

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 VAPORE COMBINATO

BO4CS2L1-42 OCS8456S

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

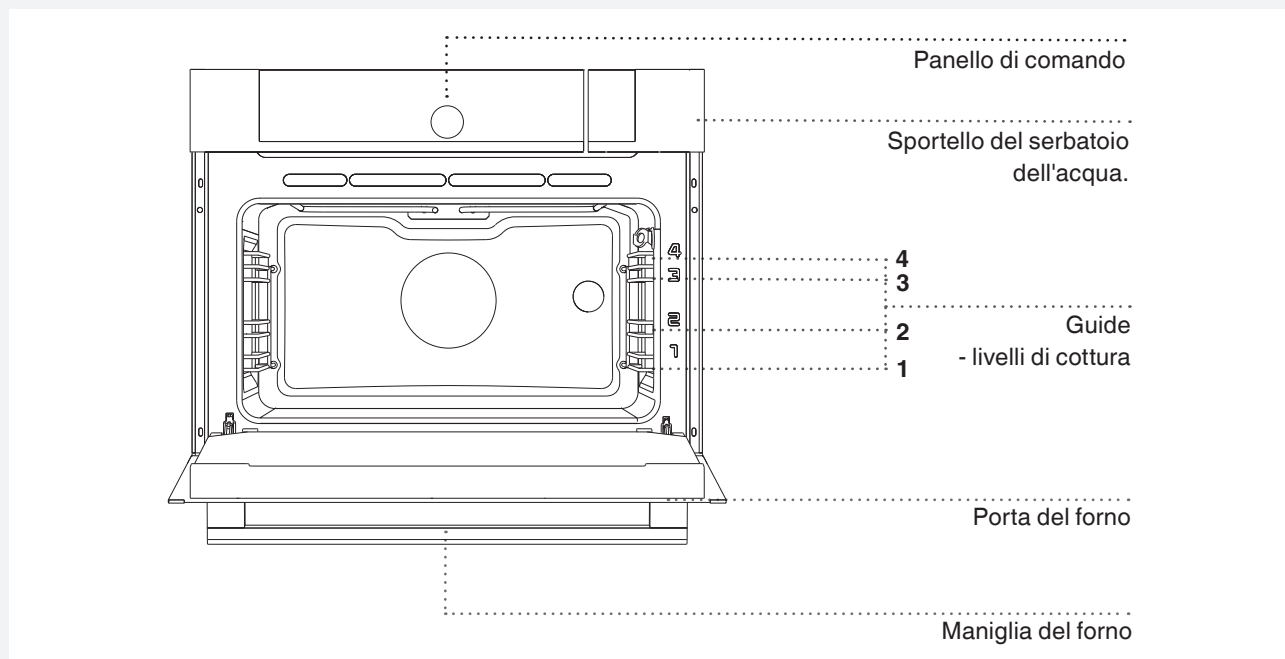
INDICE

FORNO A 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	12
PRIMA ACCENSIONE	13
PASSI DI COTTURA (1-7)	14
2° PASSO: SELEZIONE ED IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ PRINCIPALI DI COTTURA	14
2° PASSO: FUNZIONI DI TEMPO - DURATA	19
3° PASSO: PREPARAZIONE A PASSI	20
4° PASSO: INIZIO DEL FUNZIONAMENTO	22
5° PASSO: FINE DEL FUNZIONAMENTO E SPEGNIMENTO DEL FORNO	22
6° PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI	24
7° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI	26
DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI	27
PULIZIA E MANUTENZIONE	43
PULIZIA CLASSICA DEL FORNO	43
PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN	44
PULIZIA DEL FILTRO IN SCHIUMA	45
ESTRAZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE IN FILO DI FERRO	46
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DELLO SPORTELLLO DEL FORNO	47
RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLLO DEL FORNO	48
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	49
TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI	50
SMALTIMENTO	51
TEST DEI CIBI	52

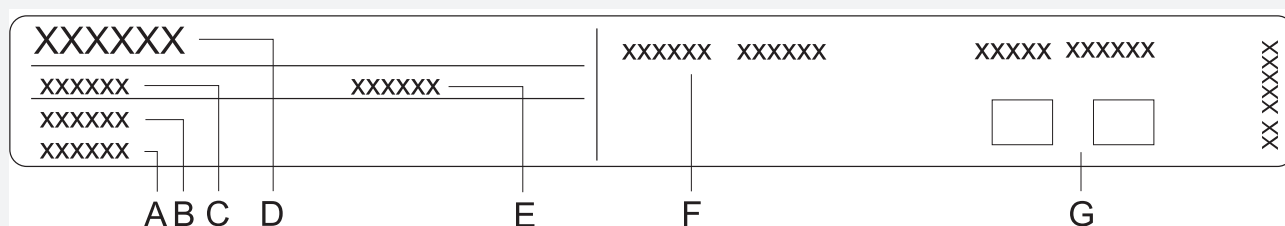
FORNO A VAPORE COMBINATO

(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)



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

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

GUIDE IN METALLO

Le guide in metallo consentono la preparazione dei cibi su 4 livelli (si noti 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 SPORTELLLO 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.

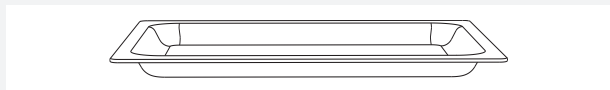
FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DEL VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO

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).

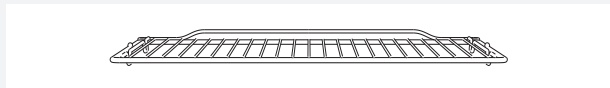
GLI ACCESSORI DEL FORNO

(dipende dal modello)

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

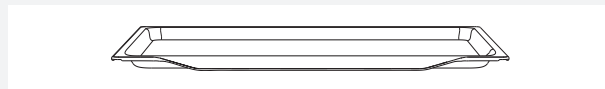


LA GRIGLIA si usa per cottura alla griglia o per posizionare il piatto con il cibo.

