottenere dei piatti preparati come voi volete.



Nella modalità di base Professionale e Cottura a vapore selezionare Preparazione a passi. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Selezionare: passo 1, passo 2, passo 3. Confermare le impostazioni premendo il TASTO.

💡 Il primo passo viene selezionato se prima di ciò sono state impostate le Funzioni di tempo.



Impostare il sistema, la temperatura e l'ora. Confermare la selezione col segno di spunta premendo il TASTO.



Tempo di cottura totale
- fine

Funzionamento del passo attuale

Temperatura e durata del passo selezionato

Toccando il pulsante START il forno inizia a funzionare prima secondo il passo 1 (nella parte inferiore del display appare la striscia col passo con cui si sta svolgendo la cottura).

Trascorso il tempo impostato, si attiva 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 girare il TASTO, selezionare il passo e bloccarlo confermando col SEGNO DI SPUNTA. Questo può essere fatto solo per i passi che non sono stati ancora avviati.

4° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA

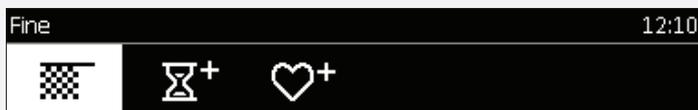
Prima dell'inizio della cottura lampeggia il pulsante START/STOP.

Se si desidera durante la cottura modificare le impostazioni correnti, premere e ruotare il TASTO.



5° PASSO: FINE DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO DEL FORNO

Interrompere la cottura con un tocco prolungato sul pulsante START / STOP.



Ruotare il TASTO e appare nel menù Fine con visualizzazione dei simboli.



Fine

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



Prolungamento del tempo di funzionamento

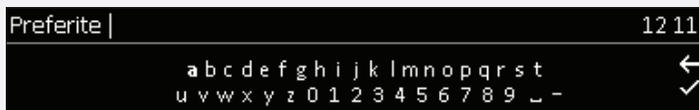
Selezionando questo simbolo si può prolungare la cottura. Si può stabilire una nuova ora di fine della cottura (vedi il capitolo Funzioni di tempo).



Aggiungi alle mie ricette

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

SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)

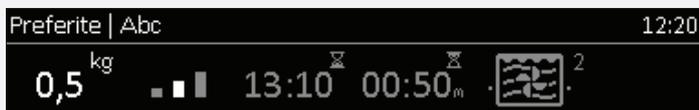


Selezionare il simbolo e ruotando il TASTO, confermando le singole lettere, selezionare un nome. Se necessario, cancellare la lettera con la freccia; col segno di spunta o toccando il pulsante START / STOP confermare il nome. Scegliere il tipo di piatto.



Selezionare il tipo di piatto. Toccando il TASTO le impostazioni vengono salvate.

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.



Appaiono i valori predefiniti che si possono ancora cambiare.

Confermando e toccando il tasto START la cottura inizia a funzionare.

Si possono salvare nella memoria fino a 10 ricette.

CANCELLAZIONE DELLA RICETTA

Scegliere una ricetta. Premendo e tenendo premuto il TASTO la ricetta viene cancellata e si sente un segnale acustico.

6° PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI



Nel menù di base selezionare Supplementare, appare il menù delle funzioni supplementari.



Alcune funzioni su alcuni sistemi non possono essere selezionate e di questo avvisa un segnale acustico.



Aqua clean

Si usa per rimuovere le macchie. In una pirofila profonda, versare 0,6 litri di acqua e metterla nella guida inferiore. Dopo 30 minuti le macchie sul rivestimento di smalto del forno vengono ammorbidite, eliminarle strofinandoci sopra 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.



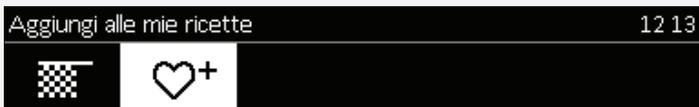
Riscaldamento

Si usa per mantenere caldi i piatti già pronti. Selezionando il simbolo, impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine del riscaldamento.



