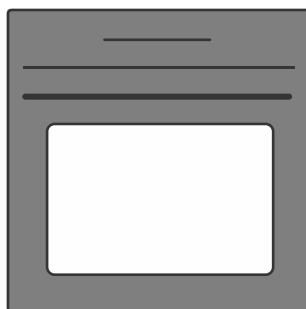


ISTRUZIONI PER L'USO

DI UN FORNO DA INCASSO



Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato il nostro apparecchio.

Questo manuale di istruzioni dettagliate viene fornito per rendere l'uso di questo prodotto più facile e per aiutarvi a conoscere il vostro nuovo apparecchio il più presto possibile.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate i danni dovuti al trasporto si prega di contattare il venditore dal quale l'apparecchio è stato acquistato, o il magazzino regionale, da cui è stato fornito. Il numero di telefono è indicato sulla fattura o sulla bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione e il collegamento sono fornite su un foglio separato.

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.



Per istruzioni e suggerimenti più dettagliati scansionare il codice QR sulla targhetta identificativa.

I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:

 **INFORMAZIONE!**
Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni

 **AVVISO!**
Avviso di pericolo

Sommario

Avvisi di sicurezza	4
Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica	6
Avvertenze di sicurezza importanti	6
Descrizione dell'apparecchio	8
Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto	8
Pannello di comando	9
Attrezzatura in dotazione	10
Spie luminose di controllo	10
Guide	10
Interruttore dello sportello del forno	11
Ventilatore di raffreddamento	11
Attrezzature per il forno e accessori	11
Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura	13
Prima accensione	14
Selezione delle impostazioni	15
Modalità professionale (pro bake)	15
MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake)	20
SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake)	26
Blocco tasti	26
Avvio della cottura	28
Fine cottura e spegnimento del forno	28
Scelta delle impostazioni generali	29
Suggerimenti e consigli generali per la cottura	31
Tavolo da cucina	32
Pulizia e manutenzione	36
Pulizia automatica del forno - pirolisi	37
Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)	39
Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri	40
Sostituzione della lampadina	42
Tabella dei difetti e degli errori	43
Avvisi speciali e comunicazione di errori	43
Smaltimento	45
Etichetta ambientale	45
Test di cottura	46

Avvisi di sicurezza

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA – LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

I mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.

Per prevenire il surriscaldamento non installare apparecchio dietro la porta decorativa.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate al fine di evitare pericoli (solo per apparecchi forniti del cavo di collegamento).

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

AVVERTENZA:Le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso.Tenere lontano dai bambini.

ATTENZIONE: L'apparecchio e alcune delle sue parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Prestare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati.

L'apparecchio non è destinato ad essere comandato da temporizzatori esterni o da sistemi di controllo specifici.

Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno.

Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno/ il vetro dei coperchi incernierati del piano cottura (a seconda dei casi), poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche.

AVVERTENZA: prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dalla rete elettrica, al fine di prevenire il rischio di scosse elettriche.

Non versare mai acqua direttamente sul fondo della cavità del forno. Le differenze di temperatura potrebbero danneggiare il rivestimento smaltato.

Uso sicuro e corretto del forno durante la pulizia pirolitica

Prima della pulizia pirolitica, l'elettrodomestico deve essere adeguatamente preparato (vedi capitolo "Pulizia automatica del forno - pirolisi").

Prima di iniziare il processo di pulizia, rimuovere eventuali residui di liquido fuoriuscito e tutte le parti mobili dalla cavità del forno.

Durante il processo di pulizia automatica, il forno si riscalda fino a raggiungere una temperatura molto elevata ed è molto caldo anche all'esterno. Pericolo di ustione! Tenere i bambini lontani dal forno.

Avvertenze di sicurezza importanti

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per altri scopi, per es. per il riscaldamento dell'ambiente, per asciugare gli animali, carta, tessuti o erbe, in quanto ciò può causare danni o incendi.

Il collegamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un agente di servizio o dall'esperto autorizzato. Gli interventi e le riparazioni non tecnici possono causare gravi menomazioni fisiche e danni all'apparecchio.

Si consiglia (a causa del peso dell'elettrodomestico) che almeno due persone trasportino e installino l'elettrodomestico.

Non sollevare l'apparecchio tenendolo per la maniglia dello sportello.

I cardini dello sportello del forno possono danneggiarsi se sottoposte a carico eccessivo. Non stare in piedi o sedersi sullo sportello del forno aperto e non appoggiarsi ad esso. Inoltre, non collocare oggetti pesanti sullo sportello del forno.

Se i cavi di alimentazione di altri apparecchi posti vicino a questo apparecchio rimangono impigliati nello sportello del forno, possono essere danneggiati, il che a sua volta può provocare un cortocircuito. Pertanto, assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano sempre a una distanza di sicurezza.

Fare attenzione che le fessure di ventilazione non siano mai ostruite o ostacolate in alcun altro modo.

Non rivestire la cavità del forno con carta stagnola e non posizionare teglie o altre stoviglie sul fondo del forno. Ciò ostruirebbe e ridurrebbe la circolazione dell'aria nel forno, rallenterebbe il processo di cottura e distruggerebbe il rivestimento di smalto.

Si consiglia di evitare di aprire lo sportello del forno durante la cottura, poiché ciò aumenta il consumo di energia e aumenta l'accumulo di condensa.

Alla fine della cottura, e durante la cottura, fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, poiché c'è pericolo di scottature.

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta lo sportello del forno dopo la cottura o l'utilizzo del forno, per consentire alla cavità del forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Pulire il forno quando si è completamente raffreddato.

A causa di vari fattori si potrebbe verificare una eventuale variazione di sfumatura di colore tra i vari apparecchi o elementi componenti di una stessa linea di design, come ad es. diverse angolazioni da cui guardiamo gli apparecchi, diversi sfondi di colore, o materiali o luminosità dell'ambiente.

Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare un centro di assistenza autorizzato.

Il forno può essere tranquillamente utilizzato con o senza guide per teglie.

Non conservare oggetti nel forno, che potrebbero causare pericolo quando il forno è acceso.

La deviazione della visualizzazione dell'ora giornaliera sullo schermo non influisce sulla funzionalità dell'elettrodomestico e può essere dovuta a fluttuazioni della frequenza della rete elettrica.

Prima di attivare la pulizia automatica, leggere attentamente e osservare tutte le istruzioni nel capitolo Pulizia e manutenzione, che descrive l'uso corretto e sicuro di questa funzione

Non appoggiare nulla sul fondo del forno durante il processo di pulizia automatica.

La pulizia pirolitica prevede temperature molto elevate che possono provocare il rilascio di fumo e vapori da residui di cibo. Si consiglia di garantire un'accurata ventilazione della cucina durante il processo di pulizia pirolitica. I piccoli animali, o animali domestici, sono altamente sensibili ai fumi rilasciati durante la pulizia pirolitica dei forni. Si consiglia di rimuoverli dalla cucina durante la pulizia pirolitica e di ventilare completamente la cucina dopo il processo di pulizia.

Non aprire lo sportello del forno durante la pulizia.

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo entri nell'apertura per bloccare la guida dello sportello, poiché ciò potrebbe bloccare il blocco automatico dello sportello durante il processo di pulizia del forno.

Non toccare le superfici metalliche o le parti dell'apparecchio durante il processo di pulizia automatica!

In caso di interruzione di corrente durante il processo di pulizia automatica, il programma terminerà dopo due minuti e lo sportello del forno rimarrà bloccato. Lo sportello verrà sbloccato quando l'apparecchio rileva che la temperatura è scesa sotto i 150 °C al centro della cavità del forno.

Dopo il processo di autopulizia, la cavità del forno e gli accessori del forno possono scolorirsi e perdere la loro lucentezza. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.



Attenzione: superficie calda durante la pulizia pirolitica



AVVISO!

Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La riparazione dei guasti o reclami dovuti all'installazione o all'uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

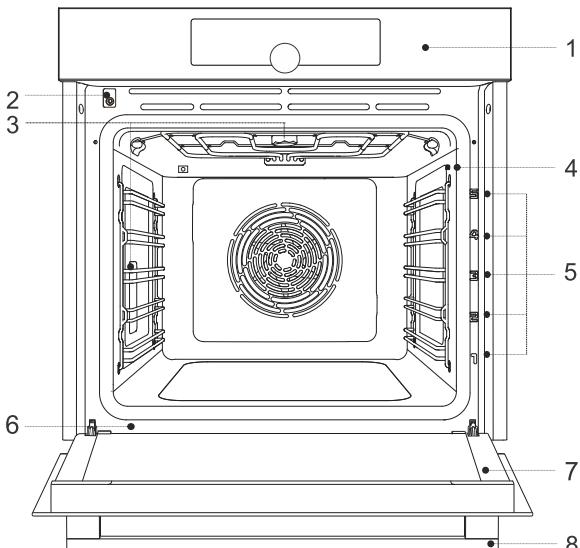
Descrizione dell'apparecchio



INFORMAZIONE!

Le funzioni e le dotazioni dell'apparecchio dipendono dal modello.

L'attrezzatura di base del tuo elettrodomestico include guide filo, teglia da forno poco profonda e una griglia.