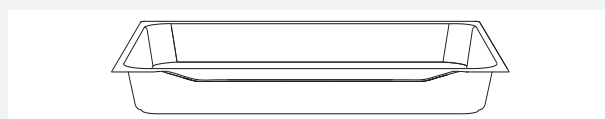


 La griglia è dotata di fermo di sicurezza, quindi deve per estrarre essere sempre leggermente rialzata dalla parte frontale.

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.

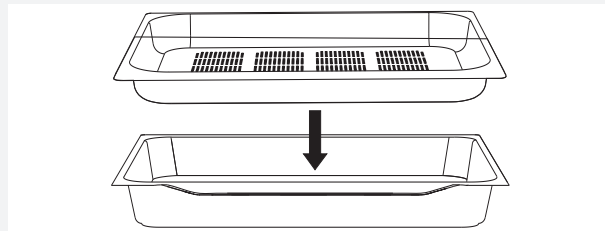


 Durante la cottura la teglia alta non deve essere inserita mai nella prima guida se non, quando si usa per la cottura alla griglia o quando, usando la griglia, la teglia alta si usa per raccogliere il grasso.

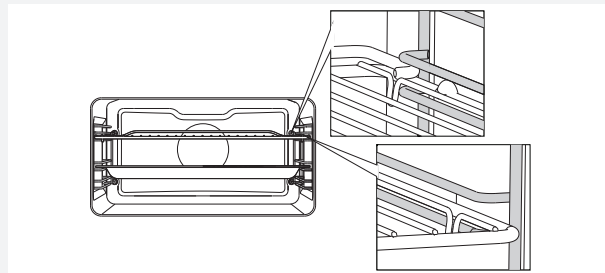
IL SET PER IL VAPORE (INOX) si usa per la cottura di ortaggi, patate, pesce o carne.

La teglia impedisce il contatto tra il cibo e la condensa che si raccoglie nella teglia profonda.

 Always use the entire steam set (only for steam cooking) on the 2nd guide.

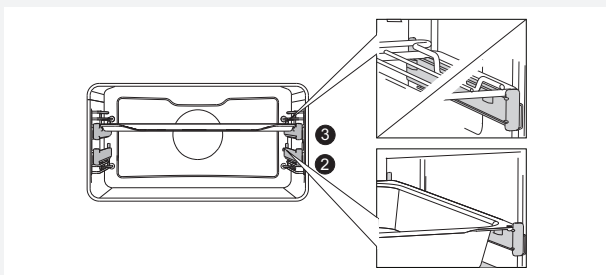


Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



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.

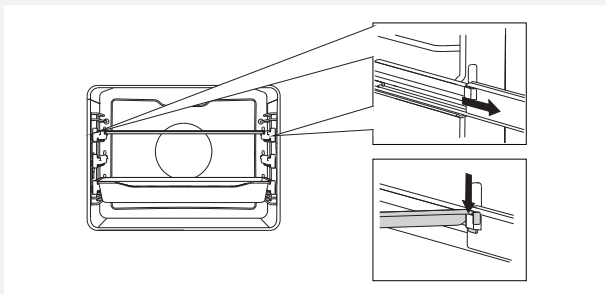
 Chiudere lo sportello del forno quando le guide telescopiche sono spinte fino alla fine.



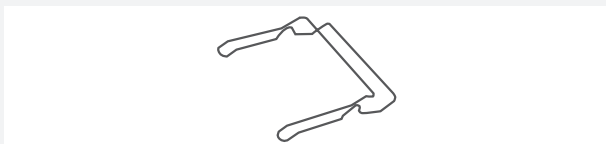
L'apparecchio e alcune parti accessibili si riscaldano durante la cottura. Quando si lavora, indossare i guanti protettivi.

ASTE SINCRONIZZATE

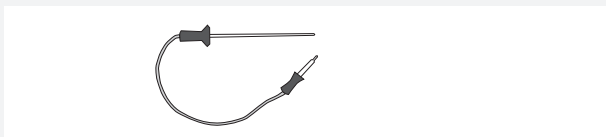
Le aste possono essere inserite o rimosse dalle guide telescopiche estraibili (estrazione completa) tirando prima ambo le guide di un livello. Mettere le aste nelle alette che si trovano sulle guide e poi spingerle con la mano fino in fondo.



IL SUPPORTO DELLA TEGLIA facilita la rimozione delle teglie dal forno dopo la cottura, quando queste sono ancora calde.



SONDA per la cottura di grandi pezzi di carne.



ELIMINATORE DI CALCARE per pulire il sistema a vapore.

BIGLIETTO DI MISURAZIONE per provare la durezza dell'acqua.

BLOCCO MECCANICO DELLA PORTA per impedire l'apertura della porta fino a quando non viene eliminata la funzione di blocco.

Si apre spingendo delicatamente con il pollice verso destra e contemporaneamente tirare la porta verso fuori.

PANNELLO COMANDI



1 INTERRUZIONE

2 TASTO PER ACENDERE/SPEGNERE LA LUCE DEL FORNO

4 MANOPOLA per la selezione delle impostazioni 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: ritorna al menù di base

Ruotando il tasto selezionare un'impostazione

Con la semplice pressione del tasto conferma l'impostazione

6 TASTO PROTEZIONE BAMBINI BLOCCO

Blocco dell'unità di controllo

8 DISPLAY per mostrare tutte le impostazioni

NOTA:

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

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.

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.

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.

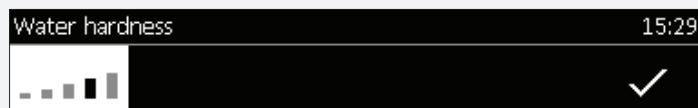
Il vapore, il gusto o l'odore, così si può insieme cucinare carne, pesce o verdure.