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.



Ruotare il TASTO e appare nel menù Fine con visualizzazione dei simboli.



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 impostate (appare solo l'ora del giorno sul display), il forno non funzionerà.

Se si imposta la sicurezza bambini dopo aver impostato una qualsiasi funzione di tempo, 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 attiva automaticamente quando la porta viene aperta o quando si accende il forno.

Al termine della cottura o quando si chiude la porta, la luce rimane accesa per ancora circa 1 minuto.

La luce del forno può essere attivata o disattivata premendo il tasto della lampadina.



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.

7° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI



Dal menù di base selezionare Impostazioni, appare il menù con diverse impostazioni.



Ruotando il TASTO muovere il menù. Confermare ogni selezione premendo il TASTO.

Lingua

Scegliere la lingua che si vuole che appaia sul display.

Tempo

L'ora del giorno deve essere impostata quando si collega l'apparecchio alla rete elettrica per la prima volta, o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) rimane staccato dalla corrente. Impostare l'OROLOGIO - il tempo. Nel campo Tipo di ora impostare come si vuole che appaia l'ora: digitale o analogica.

Suono

Il volume del segnale acustico può essere impostato quando nessuna altra funzione di tempo è attiva (appare solo l'ora del giorno).

In questo menù è possibile scegliere: il volume.



Display

In questo menù è possibile impostare:

la luminosità dello schermo,

Modalità notturna - impostare l'ora a cui si desidera che il display si oscuri.



Impostazioni della preparazione del cibo

In questo menù è possibile impostare:

Illuminazione del forno durante il funzionamento - L'illuminazione si spegne anche quando durante il funzionamento la porta del forno viene aperta.

Impostazioni restanti

Impostazioni di fabbrica



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

DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

Se nella tabella di cottura non si trova l'alimento scelto, cercare i dati di un cibo simile.

I dati vengono mostrati per un solo livello di cottura del cibo nel forno.

Le temperature vengono date nei valori inferiori e superiori. In primo luogo, impostare la temperatura più bassa; se il cibo non risulta abbastanza cotto, la prossima volta bisogna aumentare la temperatura.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base a determinate condizioni.

Il segno * significa che il forno deve essere preriscaldato per il tipo di cottura selezionata.

Il forno deve essere preriscaldato solo se viene così indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale per l'uso. Riscaldando il forno vuoto si consuma molta energia, perciò cucinando in successione diversi tipi di dolci o pizze si contribuisce al risparmio di molta energia dato che il forno è già riscaldato.

Utilizzare teglie scure siliconate o smaltate perché queste sono delle eccellenti conduttrici termiche.

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

Quando si cucinano grandi tagli di carne o di dolci, si creerà nel forno una maggiore quantità di vapore che può causare la formazione di condensa nella porta del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo la cottura, asciugare la porta e il vetro del forno.

Verso la fine del tempo di cottura, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia (ciò non vale per i sistemi a microonde).

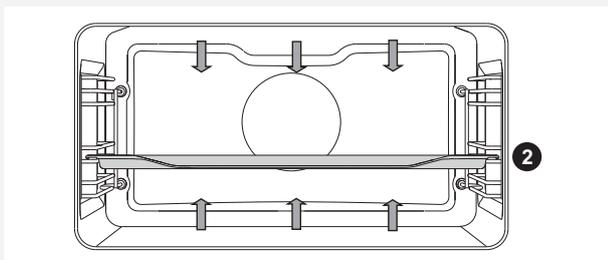
Non lasciar raffreddare le pietanze nel forno chiuso per evitare che si appannino.

 Il simbolo * (asterisco) nella tabella dei piatti significa che il forno deve essere preriscaldato per il sistema selezionato.

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	2	170-180	35-45
Soufflé di verdure	1	170-180	35-45
Panini *	2	200-220	30-40
Torta di noci	2	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	185-195	25-35
Torte alla frutta	2	140-150	85-95
Meringhe	2	90	120
Bomboloni	2	170-180	30-35

Errore di cottura	Consigli
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.• Spegnerne il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none">• Controllare la ricetta.• La prossima volta usare meno liquido.• Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di 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.