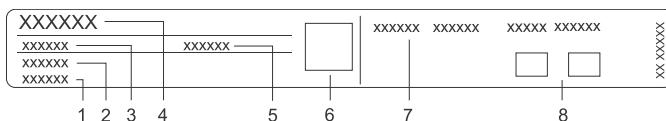


1. Unità di controllo
2. Chiusura dello sportello con un interruttore
3. Illuminazione
4. Presa sonda di temperatura

5. Griglie – livelli di cottura
6. Targhetta informativa
7. Sportello forno
8. Maniglia sportello

Targhetta identificativa - informazioni sul prodotto

Sul bordo del forno è applicata una targhetta con le informazioni di base sull'apparecchio.

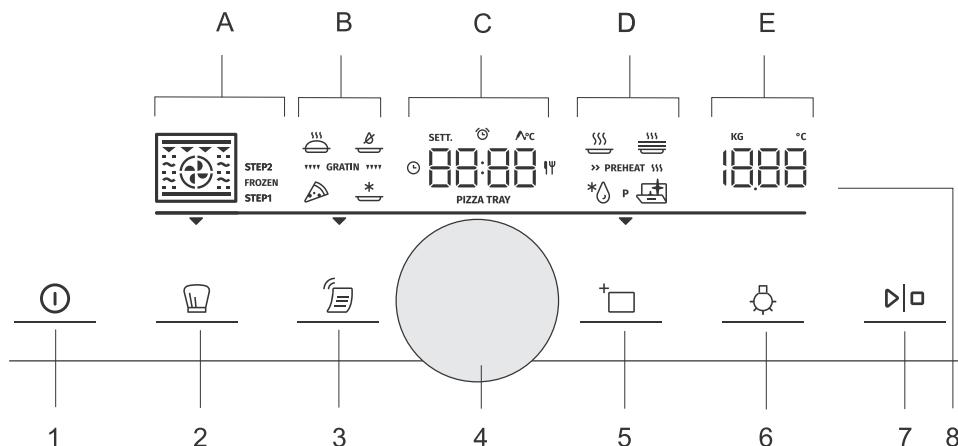


1. Numero di serie
2. Modello
3. Tipo
4. Marchio

5. Codice ID
6. Codice QR (secondo il modello)
7. Informazioni tecniche
8. Etichette/simboli di conformità

Pannello di comando

(secondo il modello)



INFORMAZIONE!

Per una migliore risposta dei tasti, toccare i tasti con un'ampia area della punta del dito. Ogni volta che si preme un tasto, questo sarà confermato da un breve segnale acustico (se la funzione è disponibile).

Attrezzatura in dotazione

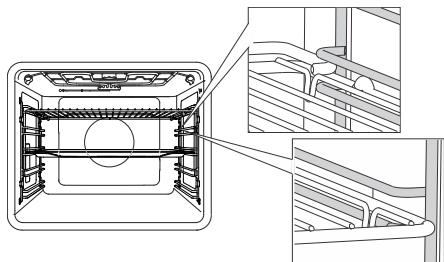
Spie luminose di controllo

Luce forno: la luce del forno si accende quando si apre o si chiude lo sportello del forno, quando accendete il forno, al termine della cottura e quando toccate il tasto della luce del forno sull'unità di controllo.

Guide

- Le guide consentono la cottura o l'infronata su 5 livelli della griglia.
- I livelli di altezza delle guide in cui possono essere inserite le griglie devono essere contati dal basso verso l'alto.
- I livelli guida 4 e 5 sono destinati alla cottura alla griglia.
- Quando si inserisce l'attrezzatura, deve essere ruotata correttamente.

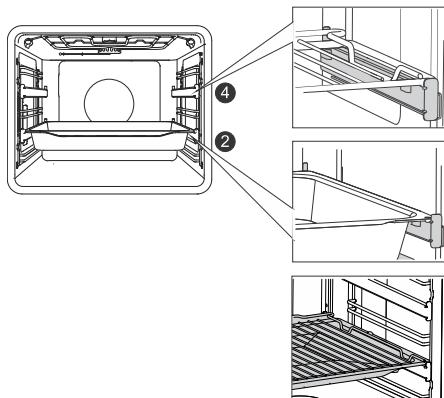
Griglie metalliche



In caso di fili guida, inserire sempre la griglia e le teglie nella fessura tra la parte superiore e quella inferiore di ogni livello di guida.

Guide estraibili fisse

(secondo il modello)



Possono essere montate guide estraibili per il 2° e 4° livello.

In caso di guide estraibili fisse, posizionare la griglia o la teglia sulla guida. È possibile posizionare la griglia direttamente su una teglia (teglia multiuso bassa o profonda) e posizionarle entrambe sulla stessa guida; in questo caso la teglia funge da leccarda.

Interruttore dello sportello del forno

(secondo il modello)

Se lo sportello del forno viene aperto durante il funzionamento del forno, l'interruttore spegne il riscaldatore e la ventola nella cavità del forno. Quando lo sportello è chiuso, l'interruttore ripristina il funzionamento dell'apparecchio.



AVVISO!

Non è consentito utilizzare il forno con la porta aperta e l'interruttore della porta bloccato (chiuso). Il forno segnalerà un errore e dovrà essere resettato.

Ventilatore di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento che raffredda l'alloggiamento, lo sportello e l'unità di controllo dell'apparecchio. Dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un breve periodo per raffreddare il forno.

Attrezzi per il forno e accessori

(secondo il modello)



AVVISO!

Rimuovere tutte le attrezature dal forno, comprese le guide delle griglie. La pulizia delle attrezture (teglie multiuso profonde o poco profonde) con pirolisi è possibile solo se il forno è dotato di guidafili supplementari (vedi capitolo "Pulizia dell'attrezzatura fornita con pirolisi").



La **GRIGLIA** viene utilizzata per grigliare/cuocere alla griglia o come supporto per una padella, una teglia o un piatto da cottura con il cibo che si sta cuocendo.



INFORMAZIONE!

C'è un fermo di sicurezza sulla griglia. Per questo motivo, sollevare leggermente la griglia nella parte anteriore quando si estraе dal forno.



TEGLIA DA FORNO BASSA si usa per pasticceria bassa e piccola. Può essere utilizzata anche come leccarda.



AVVISO!

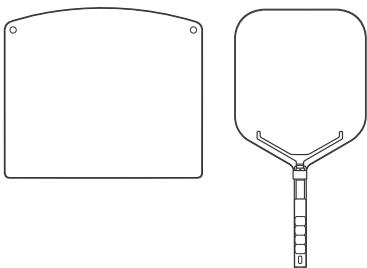
La teglia bassa potrebbe deformarsi mentre si riscalda nel forno. Una volta raffreddata, ritorna alla forma iniziale. Tale deformazione non influisce sulla sua funzione.



La **TEGLIA DA FORNO PROFONDA UNIVERSALE** viene utilizzata per arrostire verdure e pasticceria umida. Può essere utilizzata anche come leccarda.

INFORMAZIONE!

Non inserire mai la teglia da forno profonda (o universale) nella prima guida durante la cottura.



TEGLIA PER PIZZA - in alluminio con non-stick consente al vassoio di riscaldarsi rapidamente e di cuocere la pizza in breve tempo, senza che si attacchi alla teglia. La teglia per pizza è utilizzabile su entrambi i lati.

PALA PER PIZZA per trasferire facilmente una pizza già assemblata su un vassoio per pizza riscaldato e per rimuovere la pizza dal forno quando è pronta.



AVVISO!

La teglia per pizza è destinata esclusivamente alla preparazione della pizza.

Non posizionare stoviglie sulla teglia per pizza.

Non mettere mai una teglia per pizza fredda nel forno caldo!

Non esporre mai la teglia calda sotto l'acqua fredda.



AVVISO!

La teglia per pizza è destinata solo a mettere una pizza sulla teglia e a rimuoverla.

Assicurarsi di rimuovere la pala per pizza dal forno durante la cottura.



AVVISO!

La teglia per pizza e la pala per pizza non sono lavabili in lavastoviglie.



AVVISO!

L'apparecchio e alcune parti accessibili tendono a riscaldarsi durante la cottura.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchiatura

- Rimuovere gli accessori del forno e gli eventuali imballaggi (cartone, polistirolo espanso) dal forno.
- Pulire gli accessori del forno e l'interno con un panno umido. Non utilizzare panni o detergenti abrasivi o aggressivi.
- Riscaldare un forno vuoto per circa un'ora con il sistema di riscaldamento superiore e inferiore a una temperatura di 250 °C. Verrà rilasciato il caratteristico "profumo di forno nuovo"; quindi, ventilare completamente la stanza durante questo processo.

Prima accensione

Dopo aver collegato l'elettrodomestico o dopo un'interruzione di corrente prolungata, 12:00 lampeggerà sul display.

Per prima cosa, scegliere e confermare le impostazioni di base seguenti.

- INFORMAZIONE!

Modificare ruotando la **MANOPOLA**. Per confermare l'impostazione desiderata, premere la **MANOPOLA** o toccare il tasto .



1. IMPOSTAZIONE OROLOGIO

Impostare l'orologio/l'ora del giorno. Come prima cosa, impostare e confermare i minuti; quindi impostare e confermare le ore.

- INFORMAZIONE!

Per impostare o regolare l'orologio successivamente, vedere il capitolo Funzioni extra.



2. VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO

Il volume medio è l'impostazione predefinita. Il segno **VOL** e il valore attualmente impostato per il volume del segnale acustico apparirà sul display. Ruotare la **MANOPOLA** per aumentare o diminuire il volume dei tasti.



3. LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

L'intensità della luce media è l'impostazione predefinita. Il segno **brht** e il valore attualmente impostato per l'intensità della luce del display appariranno sul display. Ruotare la **MANOPOLA** per aumentare o diminuire l'intensità della luce.

Dopo aver confermato le impostazioni selezionate, l'orologio apparirà sul display. L'apparecchio è in modalità stand-by.

Selezione delle impostazioni

L'interfaccia permette di scegliere diverse modalità di funzionamento:

- Modalità professionale (pro bake)
- Modalità automatica (auto bake)
- Funzioni extra (extra bake)
- Programma Step (STEP) in modalità professionale (pro bake)
- Programmi automatici in modalità automatica (auto bake)

INFORMAZIONE!

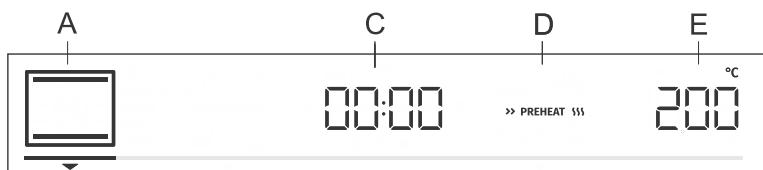
- Ruotare la MANOPOLA per scorrere le impostazioni.
- Confermare innanzitutto l'impostazione selezionata premendo la MANOPOLA; quindi, modificare l'impostazione.
- Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.
- Una linea e una freccia indicano la posizione del parametro che stai cercando di impostare.
- Premere il tasto  per avviare il programma.
- Funzionamento del tasto ① :
 - tocco breve: accendere o spegnere il forno, interrompere il processo o la funzione di cottura.
 - tocco lungo: il forno passa alla modalità a basso consumo energetico (risparmio energetico).Nessun tasto o MANOPOLA attivi, ad eccezione del tasto ① . Per accendere il forno, tenere premuto a lungo questo tasto.



Modalità professionale (pro bake)

Questa funzione consente di impostare i parametri di cottura - metodo di cottura, temperatura, preriscaldamento rapido e tempo di cottura - liberamente, a discrezione dell'utente.

Toccare il tasto  e impostare quanto segue:



A sistema di cottura

C durata del programma

D preriscaldamento

E temperatura

Inoltre, sono disponibili le seguenti impostazioni::

- funzioni timer (vedere il capitolo Funzioni timer)
- modalità di cottura a fasi (STEP) (vedere il capitolo programma Step)
- gratinatura (GRATIN) (vedere capitolo Avvio del processo di cottura)

Preriscaldamento rapido

Utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido se si desidera riscaldare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile.

Per attivare il preriscaldamento rapido, ruotare la MANOPOLA sulla posizione **>> PREHEAT <<** (vedere l'immagine, etichetta D). Confermare la selezione. Ruotare la MANOPOLA per selezionare il simbolo completamente illuminato e confermarlo. La funzione è ora attiva.

Al raggiungimento della temperatura selezionata, il processo di preriscaldamento si interrompe e viene emesso un segnale acustico. **door** apparirà sul display. Aprire la porta e inserire il cibo. Il programma continuerà automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.

- INFORMAZIONE!

Non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato quando la funzione di preriscaldamento rapido è attiva.

SCELTA DEL SISTEMA DI COTTURA

Simbolo	Utilizzo
	ARIA CALDA L'aria calda consente una migliore circolazione dell'aria attorno al piatto. In questo modo, la superficie si asciuga maggiormente e si crea una crosta più spessa. Per arrostire carne, cuocere dolci, verdure e per essiccare alimenti su uno o più livelli contemporaneamente.
	RISCALDATORE INFERIORE CON ARIA CALDA Questo sistema è ottimale per cuocere pizza e dolci con un contenuto d'acqua maggiore. Usarlo per cuocere su un'unica griglia, quando si vuole che il cibo sia cotto più velocemente e che sia croccante.
	COTTURA INTENSA Questo metodo di cottura produce una crosta croccante senza aggiunta di grassi. Questa è una versione salutare della frittura da fast-food, con un contenuto calorico inferiore. Adatto per tagli piccoli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati pronti per la frittura (patatine fritte, bocconcini di pollo).
	GRIGLIA CON ARIA CALDA L'aria calda consente un migliore flusso di aria calda intorno al cibo. Questo seccherà la superficie. In combinazione con il riscaldatore grill/broiler, questo risulterà anche in un colore più intenso. Per una cottura più rapida di carne e verdure.
	TURBO BAKE Per piatti in cui si desidera una croccantezza uniforme da tutti i lati. Il sistema è adatto anche come prima fase nella modalità di cottura a fasi, in quanto consente una doratura rapida della superficie nella prima fase e una cottura lenta nella seconda. La carne sarà succosa e avrà con una crosta ben dorata.
	GRIGLIA GRANDE Utilizzare questo sistema per grigliare grandi quantità di cibi piatti come toast, panini aperti, grigliare salsicce, bistecche, pesce, spiedini ecc., nonché per gratinare e dorare la crosta. I riscaldatori montati sulla parte superiore della cavità del forno riscaldano uniformemente l'intera superficie. Temperatura massima consentita: 240 °C
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE Utilizzare questo sistema per cuocere in forno tradizionale su un'unica griglia, preparare soufflé e cuocere a basse temperature (cottura lenta).
	COTTURA DELICATA Per una cottura lenta e delicata di cibi delicati (tagli morbidi di carne) e pasticceria da forno con fondo croccante.

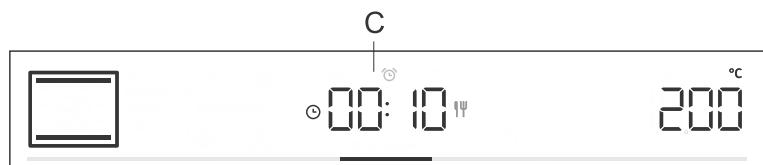
La tabella prosegue dalla pagina precedente

Simbolo	Utilizzo
	RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE Per cuocere il cibo in modo uniforme su una griglia e per preparare soufflé.
	GRIGLIA GRANDE CON VENTILATORE Per arrostire pollame e tagli di carne più grandi con un'apposita griglia.
	GRIGLIA GRANDE E RISCALDATORE INFERIORE Per una cottura più veloce su un'unica griglia e per dorare in modo croccante la parte superiore della pasticceria.
	GRIGLIA CON RISCALDATORE INFERIORE E VENTILATORE Per una cottura ottimale di impasti lievitati, tutti i tipi di pane e per la conservazione.

Toccare il tasto per avviare il processo di cottura. Le impostazioni selezionate appariranno sul display.

FUNZIONI DEL TIMER

Ruotare la MANOPOLA per selezionare le funzioni del timer.



Simbolo	Descrizione	Utilizzo
	Tempo di cottura	In questa modalità è possibile specificare la durata di funzionamento del forno.
	Contaminuti	Il controllino funziona indipendentemente dal funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, l'elettrodomestico non si accende o non si spegne automaticamente.
	Fine ritardata	Utilizzare questa modalità quando si desidera che il cibo nel forno inizi la cottura con un ritardo. Immettere la durata e l'ora di fine cottura desiderata. L'apparecchio si avvia automaticamente e termina il suo funzionamento al momento desiderato.



Impostazione del tempo di cottura

In questa modalità è possibile specificare la durata del funzionamento del forno (tempo di cottura).

Il display mostra per tutta la durata del funzionamento. Ruotare la MANOPOLA per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

Toccare il pulsante per iniziare la cottura.



Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato indipendentemente dal funzionamento del forno. L'impostazione massima possibile è di 24 ore. Durante l'ultimo minuto, il contaminuti è visualizzato con intervalli di un secondo.

Ruotare la MANOPOLA per selezionare ⌂ il simbolo e confermare l'impostazione. Ruotare la manopola e impostare la durata del contaminuti. Confermare l'impostazione premendo la MANOPOLA.



Impostazione della fine ritardata



- INFORMAZIONE!

L'avvio ritardato non è possibile quando la funzione di preriscaldamento è attivata.

Utilizzare questa funzione quando si desidera iniziare a cuocere il cibo nel forno dopo un certo periodo di tempo. Mettere il cibo nel forno, quindi impostare il sistema e la temperatura. Quindi, impostare la durata del programma e l'ora in cui si desidera completare il cibo.

Esempio:

Ora corrente: 12:00 (mezzogiorno)

Tempo di cottura: 2 ore

Fine cottura: 18:00 (6 p.m.)

Il simbolo della durata della cottura ⌂ apparirà sul display. Scegliere l'impostazione e confermarla premendo la MANOPOLA (nel nostro caso 2:00). Premere nuovamente la MANOPOLA e ruotarla per selezionare il simbolo ⌂. Confermare e impostare l'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto (nel nostro caso, le 18:00 o le 6 pm). Sul display viene indicata l'ora di fine cottura desiderata (18:00). Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

Toccare il pulsante ⌂ per iniziare la cottura.