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

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."**



Il biglietto di misurazione (fornito con l'apparecchio) deve essere immerso per 1 minuto nell'acqua.

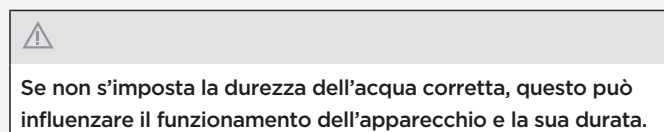
Dopo 1 minuto leggere il dato riportato ossia il numero di barre che deve essere inserito nell'apparecchio. Ruotare il TASTO e confermare la selezione con il SEGNO DI SPUNTA.

	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.



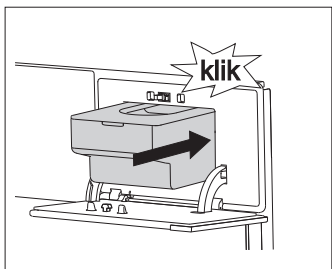
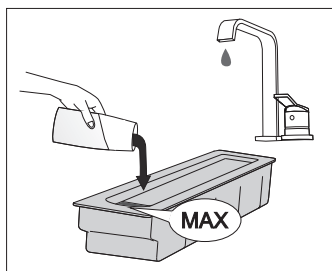
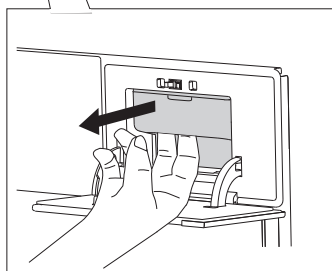
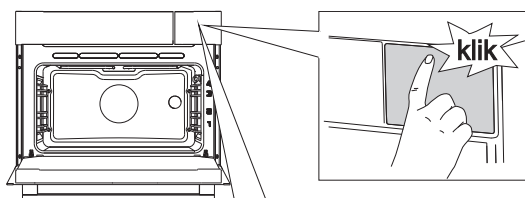
RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

IL SERBATOIO DELL'ACQUA consente di fornire autonomamente l'acqua nel forno a vapore. La sua capacità è di circa 1,3 l (livello massimo di acqua - vedere l'indicazione). Con questa quantità di acqua è possibile cucinare con un ciclo massimo di vapore (nel sistema ad aria calda con vapore – livello alto) per circa 3 ore.

 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 Premendo (nel punto in cui vi è l'etichetta) aprire la porta del serbatoio.



In seguito l'etichetta può venire rimossa.

2 Tenendo la scanalatura tirare il serbatoio dell'acqua dall'alloggiamento.

3 Aprire il coperchio. Risciacquare il serbatoio con acqua. Comporre il serbatoio. Prima dell'uso, versare acqua fresca fino all'indicazione MAX che si trova sul serbatoio.

4 Spingere indietro il serbatoio nell'alloggiamento fino alla fine (si deve sentire un clic breve) e poi premendo chiudere la porta del serbatoio.



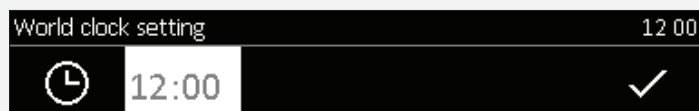
Alla fine della cottura, l'acqua restante nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con detergenti liquidi standard non abrasivi o in lavastoviglie.

PRIMA ACCENSIONE

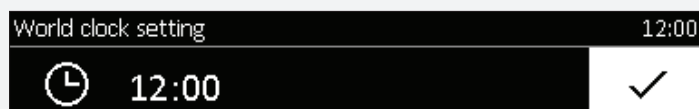
IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Dopo il primo allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica o in seguito ad un'interruzione prolungata di corrente, sul display lampeggia la scritta 12:00. Impostare l'ora corrente.

 Premere il TASTO per confermare ogni impostazione.



Premere il TASTO per impostare l'ora.



Ruotare la MANOPOLA e confermare la selezione con una spunta.

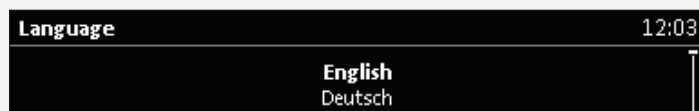
 TIl forno funziona anche se l'ora corrente non è impostata, in questo caso però le funzioni di programmazione del tempo non si possono impostare (vedi paragrafo SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO). Dopo qualche minuto di inattività, l'apparecchio si pone in modalità di riposo - stand-by.

MODIFICA DELL'IMPOSTAZIONE DELL'ORA

L'ora corrente si può modificare quando non è attiva nessuna delle funzioni di programmazione del tempo (vedi paragrafo "SELEZIONE DI IMPOSTAZIONI DI BASE").

SELEZIONE DELLA LINGUA

Se la lingua di visualizzazione dei messaggi sul display non vi si addice, potete sceglierne un'altra. La lingua utilizzata nell'impostazione di fabbrica è l'inglese.



Ruotare la MANOPOLA e scorrere la lista delle lingue scegliendone quella desiderata. CONFERMARE la selezione. Appare il MENÙ PRINCIPALE.

PASSI DI COTTURA (1-7)

2° PASSO: SELEZIONE ED IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ PRINCIPALI DI COTTURA

Esistono diversi modi di gestire la cottura:



Ruotare la MANOPOLA sul simbolo desiderato. Il simbolo selezionato si illumina di luce bianca. Sopra il simbolo appare il NOME della modalità selezionata.



Premere il tasto per confermare ogni impostazione.



Automatico

In questa modalità si seleziona il primo luogo il tipo di alimento ed in secondo luogo l'impostazione automatica della quantità, del grado di cottura e della fine della cottura.