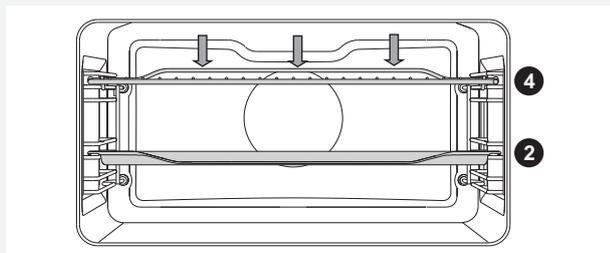
La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

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 (bisteche, 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				
Bisteche di filetto di manzo, al sangue	180 g/pezzo	4	240	18-21
Bisteche 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 arrostitisce 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,



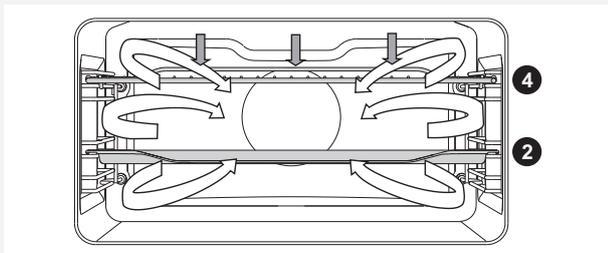
Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa. Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere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

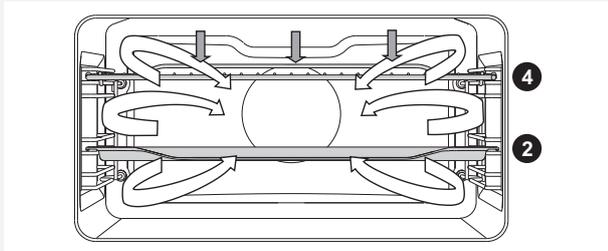


Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Anatra *	2000	1	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Stinco di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	600	2	180-190	25 (una parte) 20 (altra parte)
Pollo *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



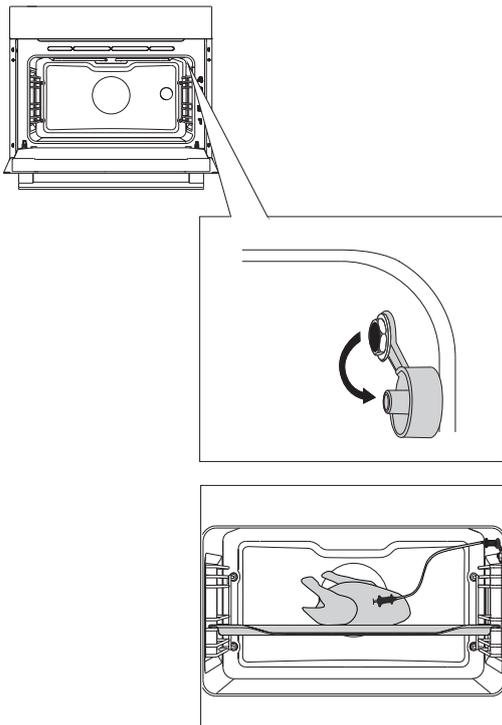
Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Focaccia di formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Torta quiche lorraine, pasta frolla	2	180-200	35-40
Torta di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta tirata	2	170-180	45-65

Cottura della carne con la sonda

Usando questa funzione, selezionare la temperatura desiderata del centro della pietanza. Il forno funziona finché viene raggiunta nel centro della pietanza la temperatura impostata. La temperatura interna viene misurata dalla sonda per la temperatura.



Coi sistemi a microonde non è possibile usare la sonda per la carne.



1 Rimuovere l'attacco (la presa si trova nella parte anteriore nell'angolo in alto a destra della parete del forno)

2 Inserire la spina della sonda nella presa e poi inserire la sonda nella pietanza. (Se era stata impostata qualche funzione di tempo, ora viene cancellata).