In attesa di essere attivato il forno passa in stand-by parziale (il display si spegne). Il forno si accenderà automaticamente con le impostazioni selezionate (nel nostro caso alle 16:00 o alle 4 p.m.). Il forno si spegnerà all'ora impostata (nel nostro caso, alle 18:00 o alle 6 p.m.).



- INFORMAZIONE!

Sul display si alterneranno l'ora di fine cottura e l'orologio.

Allo scadere del tempo impostato, il forno smette di funzionare automaticamente. Il display visualizzerà End. Si udirà un segnale acustico che potrà essere disattivato toccando un tasto qualsiasi. Dopo un minuto, il segnale acustico si spegnerà automaticamente.

AVVISO!

Questa funzione non è adatta per alimenti che richiedono un preriscaldamento rapido.

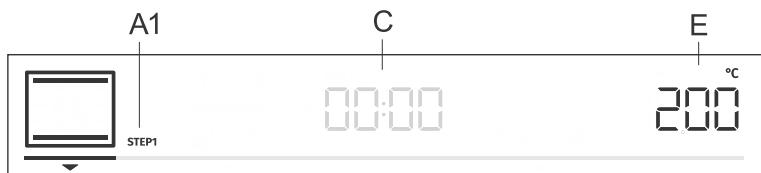
Gli alimenti deperibili non devono essere conservati a lungo nel forno. Prima di utilizzare questa modalità, controllare se l'orologio dell'apparecchio è impostato correttamente.

INFORMAZIONE!

La funzione di selezione del timer può essere ripristinata a 00:00 premendo a lungo la MANOPOLA.

PROGRAMMA STEP

Questa modalità consente la cottura in due passaggi o fasi (due passaggi di cottura consecutivi sono combinati in un unico processo di cottura).



A1 primo passaggio di cottura STEP1, (STEP2)

C durata del programma/fine del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)

E temperatura

Passaggio: STEP1

Nella modalità  impostare il sistema di cottura e la temperatura. Si può anche scegliere la funzione di preriscaldamento rapido. A questo punto, impostare la durata della cottura per STEP1 (vedere il capitolo Funzioni timer). Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

INFORMAZIONE!

In STEP1 è possibile impostare l'avvio ritardato; in tal caso, tuttavia, non è possibile attivare il preriscaldamento rapido.

Passaggio: STEP2

Tenere premuto il tasto  . Sul display comparirà la scritta STEP2 (secondo passaggio di cottura) - il primo è già stato impostato. Impostare il metodo di cottura, la temperatura e la durata. Confermare questa impostazione premendo la MANOPOLA.

INFORMAZIONE!

I sistemi di iniezione di vapore non possono essere impostati in STEP2.

Se lo si desidera, è possibile anche modificare STEP1 o STEP2 prima di avviare.

Toccare il tasto  e selezionare STEP1. Ora si può modificare le impostazioni. Quindi, ripetere il procedimento per STEP2.

Per eliminare la modalità Step, tenere premuto il tasto .

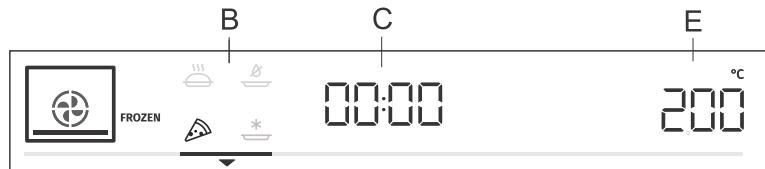
Toccare il tasto  per iniziare la cottura. Il forno adotta inizialmente le impostazioni selezionate per STEP1. Al termine di STEP1, viene attivato STEP2.

MODALITÀ AUTOMATICA (auto bake)

In questa modalità è possibile scegliere tra sistemi di cottura speciali o programmi automatici (programmi preimpostati per particolari tipi di cibo).

Sistemi di cottura speciali

Toccare il tasto  e impostare quanto segue:



B sistemi di cottura speciali

C durata del programma (vedere il capitolo Funzioni timer)

E temperatura

Ruota la MANOPOLA e scegliere le impostazioni. Verranno visualizzati i valori preimpostati: È possibile modificare la temperatura e la durata del programma.

Simbolo	Utilizzo
	COTTURA DI CIBI CONGELATI ¹⁾ Questo metodo consente di cuocere cibi congelati in un periodo di tempo più breve senza preriscaldamento. Ottimo per prodotti surgelati precotti (prodotti da forno, croissant, lasagne, patatine fritte, bocconcini di pollo), carne e verdure.
	SISTEMA PIZZA miglior programma per la cottura della pizza fatta in casa. Utilizzarlo per fare la pizza con la teglia per pizza al 5 ° livello. La pizza verrà cotta su una teglia che supera i 350 °C. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo Programma della pizza.
 FROZEN	FROZEN Miglior programma per la cottura di pizza surgelata pronta. Utilizzarlo per fare la pizza con la teglia per pizza al 5 ° livello. La pizza verrà cotta su una teglia che supera i 300 °C. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo Programma della pizza.
	COTTURA LENTA ²⁾ Per una cottura delicata, lenta e uniforme di carne, pesce e pasticceria su un'unica griglia. Questo metodo di cottura lascerà la carne con un contenuto di acqua maggiore, rendendola più succosa e tenera, mentre la pasta sarà ben rosolata/cotta. Questo sistema viene utilizzato nell'intervallo di temperatura compreso tra 140 °C e 220 °C
	FRITTURA AD ARIA ¹⁾ Questo metodo di cottura conferisce al cibo una crosta croccante, senza grassi aggiuntivi. È una versione salutare del "fast food" con un contenuto calorico inferiore. Indicato per piccoli tagli di carne, pesce, verdure e prodotti surgelati precotti (patatine fritte, medaglioni di pollo).

¹⁾ In questi sistemi è possibile utilizzare la funzione gratin (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

La tabella prosegue dalla pagina precedente

- ²⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

Preriscaldamento rapido

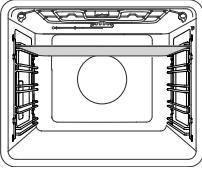
Le procedure di cottura di alcuni piatti in modalità di cottura auto includono anche la funzione di preriscaldamento rapido. Il segno sarà completamente illuminato. Al raggiungimento della temperatura selezionata, il processo di preriscaldamento si interrompe e viene emesso un segnale acustico. **OPEn** apparirà sul display. Aprire lo sportello e inserire il cibo. Il programma continuerà automaticamente la cottura con le impostazioni selezionate.

- INFORMAZIONE!

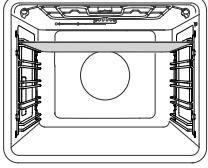
Non è possibile utilizzare la funzione di avvio ritardato quando la funzione di preriscaldamento rapido è attiva.

Programma pizza

Pizza fresca

1.		Assicurarsi di inserire la teglia per pizza nella guida superiore (la 5°).
2.	Accendere il forno toccando ① e inserire  ,  si illumina.	
3.	Il tempo preimpostato per cuocere la tua pizza standard è di 3 min 30 sec. Se la si desidera più o meno cotta, regolare il tempo di conseguenza nell'intervallo tra 2 e 7 minuti. Accedere al menu di impostazione dell'ora premendo il pulsante.	
4.	Avviare il programma premendo  .	
5.	Lasciare che il forno e la teglia si riscaldino fino alla temperatura appropriata. Viene emesso un segnale acustico e lo schermo mostra OPEn . Il riscaldamento del forno può richiedere fino a 20 minuti.	
6.	Utilizzando la pala, trasferire la pizza nella teglia e chiudere lo sportello. Per una cottura ottimale, posizionarla sempre al centro della teglia. La cottura si avvia automaticamente quando lo sportello è chiuso.	
7.	Rimuovere la pizza con la pala non appena il tempo sul display è scaduto e si sente un segnale acustico (il display mostra End).	
8.	Dopo la cottura, lasciare raffreddare la teglia della pizza nel forno a temperatura ambiente. Può quindi essere rimossa e pulita.	

Pizza surgelata

1.		Assicurarsi di inserire la teglia per pizza nella guida superiore (la 5°).
2.		Accendere il forno toccando ①, e inserire ②. Ruotare la manopola fino a quando il simbolo FROZEN si illumina.
3.		<p>Accedere al menu di impostazione dell'ora premendo il pulsante. Regolare il tempo ruotando la manopola.</p> <p>Il tempo di cottura della pizza può essere regolato in base al tipo di pizza tra 3 e 15 minuti. Osservare la pizza durante la cottura e regolare il tempo di cottura secondo i propri gusti.</p> <p>Tempi di cottura consigliati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pizza margherita o al formaggio: 3 min 30 sec.• Pizza con prosciutto: 7 min.• Pizza con verdure o frutti di mare: 10 min. <p>Ignorare i tempi di cottura indicati sulle confezioni delle pizze surgelate, che sono destinate alla cottura standard senza l'utilizzo di un programma pizza.</p> <p>La pizza non deve essere scongelata prima della cottura.</p>
4.		Avviare il programma premendo ▶□. Seguire lo stesso processo di cottura della pizza fresca con il programma pizza

- INFORMAZIONE!

Il forno impiega circa 20 minuti per riscaldarsi. Si consiglia di accendere prima il forno e impostare il programma, quindi di iniziare a preparare la pizza.