Questa modalità offre una vasta gamma di ricette preimpostate, verificate da chef e nutrizionisti.



Accesso rapido ai programmi a vapore

Questa modalità è adatta per la preparazione di cibi in modo naturale che conserva completamente il sapore del cibo.



Modalità professionale

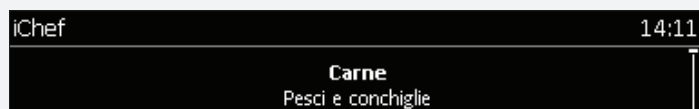
Questa modalità si usa per preparare qualsiasi tipo e quantità di alimento. Tutte le impostazioni sono selezionabili.

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

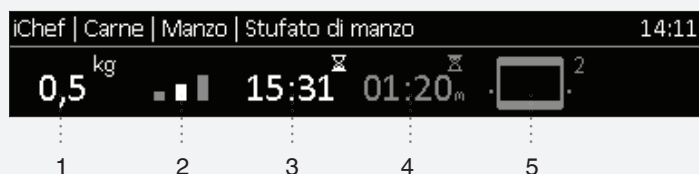
 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



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

 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

Alcune ricette nella modalità Automatica comprendono anche la funzione di preriscaldamento .

La visualizzazione della ricetta selezionata è seguita dall'avvertimento **“Il programma selezionato comprende il preriscaldamento. Preriscaldamento iniziato”**. Prima di introdurre l'alimento nel forno, attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Sul display lampeggia il simbolo °C.

Raggiunta la temperatura impostata, la fase di preriscaldamento termina e viene emesso un segnale acustico. Il display visualizza l'avvertimento **“Preriscaldamento terminato”**. A questo punto introdurre l'alimento nel forno. Aprire la porta o confermare la selezione premendo il TASTO. Il programma continua la cottura secondo le impostazioni selezionate.

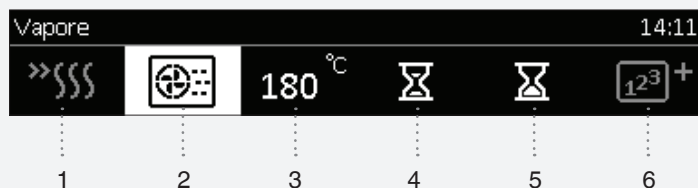
 Quando è attiva la funzione di preriscaldamento, non è possibile selezionare la funzione di accensione ritardata.

B) Cottura a vapore (Accesso rapido ai programmi a vapore)

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



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



Selezionare le impostazioni ruotando e confermando col TASTO.

- 1 preriscaldamento
- 2 sistema di aria calda con vapore
- 3 temperatura nel forno
- 4 durata di funzionamento
- 5 attivazione ritardata
- 6 preparazione a passi (vedi il capitolo PREPARAZIONE A PASSI)

 Usare il preriscaldamento quando si desidera che il forno si riscaldi rapidamente alla temperatura desiderata.

Riempire il serbatoio con acqua fresca fino all'indicazione MAX. Utilizzare il SET PER IL VAPORE per la preparazione di ortaggi, pesce, carne e patate che vengono cotte senza nessuna salsa. Porre il Set per il vapore nel secondo livello.

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA (°C) PREIMPOSTATA	TEMPERATURA (°C) MIN - MAX
	SISTEMI COMBINATI / SISTEMA A VAPORE		
	ARIA CALDA CON VAPORE Si usa per la cottura e lo scongelamento degli alimenti. Assicura una cottura veloce, efficiente senza cambiamento di colore o forma del cibo. È possibile scegliere fra tre opzioni:	180	
	ALTA: cottura di fettine e piccoli pezzi di carne.		30 – 250
	MEDIA: riscaldare pasti freddi/surgelati, cottura di filetti di pesce e verdure gratinate.		30 – 250
	BASSA: Cottura di grossi pezzi di carne (bistecche, pollo intero), cottura di dolci di pasta lievitata (pane e panini), cottura di lasagne,...		30 – 250
	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	40 – 100

Premere il tasto START per avviare il funzionamento.

Sul display lampeggia il simbolo ° C fino a quando non viene raggiunta la temperatura impostata.

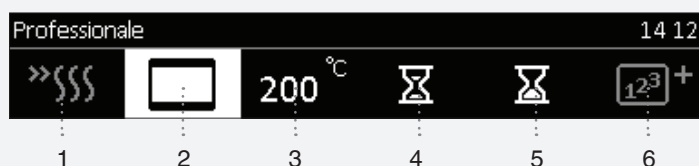
C) COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Modalità professionale)



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



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



Selezionare le impostazioni ruotando e confermando col TASTO.

- 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 all'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 di base professionale e Cottura a vapore si può selezionare l'impostazione di Durata.



Cooking duration

Delayed start



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.

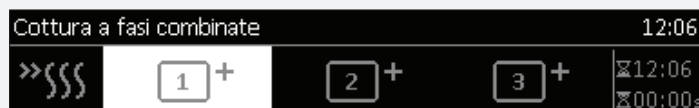
3° PASSO: PREPARAZIONE A PASSI

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.

IMMISSIONE DEL VAPORE

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

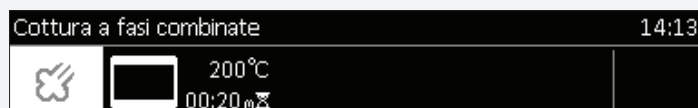
- **della carne** (verso la fine dell'arrostitura): la carne sarà più succulenta e più morbida, e così anche si evita l'irrigazione con l'acqua. Carne: carne di manzo, carne di vitello, carne di maiale, carne di selvaggina, pollame, carne di agnello, pesce, salsicce;
- **del pane, dei panini**: utilizzare 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.**

L'immissione del vapore si può eseguire nella modalità di base professionale, quando si sceglie PREPARAZIONE PASSO A PASSO (vedi il capitolo).