3 Selezionare il sistema (riscaldamento inferiore e ventola).



Sul display appare la temperatura preimpostata e la temperatura della sonda. Toccare il tasto START per avviare la cottura.

 Durante la cottura appare la temperatura che aumenta nel centro della pietanza (se si desidera, è possibile modificare la temperatura durante il funzionamento).

Quando la temperatura impostata viene raggiunta nel centro della pietanza, il forno smette di funzionare.

Viene emesso un segnale acustico che è possibile disattivare premendo un tasto qualsiasi, altrimenti dopo un minuto si spegne automaticamente e nel display appare l'ora del giorno.

Dopo aver terminato la cottura, riporre nel forno il tappo metallico protettivo.

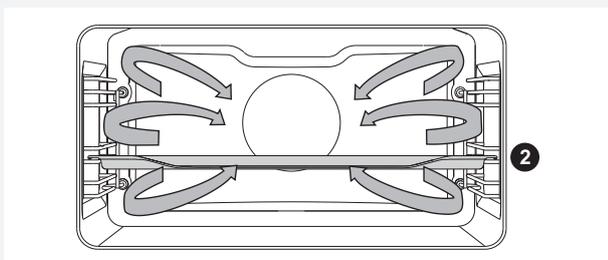


Usare solo la sonda prevista per questo forno. Assicurarsi che durante la cottura la sonda non tocchi il riscaldatore. Dopo aver completato la cottura la sonda è molto calda, fare attenzione a non bruciarsi.

ARIA CALDA 360



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	30-40
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
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscotti, pasta frolla *	2	150-160	15-25
Biscotti, pasta ad iniezione *	2	150-160	13-18
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

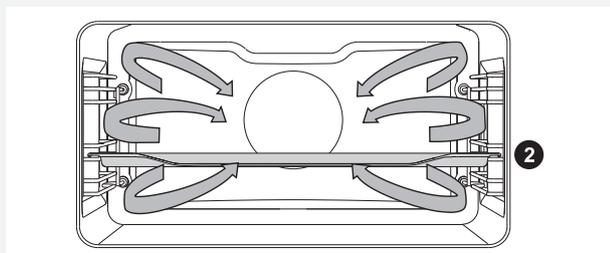


Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello.

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			
Arrosto di maiale 1kg	2	190	150-170
Arrosto di maiale 2kg	2	190	160-190
Arrosto 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

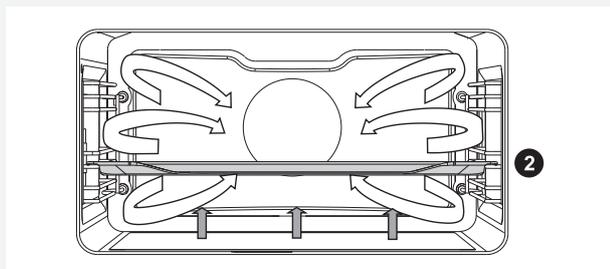


Non inserire la leccarda profonda nella guida al primo piano di posizionamento.

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.

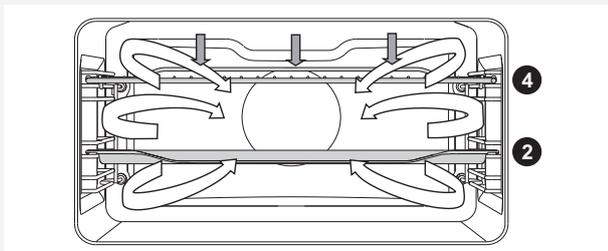
Durante la preparazione delle conserve, controllare il cibo e cuocere fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, ovvero fin quando appaiono bollicine nel primo vasetto.