- INFORMAZIONE!

COTTURA PIZZA CONSECUTIVA

Per cuocere un'altra pizza, non spegnere il forno, ma dopo aver tolto la prima pizza dal forno, premere 2x ▶□. Lasciare che il forno e la teglia si riscaldino di nuovo. Viene emesso un segnale acustico e lo schermo mostra **OPEn**. Inserire la pizza successiva.

In caso di cotture consecutive, non lasciare aperto lo sportello del forno.

- INFORMAZIONE!

Lasciare lievitare l'impasto della pizza a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
È possibile utilizzare il programma automatico 09 per assistere la lievitazione dell'impasto.



AVVISO!

Non mettere mai una teglia per pizza fredda nel forno caldo!

Per un corretto funzionamento del programma, inserire sempre la teglia per pizza nel forno al livello 5 prima di avviare il programma.

Rimuovere sempre la pizza con l'aiuto della pala dal forno non appena la cottura è terminata (il tempo sul display mostra End).

Laschiare sempre raffreddare la teglia per pizza; non toccare mai la teglia calda.

Non tagliare la pizza sul vassoio della pizza, poiché si potrebbe danneggiarne la superficie.

A causa delle temperature elevate, il fumo può verificarsi a causa dei residui di cibo nel forno o sulla teglia per pizza.

Dopo un uso ripetuto, la teglia per pizza può piegarsi leggermente e il suo colore superficiale può cambiare. Ciò non ne pregiudica la funzionalità.

Assicurarsi di raffreddare gli utensili per pizza prima di pulirli.

Il vassoio per pizza calda non deve essere esposto all'acqua fredda.

Il forno raggiunge temperature elevate durante la cottura. La teglia per pizza si riscalda fino a oltre 350°C. Maneggiare con cura il forno e l'attrezzatura durante la cottura e fino a quando non si saranno raffreddati. Durante la cottura, la temperatura non viene visualizzata sullo schermo.



INFORMAZIONE!

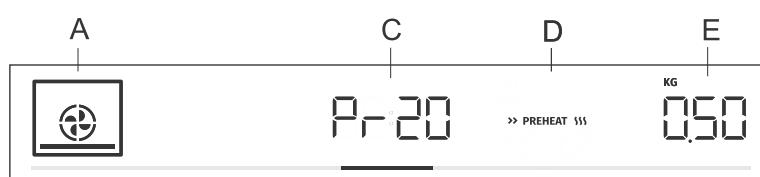
Se la cottura non viene avviata dopo il processo di preriscaldamento, il forno si spegne automaticamente dopo 15 minuti come precauzione di sicurezza.

Programmi automatici

In modalità automatica (auto bake), è possibile scegliere tra numerosi programmi automatici (l'apparecchio consiglierà il metodo di cottura, la temperatura e la durata di cottura ottimali a seconda del tipo di alimento specificato).

Tenere premuto il tasto per visualizzare i programmi automatici sul display (vedere la tabella). Ove possibile, si può anche impostare il peso del cibo.

Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA. Toccare il tasto per iniziare la cottura. I valori preimpostati appariranno sul display.



A metodo di cottura

C indicazione automatica del programma/durata del programma

D preriscaldamento rapido

E quantità selezionata

Indicazione	Nome programma	Attrezzatura	Livello	Risciacquo	Rotazione
Pr01	biscotti modellati	teglia bassa	3	si	no
Pr02	cupcake	teglia bassa	3	si	no
Pr03	Torta al pan di Spagna	teglia/piatto su una griglia	2	si	no
Pr04	piccola pasticceria lievitata	teglia bassa	2	si	no
Pr05	pasta sfoglia	teglia bassa	2	si	no
Pr06	torta di mele	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr07	Strudel di mele	teglia bassa	2	no	no
Pr08	Soufflé di cioccolato	teglia/piatto su una griglia	3	si	no
Pr09	lievitazione	teglia bassa	2	no	no
Pr10	pane	teglia bassa	2	si	no
Pr11	Arrosto di maiale	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr12	Arrosto di manzo	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr13	Pollame - intero	griglia con un vassoio raccogligocce	2	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr14	Pollame - pezzi più piccoli	griglia con un vassoio raccogligocce	3	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr15	polpettone	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr16	Bistecca di manzo al forno	griglia con un vassoio raccogligocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr17	Carne - cottura lenta	piccola teglia su una griglia	2	no	no
Pr18	Pesce al forno/alla griglia	griglia con un vassoio raccogligocce	4	no	dopo 2/3 del tempo di cottura
Pr19	patate al forno - spicchi	teglia da forno profonda per tutti gli usi	3	no	no
Pr20	Soufflé di verdure	teglia/piatto su una griglia	2	no	no
Pr21	lasagne	teglia/piatto su una griglia	2	no	no

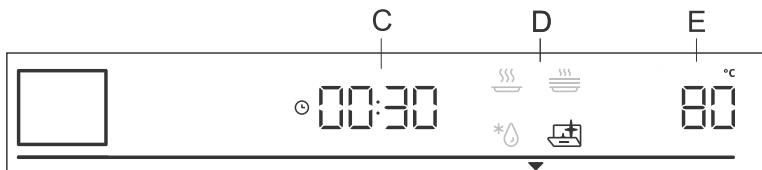


INFORMAZIONE!

La funzione gratin può essere utilizzata con alcuni programmi automatici (vedere il capitolo Avvio del processo di cottura).

SCELTA DI FUNZIONI EXTRA (extra bake)

Toccare il tasto per visualizzare le funzioni extra con i rispettivi valori preimpostati sul display.



C durata di cottura

D programma

E temperatura preimposta

Ruotare la MANOPOLA e selezionare il programma. Verranno visualizzati i valori preimpostati: Alcuni programmi consentono di impostare la temperatura e il tempo di cottura.

INFORMAZIONE!

Ruotare la MANOPOLA per scorrere i vari programmi. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.



Pirolosi

Questa funzione consente la pulizia automatica dell'interno del forno attraverso il raggiungimento di un'alta temperatura che incenerisce i residui di grasso e altre impurità fino a ridurli ridurli in cenere.



Scongelamento

Utilizzare questa funzione per scongelare lentamente gli alimenti congelati (torte, dolcetti, pane, panini e frutta surgelata).

A metà del tempo di scongelamento, gli alimenti vanno capovolti, mescolati e separati se sono stati congelati assieme.



Ricottura

Serve per tenere in caldo il cibo già cotto. È possibile impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine della ricottura.



Riscaldamento del piatto

Prima di servire il cibo, usare questa funzione se si vuole riscaldare le stoviglie (piatti, tazze) per mantenerlo caldo più a lungo. È possibile impostare la temperatura e l'ora di inizio e di fine della ricottura.

Blocco tasti

Per attivare il blocco bambini, tenere premuto (per 5 secondi) il tasto dell'illuminazione . L'indicatore sul display. Premendo nuovamente a lungo il tasto dell'illuminazione, il blocco bambini viene disattivato.

- Se il blocco bambini è attivato senza la funzione timer attiva (viene visualizzato solo l'orologio), il forno non funzionerà.

- Se il blocco bambini viene attivato dopo che è stata impostata una funzione timer, il forno funzionerà normalmente; tuttavia, non sarà possibile modificare le impostazioni.
- Quando il blocco bambini è attivato, non è possibile modificare i sistemi di cottura o di cottura (modalità) o le funzioni aggiuntive. Il processo di cottura/arrosto può essere solo interrotto o spento.
- Il blocco bambini rimane attivo anche dopo lo spegnimento del forno. Per poter selezionare un nuovo sistema, il blocco bambini deve essere disattivato.

Avvio della cottura

▷ □ Avviare il processo di cottura premendo il tasto ▷□ . Fino all'iniziale raggiungimento della temperatura impostata, sul display si alterneranno la temperatura attuale e quella impostata. Il simbolo della temperatura inizialmente lampeggia. Al raggiungimento della temperatura desiderata smette.

INFORMAZIONE!

Se non è selezionata alcuna funzione timer, il tempo di cottura apparirà sul display. Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata viene emesso un breve segnale acustico.

*** GRATIN ***

Extra gratin

È possibile attivare questa funzione solo 10 minuti dopo l'inizio del processo di cottura (il simbolo *** GRATIN *** apparirà sul display). Premere la MANOPOLA per aprire le impostazioni. Ruotare la MANOPOLA sul simbolo *** GRATIN *** e confermare la selezione. Ruotare nuovamente la MANOPOLA e selezionare il simbolo completamente illuminato. Confermare la selezione. La funzione è ora attiva. Sul display verrà visualizzato il tempo di cottura di 10 minuti (10:00). Per modificare la durata, premere due volte la MANOPOLA e ruotarla per regolare il tempo (max. 30 min). Confermare la selezione. La funzione viene utilizzata nell'ultima fase del processo di cottura quando si aggiunge salsa / condimento in umido o si condisce il cibo a secco, o in caso si desideri dorare ulteriormente la crosta. Durante il processo di gratinatura si formerà una crosticina dorata sulla pietanza , la quale proteggerà il cibo dall'essiccameneto, conferendo inoltre un aspetto più gradevole e un sapore migliore.

INFORMAZIONE!