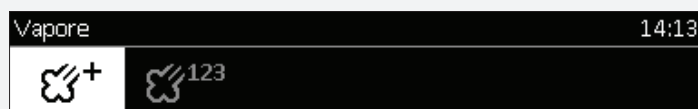


Il tempo di preparazione totale a passi non può essere inferiore ai 5 minuti.

Toccare il tasto START, per avviare il funzionamento del forno.



Selezionare il simbolo VAPORE (Getto).
Confermare la selezione col TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare il simbolo.
Confermare la selezione col TASTO.



La durata totale della preparazione passo a passo non deve essere più breve di 5 minuti.



IMMISSIONE DIRETTA DEL VAPORE

Premendo il simbolo, si esegue l'immissione del vapore. Il simbolo lampeggia quando il processo d'immissione è finito. L'immissione diretta del vapore si può ripetere nei tre passi e poi il simbolo del vapore si spegne.



IMMISSIONE DEL VAPORE PASSO A PASSO

Si può selezionare tre immissioni del vapore passo a passo. Tra le immissioni individuali devono passare almeno 3 minuti. Prima viene eseguita l'immissione del vapore come la parte del primo passo; il simbolo lampeggia. Allo scadere il tempo determinato, viene eseguito il passo numero 2 e poi il passo numero 3. Quando si esegue il passo numero 3, i simboli si spengono.

4° PASSO: INIZIO DEL FUNZIONAMENTO

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

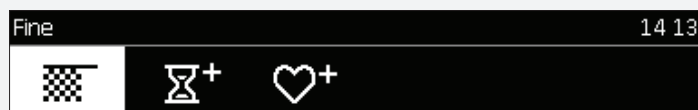
Se si desidera modificare le altre impostazioni attuali, ruotare il TASTO.

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

**START
STOP**

5° PASSO: FINE DEL FUNZIONAMENTO 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).



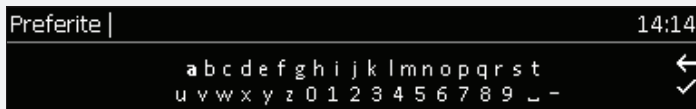
Aggiungi alle mie ricette

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



Al termine della cottura (nel sistema a vapore) bisogna pulire ed asciugare il forno. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo e asciugarlo.

SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)

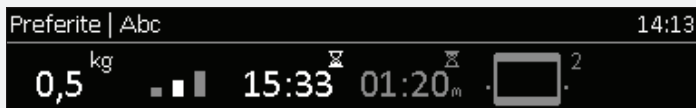


Selezionare il simbolo e ruotando il TASTO, confermando le singole lettere, selezionare un nome. Se necessario, cancellare la lettera con la freccia; col segno di spunta o toccando il pulsante START / STOP confermare il nome. Scegliere il tipo di piatto.



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.



Pulizia a vapore

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).



Scongelamento

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.

Alla fine della cottura appare nel display la scritta: **"Il programma è finito. Buon appetito."**



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



Choose **Settings** in the main menu to display the menu for various settings.



Rotate the KNOB to navigate the menu. Confirm each setting by pressing the KNOB.

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.



Setting during the cooking process

In this menu, you can set the following:

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

Other settings

Factory setting

Water hardness

Descaling



After a power outage or after switching off the appliance, all extra user settings are restored.

DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

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.

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

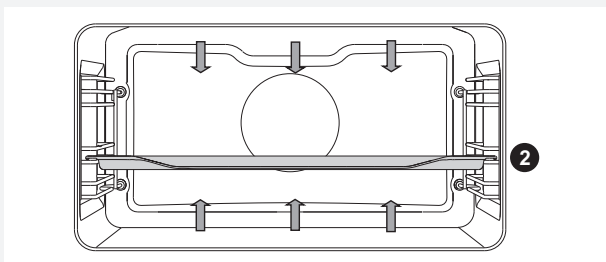
Non raffreddare i piatti nel forno chiuso, per evitare la condensa.

 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	130-150
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	40-50
Pane di grano saraceno *	2	180-190	40-50
Pane integrale *	2	180-190	40-50
Pane di segale *	2	180-190	40-50
Pane di farro *	2	180-190	45-55
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	25-35
Torte alla frutta	2	130	85-95
Meringhe	2	90	120-130
Bomboloni	2	170-180	30-35

Consiglio	Uso
La torta è cotta?	• 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?	• 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?	• 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?	• Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.



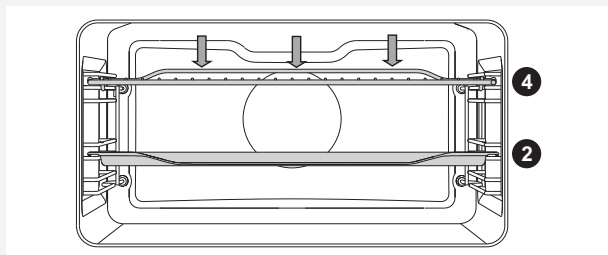
La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

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 (bistecche, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

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

Quando si arrostitisce 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				
Bistecche di filetto di manzo, al sangue	180 g/pezzo	4	240	18-21
Bistecche 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,



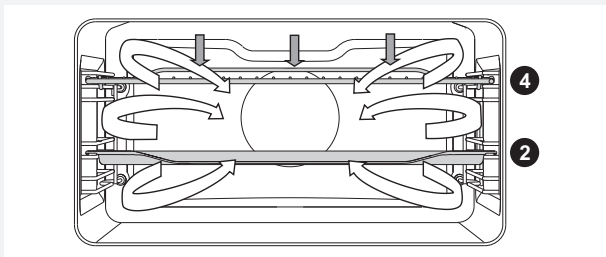
Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa. Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere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