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



Idurante 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

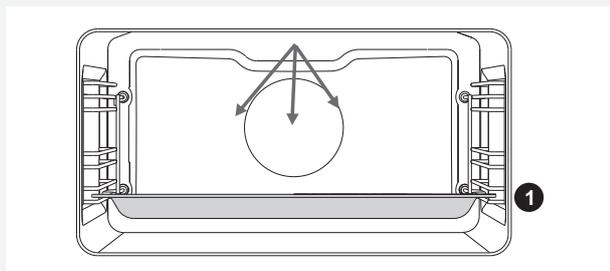
SISTEMI DI MICROONDE

MICROONDE



Si usa per cucinare e scongelare gli alimenti. Gradi di potenza: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 w.

Inserire la teglia in vetro nella guida numero 1.



Sbrinamento

Alimenti	Peso (gr)	Potenza (W)	Durata di sbrinamento (minuti)
Carne macinato**	500	90	20-35
Carne in pezzi **	500	90	20-35
Scaloppine **	500	90	20-35
Carne nel pezzo **	1000	90	50-70
Pollame, porzioni **	500	90	20-35
Pesce **	200	90	10-15
DOLCE			
Pane **	1000	90	15-25
Panini **	500	90	10-15
Putizza **	500	90	15-25
Focaccia di frutta **	500	90	15-25
FRUTTA E VERDURA			
Frutta	500	90	10-20
Verdura	500	90	10-20

* Durante il riscaldamento mescolare il cibo parecchie volte.

** A metà di cottura voltare il cibo.

Separare i singoli pezzi tra loro. Dopo la fine del processo lasciare gli alimenti a temperatura ambiente per 10-20 minuti, affinché la temperatura nell'interno dell'alimento si stabilisca.

Riscaldamento

Cibo	Quantità	Potenza (W)	Durata di riscaldamento / preparazione (minuti)
CIBO			
Scaloppine	300 g	600	2-3
Pesce	200 g	600	2-3
Verdura mista *	500 g	600	2-3
Contorni *	500 g	600	2-3
Salse *	500 g	600	3-5
Brodi/minestre *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Medaglione del pollo	500 g	600	1-2
Panini imbottiti	/	600	1-2
Popcorn	90 g	1000	5-7
Scioglimento del cioccolato	100 g	600	2-4
Ammorbidimento del burro	250 g	180	2-4
Bottiglietta per bambini	2 dl	350	3-4
Cibo per bambini	4 dl	180	2
BEVANDA			
L'acqua	2 dl	1000	1-2
Caffè	2 dl	1000	1-2
Vino brûlé	2 dl	1000	1-2
Latte	2 dl	1000	1-2

* Durante il riscaldamento mescolare il cibo parecchie volte.

Cottura

Cibo	Quantità	Potenza (W)	Durata di riscaldamento / preparazione (minuti)
CIBO			
Cosce di pollo **	1000 g	600	20-30
Ale di pollo **	1000 g	600	20-30
Pollo nella salsa *	500 g	1000	10-20
Pollo – intero **	1500 g	600	45-60
Arrosto di maiale **	1000 g	600	45-60
Costoletta di maiale **	500 g	750	25-35
Scaloppine **	500 g	1000	10-20
Sfilatino di carne **	700 g	750	30-40
Polpette *	1000 g	1000	10-20
Pesce **	200 g	600	15-20
DOLCE			
Soufflé di cioccolato	6	360	5-10
Sgonfiotto di ricotta	teglia di vetro	600-750	15-20
Pappa di frutta	teglia di vetro	750-850	10-15
Crema all'uovo	teglia di vetro	600	15-25