La funzione può essere disattivata anche mentre è in corso. Ruotare la MANOPOLA sull'impostazione *** GRATIN *** . Scegliere il simbolo opaco e confermare premendo sulla MANOPOLA.

Fine cottura e spegnimento del forno

Avviare il processo di cottura toccando il tasto ▷□ . Endapparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

INFORMAZIONE!

Al termine dell'operazione, anche tutte le impostazioni del timer vengono interrotte ed eliminate, ad eccezione dei contaminuti. Verrà visualizzata l'ora del giorno (orologio). Il ventilatore di raffreddamento continuerà a funzionare per un po'.

Dopo l'uso del forno, potrebbe rimanere dell'acqua nel canale della condensa (sotto lo sportello). Strofinare il canale con una spugna o un panno.

Scelta delle impostazioni generali

Tenere premuto il tasto  . **SEtt** verrà visualizzato sul display per alcuni secondi. Quindi, apparirà il menu delle impostazioni generali.

INFORMAZIONE!

Ruotare la MANOPOLA per scorrere le varie impostazioni. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA o il tasto .



Visualizzazione dell'orologio

Ruotare la MANOPOLA per impostare l'orologio. **CLoc** apparirà sul display. Dopo aver confermato, è possibile scegliere tra la visualizzazione dell'orologio in formato 12h e 24h. Confermare, quindi impostare l'orologio/l'ora. Per prima cosa, impostare i minuti. Confermare, quindi impostare le ore e confermare nuovamente.



Volume del segnale acustico

È possibile scegliere tra tre livelli di volume. Ruotare la MANOPOLA per scegliere l'impostazione **VOL**. Confermare l'impostazione e regolare il volume. Sono disponibili quattro livelli di volume (zero tacchette – OFF, una, due o tre tacchette).



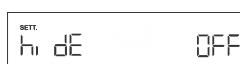
Illuminazione del display

Scegliere tra tre livelli di intensità luminosa del display. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **brht**. Confermare la propria selezione e scegliere un'intensità più bassa o più alta. Sono disponibili tre livelli di illuminazione (una, due o tre tacchette).



Display - modalità notte

Questa funzione oscurerà automaticamente il display (dal livello di illuminazione del display alto a quello più basso) durante la notte (dalle 20:00 alle 6:00). Scegliere l'impostazione **nGht**. Ruotare la MANOPOLA per selezionare On oppure OFF.



Standby

Questa funzione attiva o disattiva la visualizzazione dell'orologio. Selezionare l'impostazione **hidE**. Ruotare la MANOPOLA per accendere o spegnere.



Preriscaldamento rapido automatico

Questa funzione permette di aggiungere automaticamente il preriscaldamento rapido ai metodi di cottura che lo consentono. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **Auto**. Selezionare On oppure OFF.

SETT.	SAbb	OFF
-------	------	-----

Sabbath

La funzione Sabbath permette di mantenere il cibo caldo nel forno senza dover accendere o spegnere il forno.

Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione **SAbb**. Selezionare On oppure OFF.

Impostare la durata (tra 24 e 72 ore) e la temperatura. Confermare ogni impostazione premendo la MANOPOLA.

Se si desidera che la luce del forno sia sempre accesa, accenderla toccando il simbolo .

Toccare il tasto  per avviare il conto alla rovescia. **SAbb** apparirà sul display.

Tutti i suoni e il funzionamento saranno disattivati, ad eccezione del tasto .

INFORMAZIONE!

In caso di interruzione di corrente, la modalità Sabbath verrà disattivata e il forno tornerà allo stato iniziale.

SETT.	FAct	OFF
-------	------	-----

Impostazioni predefinite

Questa funzione permette di ripristinare le impostazioni predefinite dell'apparecchio. **FAct** apparirà sul display. Ruotare la MANOPOLA per selezionare l'impostazione rES. Tenere il tasto  premuto fino alla fine dell'animazione per confermare.



AVVISO!

Dopo un'interruzione di corrente o dopo lo spegnimento dell'apparecchio, le impostazioni delle funzioni aggiuntive rimarranno memorizzate per non più di pochi minuti. Quindi, tutte le impostazioni, ad eccezione del volume del segnale acustico e della luminosità del display, verranno ripristinate ai valori di fabbrica.

Suggerimenti e consigli generali per la cottura

- Rimuovere tutte le attrezature non necessarie dal forno durante la cottura
- Utilizzare attrezature realizzate con materiali antiriflesso resistenti al calore (teglie, vassoi e stoviglie fornite, pentole rivestite di smalto, pentole in vetro temperato). I materiali dai colori vivaci (acciaio inossidabile o alluminio) riflettono il calore. Di conseguenza, l'elaborazione termica del cibo in essi contenuto è meno efficace.
- Inserire sempre le teglie e i vassoi all'estremità delle guide. Quando si cuoce sulla griglia, posizionare i piatti o le teglie al centro della griglia.
- Per una preparazione ottimale del cibo, si consiglia di osservare le linee guida specificate nella tabella di cottura. Scegliere la temperatura specificata più bassa e il tempo di cottura specificato più breve. Allo scadere di questo tempo, controllare i risultati e quindi regolare le impostazioni secondo necessità.
- A meno che non sia assolutamente necessario, non aprire lo sportello del forno durante la cottura.
- Non posizionare le teglie direttamente sul fondo della cavità del forno.
- Non utilizzare la teglia da forno profonda multiuso al 1° livello della guida mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non coprire il fondo della cavità del forno o la griglia con carta stagnola.
- Con programmi di cottura più lunghi è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato.
- Posizionare sempre le teglie sulla griglia.
- Quando si cuoce su più livelli contemporaneamente, inserire la teglia profonda multiuso nel livello inferiore.
- Quando si cucina secondo le ricette di vecchi libri di cucina, utilizzare il sistema di riscaldamento inferiore e superiore (come nei forni convenzionali) e impostare una temperatura di 10 °C inferiore a quella specificata nella ricetta.
- Se stai usando carta da forno, assicurati che sia resistente alle alte temperature. Tagliarla sempre di conseguenza. La carta da forno impedisce al cibo di attaccarsi alla teglia e facilita la rimozione del cibo dalla teglia.
- Quando si cuociono tagli di carne o pasta sfoglia più grandi con un contenuto d'acqua maggiore, all'interno del forno si genererà molto vapore, che a sua volta potrebbe condensare sullo sportello del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura, asciugare lo sportello e il vetro della porta.
- Quando si cuoce direttamente sulla griglia, inserire la teglia profonda un livello più in basso per fungere da leccarda.

Preriscaldamento rapido del forno: Preriscaldare il forno solo se richiesto dalla ricetta o dalle tabelle riportate nelle presenti istruzioni per l'uso. Se si utilizza la funzione di preriscaldamento rapido, non inserire il cibo nel forno finché non è completamente riscaldato. La temperatura ha un impatto decisivo sul risultato finale. Il preriscaldamento rapido è consigliato per tagli di carne delicati (controfiletto), per impasti lievitati e pan di spagna che richiedono tempi di cottura più brevi. Riscaldare un forno vuoto consuma molta energia. Pertanto, se possibile, si consiglia di cuocere più pietanze in successione, oppure di preparare più pietanze contemporaneamente.

SlowBake: Consente una cottura lenta e controllata a bassa temperatura. I succhi della carne vengono distribuiti uniformemente e la carne rimane succosa e tenera. Il metodo di cottura lenta SlowBake è indicato per tagli di carne disossati delicati. Prima della cottura lenta, rosolare bene la carne da tutti i lati in una padella antiaderente.

Tavolo da cucina

NOTA: i piatti che richiedono un forno completamente preriscaldato sono indicati con un asterisco

* nella tabella i piatti per i quali è sufficiente un ciclo di preriscaldamento di 5 minuti sono indicati con due asterischi ** . In questo caso, non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

Piatto			°C	min
PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO				
Pasticceria/torte in stampi				
Torta al pan di Spagna	3		200-220	60-70
torta con ripieno	2		180	60-70
torta marmorizzata	2		170-180	50-60
torta con pasta lievitata, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
torta aperta, crostata	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
pasta frolla su teglie e vassoi				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelato	2		200-210	34-45
rotolo di pan di Spagna	3		170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscotti				
cupcake	3		160 *	25-35
cupcake, 2 livelli	2, 4		155-165 *	30-40
piccola pasticceria lievitata	2		180 *	17-22
piccola pasticceria lievitata, 2 livelli	2, 4		160 *	18-25
pasta sfoglia	3		200-220	30-45
pasta sfoglia, 2 livelli	2, 4		170 *	25-30
biscotti				
biscotti modellati	3		150 *	30-40
biscotti modellati, 2 livelli	2, 4		150 *	30-40
biscotti modellati, 3 livelli	1, 3, 5		145 *	40-50
biscotti	3		160-180	40-50
biscotti, 2 livelli	2, 4		150-160 *	20-25
meringa	3		80-100 *	120-150