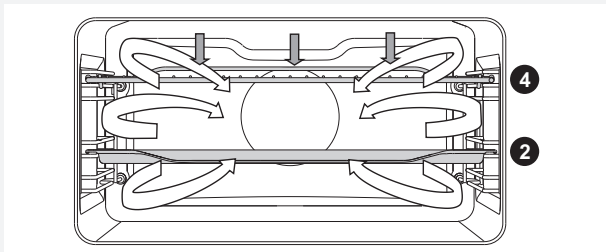
Alimento	Peso (g)	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Anatra *	2000	1	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Stinco di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	600	2	180-190	25 (una parte) 20 (altra parte)
Pollo *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

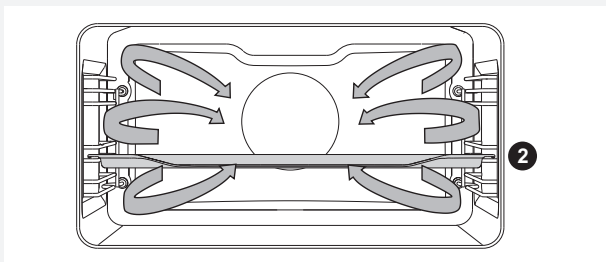


Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Focaccia di formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Torta quiche lorraine, pasta frolla	2	180-200	35-40
Torta di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta tirata	2	170-180	45-65

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
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

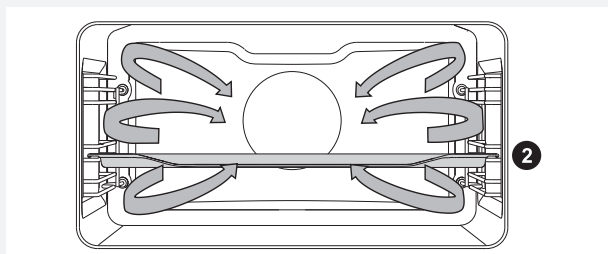


Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello.

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			
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

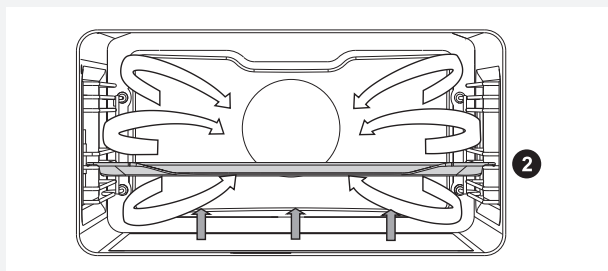


Non inserire la leccarda profonda nella guida al primo piano di posizionamento.

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.

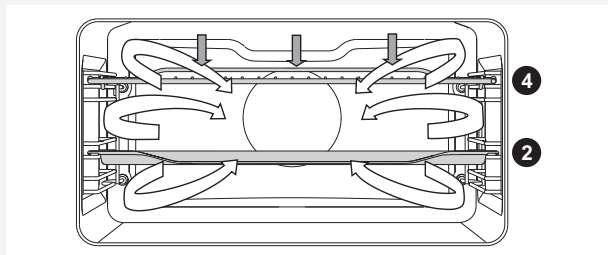
Durante la preparazione delle conserve, controllare il cibo e cuocere fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, ovvero fin quando appaiono bollicine nel primo vasetto.

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

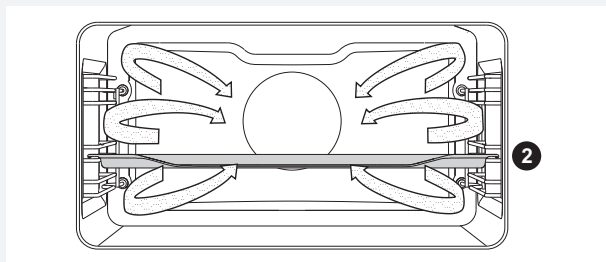
SISTEMI DI COTTURA COMBINATI / COTTURA CON VAPORE

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)	Grado di vapore	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Carne di manzo / cosciotto	1000	2	1	170-190	65-80
Carne di manzo / filetto di manzo	1000	2	1	170-190	60-85
Carne di vitello	1000	2	1	170-190	75-90
Carne di vitell / cosciotto	1500	2	1	170-190	90-110
Carne di agnello	1000	2	1	180-200	70-85
Pollame intero	1500	2	1	170-190	70-85
Pollame / petto	1000	2	3	170-190	50-70
Carne di maiale / filetto	1000	2	3	170-190	90-120
Pesce	1000	2	2	180-200	25-35
Patate	1000	2	1	170-190	35-45
Patate con broccoli	1000	2	1	170-190	35-45

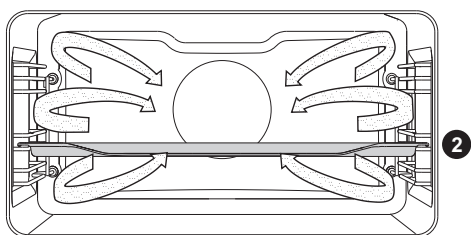
VAPORE



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	700	2	100	30-40
Scaloppina di manzo	1000	2	100	40-50
Petto di pollo	1000	2	100	20-30
Gamberi	1000	2	100	20-30
Filetto di pesce	500	2	80	10-15
Bistecca di pesce	500	2	80	15-20
Pesce intero	400	2	100	20-25
Cozze	1000	2	100	15-20
Salsiccia di Francoforte	1000	2	85	10-15
Salsiccia	1000	2	100	25-30

Verdura

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Fagiolo	500	2	100	65-75
Fagiolo in grani	500	2	100	85-95
Pisello	500	2	100	20-30
Cavolfiore intero	500	2	100	30-40
Cavolfiore fettato a rondelle	500	2	100	15-25
Broccoli interi	500	2	100	20-30
Broccoli affettati	500	2	100	15-25
Carota intera	500	2	100	40-50
Carota affettata	500	2	100	25-30
Granoturco	500	2	100	25-35
Cece	500	2	100	85-95
Finocchio	500	2	100	15-20
Navone	500	2	100	30-40
Barbabietola intera	500	2	100	60-70
Peperone	500	2	100	15-20
Radicchio	500	2	100	15-20