Cibo	Quantità	Potenza (W)	Durata di riscaldamento / preparazione (minuti)
VERDURA			
Patate	500 g	1000	5-10
Melanzane	500 g	1000	5-10
Zucchini	500 g	600	10-15
Carota	500 g	1000	10-15
Cipolla	200 g	1000	2-5
Fagiolini	500 g	750	10-15
Broccolo	1000 g	750	15-20
Peperone	500 g	1000	3-5
Cavolfiore	1000 g	750	15-20
Porro	200 g	1000	10-15
Broccolo	500 g	1000	10-15
Prataiolo	500 g	1000	10-15
Asparagi	500 g	750	5-10
Piselli ***	500 g	750	15-20
Cavolo	500 g	1000	10-15
CONTORNI			
Riso ****	200 g	1000	10-15
Pasta ****	200 g	1000	10-15
Pasta integrale ****	200 g	1000	10-15
Fiocchi d'avena ***	500 g	1000	5-10
Riso marrone ****	200 g	750	25-30
Risotto****	500 g	750	20-25
Cuscus ****	250 g	1000	2-5
Palenta *****	250 g	1000	5-10
Miglio *****	250 g	1000	10-15
CONGELATO			
Sfilatino di carne **	1000 g	850	35-45
Pollo - intero **	1500 g	600	55-65
Arrosto di maiale**	1000 g	600	50-60
Medaglioni di pollo **	500 g	750	10-15
Verdura mista *	500 g	750	10-20
Pesce **	200 g	600	10-15

* Durante il riscaldamento mescolare il cibo parecchie volte.

** A metà di processo voltare il cibo.

*** Aggiungere la quantità di acqua nella relazione di 1:1.

**** Aggiungere la quantità di acqua nella relazione 1:2.

***** Aggiungere la quantità di acqua nella relazione 1:3.

SISTEMI COMBINATI

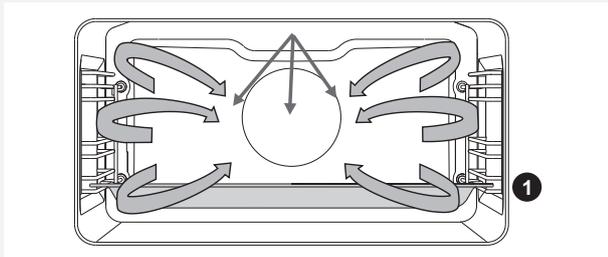
ARIA CALDA E MICROONDE



Con questo sistema il cibo si prepara con la combinazione di microonde e grill.

Gradi di potenza: 90, 180, 360, 600W

Mettere la pirofila di vetro nella 1° guida.



Alimento	Peso (g)	Potenza(W)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Pollame	1000	360	190-200 °C	30-40
Pollame	metà	36	190-200 °C	25-35
Cosce di pollo	1000	180	190-200 °C	20-30
Anatra	1500	360	190-200 °C	40-50
Ali di pollame	500	600	190-200 °C	15-20

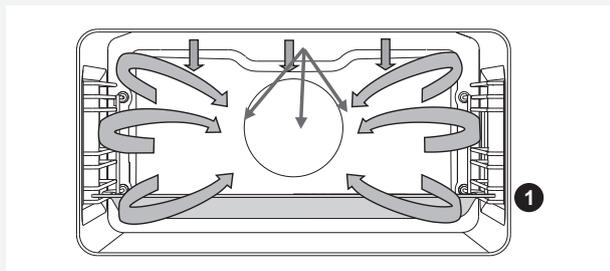
GRILL CON VENTOLA E MICROONDE



Questo Sistema usa la combinazione di microonde e il grill con ventola perciò il tempo di cottura è minore.

Gradi di potenza: 90,180,360,600W.

Mettere la pirofila di vetro nella 1° guida.



Alimento	Peso (g)	Potenza (W)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Arrosto di vitello	1500	360	170-190	70-90
Agnello - costole	1500	360	170-190	70-90
Arrosto di carne macinata	1000	360	180-190	30-40
Pollame - petti	500	360	180-200	25-35
Petto d'anatra	1000	360	190-200	25-35
Arrosto di maiale	1500	170-200	600	60-80
Roast beef	1500	180-190	600	60-80
Pollo, intero	1500	190-200	360	30-35
Pollo, metà	1500	190-200	360	25-30
Cosce di pollo	1000	190-200	180	30-40
DOLCI				
Strudel - dolce	/	600	180-200	15-20
VERDURE				
Cannelloni	/	600	180-200	10-15
Involtini di crauti ucraini	/	750	180-200	25-35
Patate gratinate	800	600	180-200	25-35



Quando si utilizzano i sistemi con le microonde non usare utensili metallici o piatti.
Non utilizzare il preriscaldamento del forno.