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto				°C	min
meringa, 2 livelli	2, 4			80-100 *	120-150
macaron	3			130-140 *	15-20
macaron, 2 livelli	2, 4			130-140 *	15-20
pane					
lievitazione	2			40-45	30-45
pane su una teglia da forno	2			190-200	40-55
pane su una teglia da forno, 2 livelli	2, 4			190-200 *	40-55
filone in teglia di latta	3			190-200	30-45
filone in teglia di latta, 2 livelli	2, 4			200-210	30-45
focaccia	2			270	15-25
panini freschi (Semmel/panini mattutini)	3			180-200	20-30
panini freschi (Semmel/panini mattutini), 2 livelli	2, 4			200-210 *	15-20
pane tostato	5			240	4-6
panini aperti	5			240	3-5
pizza e altri piatti					
pizza	5			/	2-7
pizza surgelata	5		FROZEN	/	3-15
torta salata, quiche	2			190-200	50-60
burek	2			180-190	40-50
CARNE					
carni bovine					
arrosto di manzo (lonza, fesa), 1,5 kg	2			160-170	130-160
manzo bollito, 1,5 kg	2			200-210	90-120
controfiletto, cottura media, 1 kg	2			170-190 *	40-60
arrosto di manzo, cotto lentamente	2			120-140 *	250-300
bisteccche di manzo, ben cotte, spessore 4 cm	4			220-230	25-30
hamburger, spessore 3 cm	4			220-230	25-35
arrosto di vitello, 1,5 kg	2			160-170	120-150

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto			°C	min
carne di maiale				
arrosto di maiale, fesa, 1,5 kg	3		200-220	100-220
arrosto di maiale, spalla, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lonza di maiale, 400 g	2		80-100 *	80-100
arrosto di maiale, cotto lentamente	2		100-120 *	200-230
costine di maiale, cotte lentamente	2		120-140 *	210-240
costolette di maiale, spessore 3 cm	4		220-230	20-25
pollame				
pollame, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
pollame con ripieno, 1,5 kg	2		170-180	70-90
pollame, petto	2		170-180	45-60
cosce di pollo	3		210-220	25-40
ali di pollo	4		210-220	25-40
pollame, petto, cottura lenta	3		100-120 *	60-90
piatti a base di carne				
polpettone, 1 kg	2		170-180	60-70
salsicce alla griglia, bratwurst	4		230 **	8-15
PESCE E FRUTTI DI MARE				
pesce intero, 350 g	4		230-240	12-20
filetto di pesce, spessore 1 cm	4		220-230	8-12
bistecca di pesce, spessore 2 cm	4		220-230	10-15
capesante	4		230 *	5-10
gamberetti	4		230 *	3-10
VERDURE				
patate al forno, spicchi	3		210-220 *	30-40
patate al forno, dimezzate	3		200-210 *	40-50
patate ripiene (patate al cartoccio)	3		190-200	30-40
Patatine fritte, fatte in casa	4		210-220 *	20-30
verdure miste, spicchi	3		190-200	30-40
verdure ripiene	3		190-200	30-40

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Piatto				°C	min
PRODOTTI CONVENZIONALI - CONGELATI					
Patatine fritte	3			210-220	20-25
Patatine fritte, 2 livelli	2, 4			190-210	30-40
Medaglioni di pollo	4			210-220 *	12-17
Bastoncini di pesce	2			210-220	15-20
lasagne, 400 g	2			200-210	30-40
verdure a cubetti	2			190-200	20-30
croissant	3			170-180	18-23
BUDINI AL FORNO, SOUFFLÉ E PIATTI AU GRATIN					
moussaka di patate	2			180-190	35-45
lasagne	2			180-190	35-45
budino dolce al forno	2			160-180	40-60
soufflé dolce	2			160-180 *	35-45
piatti au gratin	3			170-190	30-45
tortilla ripiena, enchilada	2			180-200	20-35
formaggio alla griglia	4			240 **	6-9
ALTRO					
conservazione	2			180	30
sterilizzazione	3			125	30
cottura a bagnomaria	2			150-170 *	/
ricottura	3			60-95	/
riscaldamento del piatto	2			75	15

Pulizia e manutenzione



AVVISO!

Prima di pulire, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e attendere che si raffreddi.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!

Per una più facile pulizia, la cavità del forno e il vassoio e la teglia sono rivestite con uno speciale smalto per una superficie liscia e resistente.

Pulire regolarmente l'apparecchio e utilizzare acqua calda e detersivo per piatti per rimuovere le impurità più grandi e il calcare. Utilizzare un panno morbido pulito o un panno spugna.

Esterno dell'apparecchio: utilizzare sapone caldo e un panno morbido per rimuovere le impurità, quindi pulire ed asciugare le superfici.

Interno dell'apparecchio: per sporco ostinato e sporcizia, utilizzare detergenti per forno convenzionali. Quando si utilizzano tali detergenti, pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido per rimuovere tutti i residui di detergente.

Accessori e guide: pulire con sapone caldo e un panno umido. Per sporco ostinato e sporcizia, si consiglia di immergerlo prima e di utilizzare un pennello.

Se i risultati della pulizia non sono soddisfacenti, ripetere il processo di pulizia.

Utensili per pizza: raffreddare e pulire con acqua calda saponata e un panno morbido dopo ogni utilizzo. Non utilizzare mai detergenti aggressivi e abrasivi. Durante l'uso regolare possono verificarsi lievi scolorimenti. Si tratta di un normale fenomeno che non influisce sulla funzionalità.

- INFORMAZIONE!

Non utilizzare mai detergenti e accessori aggressivi o abrasivi (spugne e detergenti abrasivi, smacchiatori e solventi per ruggine, raschietti per lastre di vetroceramica).

L'attrezzatura del forno, ad eccezione degli utensili per pizza, è lavabile in lavastoviglie.

I residui di cibo (grassi, zuccheri, proteine) possono incendiarsi durante l'uso dell'apparecchio. Pertanto, rimuovere i pezzi più grandi di sporco dall'interno del forno e dagli accessori prima di ogni utilizzo.

Pulizia automatica del forno - pirolisi

Utilizzando temperature elevate, la funzione facilita la pulizia dell'interno dell'elettrodomestico, nonché di alcune delle attrezzature fornite con esso. Durante la pulizia, i residui di grasso e altre impurità vengono inceneriti.

Sono disponibili tre livelli di pirolisi (intensità di pulizia), con durata variabile del processo:

Livello	Intensità di pulizia	Scopo della pulizia	Durata del programma
1	Pulizia rapida	Per piccole impurità	2 ore
2	Pulizia di media intensità	Per le principali impurità evidenti	2 ore e 15 minuti
3	Pulizia intensiva	Per impurità (più vecchie) ostinate e persistenti	2 ore e 30 minuti

NOTA: Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare.

Preparazione per la pulizia pirolitica

- Rimuovere tutto lo sporco visibile e i residui di cibo dal forno.
- Avviare la pulizia pirolitica solo quando l'elettrodomestico è raffreddato.
- È possibile pulire l'attrezzatura fornita: la teglia universale profonda, la teglia bassa e le guide.
- Inserire gli accessori nella scanalatura sul secondo o terzo livello di guida - non utilizzare mai il primo livello di guida.
- Dopo la pulizia pirolitica, attendere che l'attrezzatura si raffreddi e pulirla con acqua calda e un panno umido.
- Quando si puliscono le guide estraibili, estrarle e rimuoverle al termine della procedura.



INFORMAZIONE!

Per risultati di pulizia migliori, si consiglia di pulire il forno e gli accessori/apparecchiature separatamente. Quando si utilizza il processo di pulizia pirolitica per pulire l'apparecchiatura, la cavità del forno potrebbe non essere completamente pulita alla fine del ciclo.

Se non sei soddisfatto dei risultati della pulizia, ti consigliamo di ripetere il processo.

A seguito della pulizia pirolitica automatica, l'interno del forno e gli accessori possono cambiare colore e perdere lucentezza. Le guide estraibili pirolitiche possono ingiallire, diventare più rumorose e più rigide, ma dopo un uso ripetuto, dovrebbero nuovamente funzionare in modo fluido e senza fare rumore. Ciò non pregiudica la funzionalità del forno o degli accessori.



1. Toccare il tasto per visualizzare funzioni extra sul display. Ruotare la MANOPOLA in modo che il simbolo e si accendono e confermare la selezione. Sul display verranno visualizzati tre livelli di intensità di pulizia. Ruotare la MANOPOLA per selezionare il livello di intensità della pulizia. Più lo sporco è ostinato, più alto è il livello da selezionare. Il livello medio è selezionato come impostazione predefinita. Confermare l'impostazione premendo sulla MANOPOLA. Toccare il tasto . Il timer inizia il conto alla rovescia.



2. Dopo un certo periodo di tempo, lo sportello del forno verrà automaticamente bloccato per la vostra sicurezza. **Loc** apparirà sul display mentre il blocco funziona.



3. Quando il programma è completato, **End** apparirà sul display e verrà emesso un segnale acustico.

- Quando il processo di pulizia pirolitica è completo e il forno si è raffreddato, lo sportello del forno si sblocca automaticamente.
- Una volta che la cavità del forno si è completamente raffreddata, pulirla con acqua saponata calda e un panno morbido per rimuovere eventuali residui (es. cenere).



AVVISO!

Durante la pirolisi, possono essere emessi odori e fumo sgradevoli, nonché vapori e gas irritanti. Pertanto, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata durante la procedura e non rimanere al suo interno per periodi di tempo prolungati. Non permettere a bambini o animali domestici di avvicinarsi al forno.