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (in minuti)
Cavoletto di Bruxelles	500	2	100	20-30
Asparago	500	2	100	15-25
Spinacio	500	2	100	15-20
Bietola	500	2	100	15-20
Verdura mista	1000	2	100	30-40
Cavolo	500	2	100	40-50
Cavolo cinese	500	2	100	30-40
Melanzane	500	2	100	10-15
Zucchini	500	2	100	10-15
Patate intere	500	2	100	35-45
Patate affettate	500	2	100	25-35

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	30-40
Riso marrone	200	2	100	55-65
Risotto	Ricetta	2	100	35-40
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	15-20
Ravioli	500	2	100	15-20

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	30-40
Pasta lievitata	Ricetta	2	40	30-40
Crema di caramello	Ricetta	2	100	40-50

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	10-15
Uovo sodo	500	2	100	15-20
Uovo in camicia	500	2	100	15-20
Uovo strapazzato	500	2	100	10-15
Omeletta con pancetta	Ricetta	2	100	15-20

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	10-15
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	2	100	5-10

Scongelamento

Tipo di alimento	Peso (in g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di scongela-mento (in minuti)
Carne congelato	500	2	50	40-50
Pollame congela	1500	2	50	50-60
Pesce congelato	1000	2	50	40-50
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

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. Confermare premendo il TASTO.



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.



Utilizzare la funzione Acqua clean a forno completamente raffreddato.

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

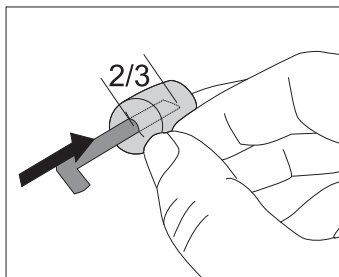
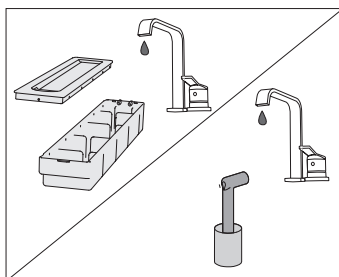
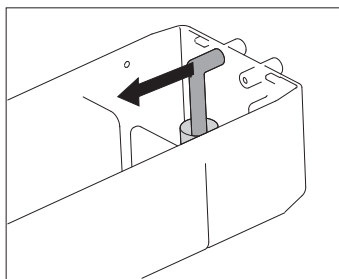
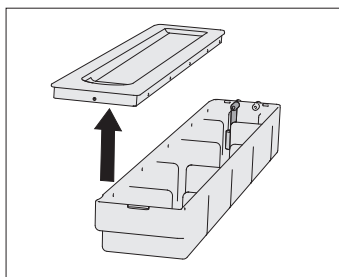
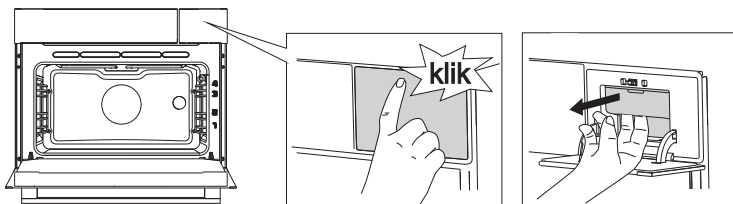
Si consiglia di utilizzare un mezzo per eliminare il calcare, in tal modo si è sicuri della qualità della pulizia del sistema a vapore dell'apparecchio.

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.

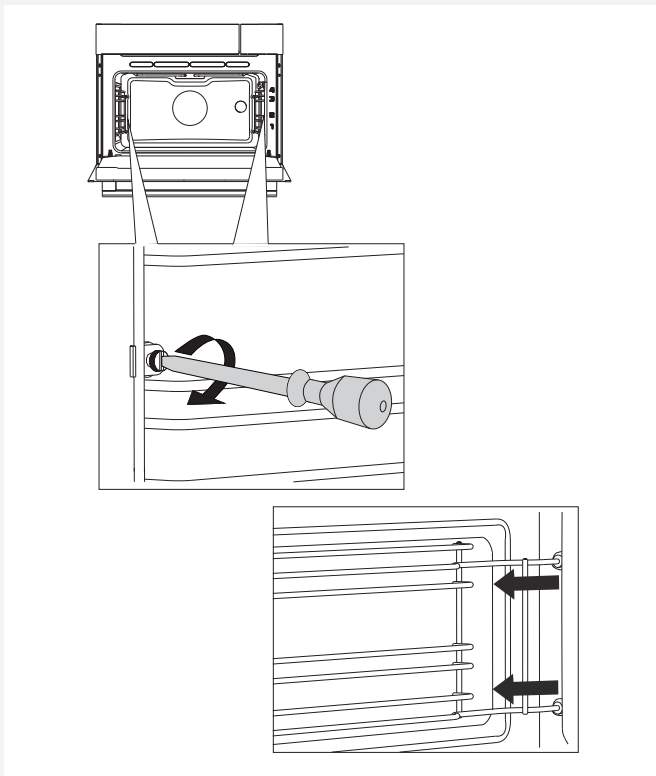
2 Rimuovere il tubo di alimentazione dal pistone.

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, risistamarlo 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.