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.

Porta dell'apparecchio

La porta è fissata all'apparecchio e non può essere rimossa. Non è inoltre consentito scomporre la porta o eseguire interventi nella porta.

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

In una pirofila profonda, versare 0,6 litri di acqua e metterla nella guida inferiore.

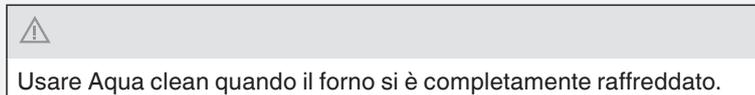


Nel menù principale selezionare Supplementare e il simbolo Aqua clean.



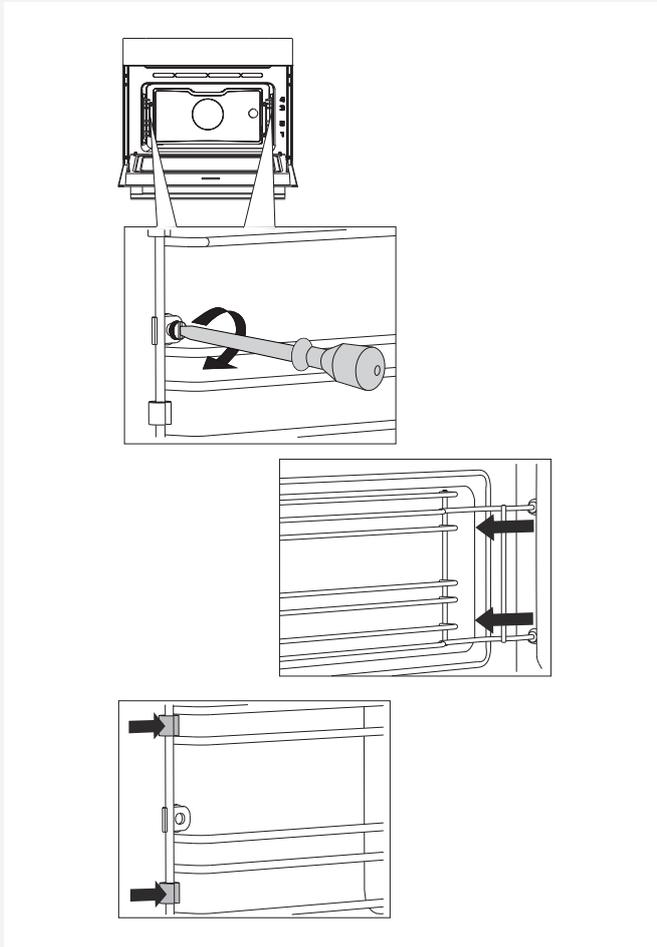
Premere il tasto START.

 Dopo 4 minuti i residui di cibo nel rivestimento di smalto si ammorbidiscono e possono essere rimossi con un panno umido.



RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE METALLICHE LATERALI

Le guide devono essere pulite solo con prodotti di pulizia usuali.



1 Svitare la vite usando un cacciavite.

2 Estrarre le guide dai fori nella parete posteriore.

Assicurarsi che i distanziatori nei lati delle guide non vadano persi. Dopo la pulizia, è necessario reinstallarle altrimenti c'è il pericolo di scintille.