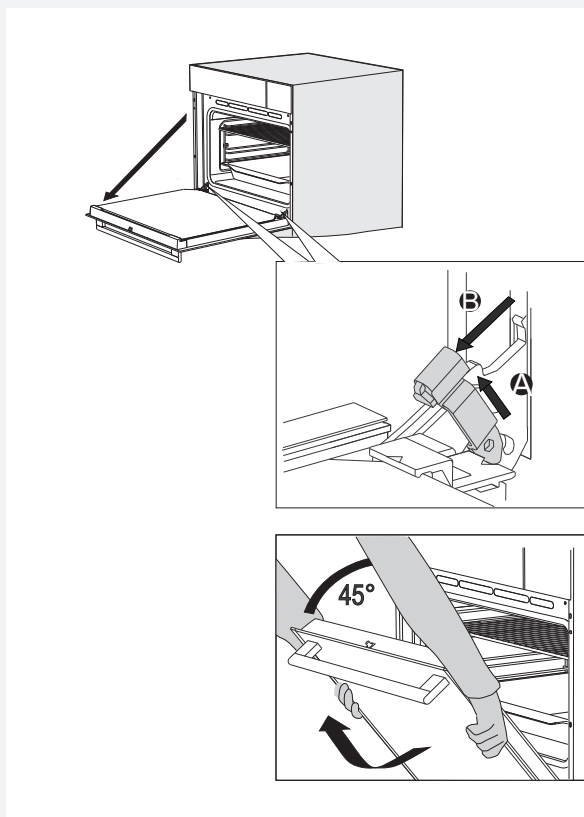
1 Svitare la vite.

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 sé.

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 MECCANICO DELLA PORTA (dipende dal modello)

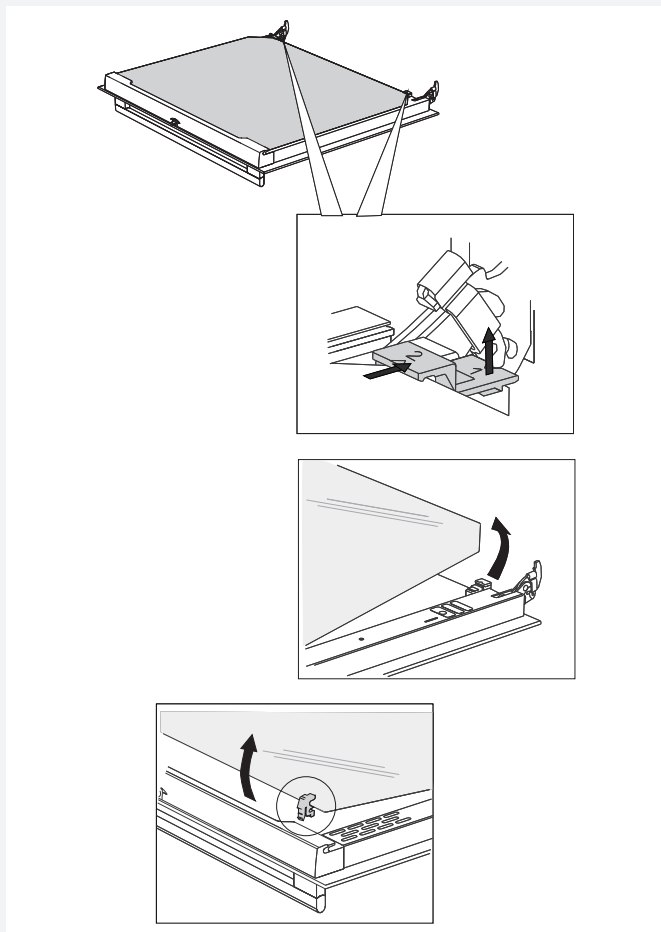
Aprire lo sportello con una leggera pressione del pollice verso destra e contemporaneamente tirare lo sportello verso l'esterno. Aprire lo sportello in modo che con pollice lo spingete delicatamente verso destra e contemporaneamente tirate lo sportello verso l'esterno.



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

RIMOZIONE ED INSERIMENTO DEL VETRO DELLO SPORTELLLO 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.

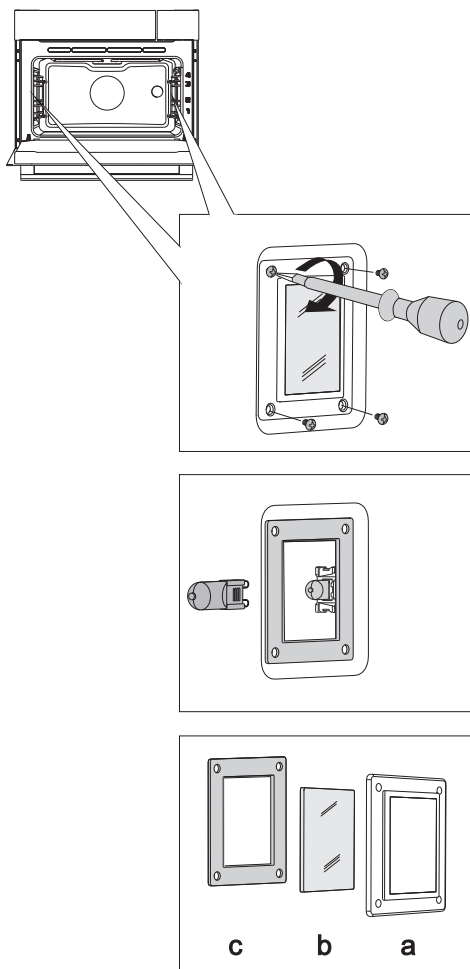
 Inserire il vetro nella procedura descritta al contrario. Le indicazioni (due semicerchi) sullo sportello e sul vetro devono essere coperte.

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	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.
L'acqua non viene pompata nel sistema a vapore	• 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.

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	3		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	20-35
Strudel di mele	Stampo metallico da dolci tonda/ griglia portante	2		180	40-55

* 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

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	20-30
Pisello	Senza ghiaccio o altre particelle congelate	2		100°C	20-30

53



499247