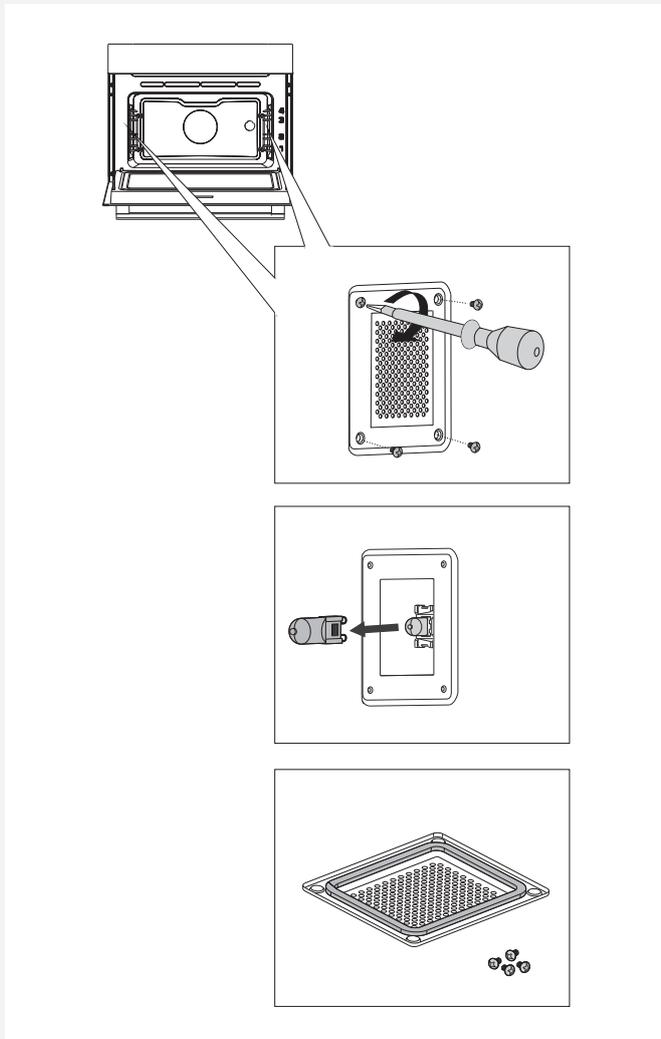
Dopo la pulizia, le viti delle guide devono essere nuovamente ben avvitate con un cacciavite. Risistemando le guide, fare attenzione di rimetterle nello stesso lato da cui sono state tolte.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

La lampadina è un materiale di consumo e non viene coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere le teglie, le griglie e le griglie laterali.

Utilizzare un cacciavite a croce.

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



1 Svitare le quattro viti sul coperchio. Togliere il coperchio e il vetro.

2 Estrarre la lampada alogena e cambiarla con una nuova.

 Utilizzare una protezione per evitare scottature

 Sul coperchio c'è una guarnizione che non può essere rimossa e non deve fuoriuscire dal coperchio. La guarnizione deve essere correttamente riposta sulla parete del vano del forno.



Le viti del coperchio devono essere riavvitate con un cacciavite, altrimenti c'è il rischio di scintille.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Soluzione
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.
Scintille nel forno ...	Verificare che tutti i coperchi delle luci siano ben avvitati e che le guide abbiano tutti i distanziatori. Verificare se le guarnizioni dell'apparecchio siano ben messe.

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.

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	20-35
Biscotti – a due livelli *	Teglia bassa smaltata	2 e 3		140	20-35
Dolci – a un livello	Teglia bassa smaltata	2		140	40-55
Dolci – a due livelli	Teglia bassa smaltata	2 e 3		140	30-45
Torta	Stampo metallico da dolci tondo/ griglia portante	2		160	20-30
Strudel di mele	Stampo metallico da dolci tonda/ griglia portante	2		160	40-50

* preriscaldare 10 minuti

Grill

Alimento	Recipiente	Guida (da sotto)	Sistema	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast*	Griglia portante	3		240	0:30-2:30
Pleskavice* (tipo di grande polpetta schiacciata)	Griglia portante + leccarda	3		240	15-25

* preriscaldare 10 minuti

Microonde

Alimento	Note	Guida (da sotto)	Potenza (W)	Sistema	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Crema di uova		1	600			20
Pasta biscuit		1	1000			5-6
Polpettone di carne		1	600			25
Patate gratinate		1	360		190	25-30
Torta		1	180		180	25
Pollo	Programma: Infra + aria calda + microonde	1	360		200	30
Scongelo di carne macinata		1	90 W* (programma automatico)			21:30

* preriscaldare 10 minuti

 **ASKO**



499241