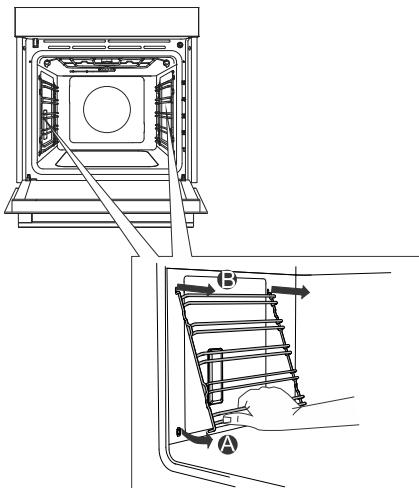
Durante il processo di pirolisi, i residui di cibo e grasso possono incendiarsi. Pertanto, rimuovere tutte le impurità dall'interno del forno prima di avviare il processo.

L'esterno dell'apparecchio si riscalda fino a raggiungere una temperatura elevata durante il processo di pulizia pirolitica. Non toccare lo sportello del forno e non appendere mai oggetti infiammabili, come panni da cucina o asciugamani, alla maniglia della porta.

Non tentare di aprire lo sportello mentre è bloccato (durante la pulizia pirolitica e mentre l'apparecchio si raffredda dopo il processo)! Il processo di pulizia potrebbe essere interrotto e sussiste il rischio di ustioni!

I piccoli animali o animali domestici possono essere particolarmente sensibili ai fumi. Si consiglia di rimuoverli dalla stanza durante il processo di pulizia pirolitica e di ventilare completamente la stanza una volta completato il processo di pulizia.

Rimozione del filo e guide fisse estraibili (estensibili)



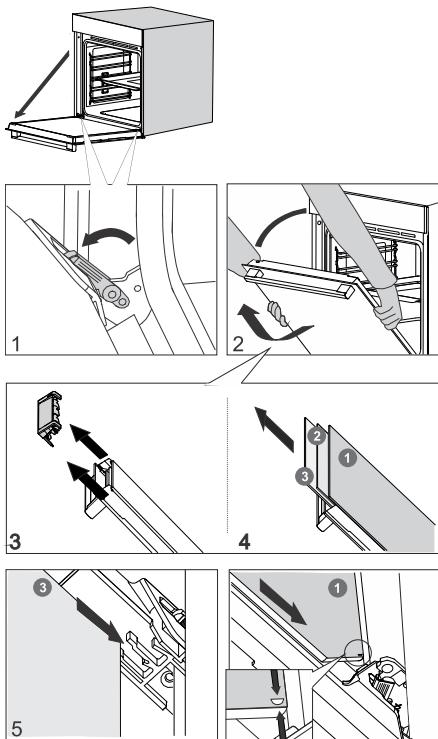
A Prendere le guide per la parte inferiore e tirarle verso l'interno del forno.

B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.

INFORMAZIONE!

Quando si rimuovono le guide, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.

Rimozione e sostituzione dello sportello del forno e dei vetri



1 Dapprima, aprire completamente lo sportello del forno.

2 Lo sportello del forno è fissato agli cardini con appositi supporti che includono anche leve di sicurezza. Ruotare di 90° le leve di sicurezza verso lo sportello. Chiudere lentamente lo sportello ad un angolo di 45° (rispetto alla posizione dello sportello completamente chiuso); quindi, sollevare lo sportello ed estrarrelo.

Il vetro dello sportello **del forno** può essere pulito dall'interno, ma deve essere prima rimosso dallo sportello dell'apparecchio. Per prima cosa, procedere come descritto al punto 2, ma non rimuoverlo.

3 Rimuovere la guida dell'aria. Tenerlo sul lato sinistro e destro dello sportello con le mani. Rimuoverlo tirandolo leggermente verso di sé.

4 Tenere il vetro dello sportello sul bordo superiore e rimuoverlo. Stessa cosa per la seconda e la terza lastra di vetro (a seconda del modello).

5 Per sostituire i vetri, osservare l'ordine inverso.



INFORMAZIONE!

Il reinserimento dello sportello si svolge in ordine inverso. Se lo sportello non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature dei cardini siano installate correttamente negli alloggiamenti dei cardini.



AVVISO!

Il cardine dello sportello del forno può chiudersi con una forza considerevole. Pertanto, ruotare sempre entrambe le leve di sicurezza sul supporto durante il montaggio o lo smontaggio dello sportello dell'apparecchio.

Chiusura e apertura soft dello sportello (secondo il modello)

Lo sportello del forno è dotato di un sistema che smorza la forza di chiusura dello sportello, a partire da un angolo di 75 gradi. Permette un'apertura e chiusura semplice, silenziosa e delicata dello sportello. Una leggera spinta (fino a un angolo di 15° rispetto alla posizione dello sportello chiuso) è sufficiente perché lo sportello si chiuda automaticamente e dolcemente.

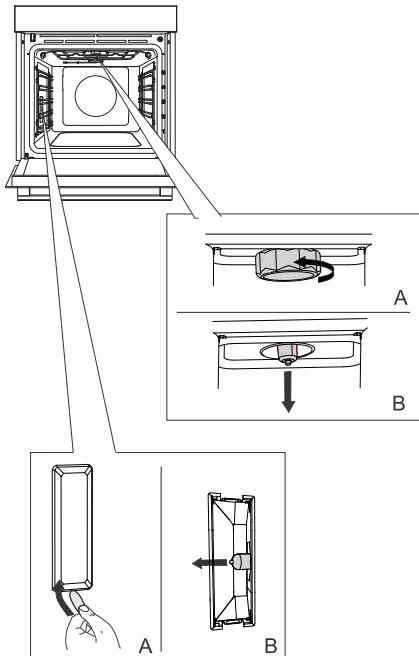
**AVVISO!**

Se viene applicata una forza eccessiva per chiudere la porta, l'effetto del sistema viene ridotto o il sistema verrà aggirato per garantire la sicurezza.

Sostituzione della lampadina

La lampadina è un materiale di consumo e quindi non coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere tutti gli accessori dal forno.

Lampada alogena: G9, 230 V, 25 W



1 Svitare e rimuovere il coperchio (in senso antiorario). Rimuovere la lampadina alogena.

2 Utilizzare uno strumento di plastica piatto per rimuovere il coperchio. Rimuovere la lampadina alogena.

INFORMAZIONE!

Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento smaltato.

Usare una protezione per evitare di scottarsi.



AVVISO!

Sostituire la lampadina solo quando l'apparecchio è scollegato dalla rete elettrica.

Tabella dei difetti e degli errori

Avvisi speciali e comunicazione di errori

Durante il periodo di garanzia, tutte le riparazioni possono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

Prima della riparazione, l'apparecchio deve essere disinserito dalla rete elettrica disinnestando la fusibile o staccando il cavo di alimentazione dalla presa.

Qualsiasi riparazione non autorizzata dell'apparecchio può provocare scosse elettriche e pericolo di cortocircuito; pertanto, non eseguirli. Affidare tale lavoro a un esperto o ad un tecnico dell'assistenza.

In caso di problemi minori con il funzionamento dell'apparecchio, consultare questo manuale per vedere se è possibile risolvere il problema da soli.

Se l'apparecchio non funziona correttamente o non funziona affatto a causa di un funzionamento o una manipolazione inappropriati, la visita di un tecnico dell'assistenza non sarà gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Conservare le istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle a eventuali proprietari o utenti successivi dell'apparecchio.

Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

Problema/errore	Causa
Il fusibile potrebbe muoversi spesso.	Si prega di chiamare il servizio tecnico.
La luce del forno non funziona.	Il processo di sostituzione della lampadina nel forno è descritto nel capitolo Sostituzione della lampadina.
L'unità di controllo non risponde, lo schermo è bloccato.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti (disinserire il fusibile o spegnere l'interruttore generale); quindi ricollegare l'apparecchio e accenderlo.
Codice di errore ErrX è visualizzato. In caso di codice di errore a due cifre, ErrXX verrà visualizzato.	C'è un errore nel funzionamento del modulo elettronico. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per alcuni minuti. Se l'errore è ancora indicato, chiamare un tecnico dell'assistenza.
La pizza è poco cotta.	Aumentare il tempo di cottura di qualche secondo. Anche una piccola differenza può avere un effetto significativo sull'imbrunimento.
La pizza è troppo cotta.	Trascorso il tempo, non è stata tolta immediatamente la pizza dal forno. Ridurre il tempo di cottura di alcuni secondi. Anche una piccola differenza può avere un effetto significativo sull'imbrunimento.
La base della pizza è troppo bruciata.	Uso di farina inappropriata. Per mitigare questo problema, utilizzare farina specificamente formulata per la cottura della pizza, come la semola. L'impasto per pizza deve essere sempre a temperatura ambiente prima dell'uso.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

Problema/errore	Causa
Il preriscaldamento del forno nel programma pizza richiede più di 20 minuti.	Se il forno è collegato a un sistema con una tensione instabile o una tensione inferiore a 230 V, i tempi di preriscaldamento vengono prolungati fino a 30 minuti.

Se i problemi persistono nonostante si osservi il consiglio di cui sopra, chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione o qualsiasi reclamo in garanzia derivante da un collegamento o utilizzo errato dell'apparecchio non saranno coperti dalla garanzia. In questo caso, l'utente coprirà il costo della riparazione.

Smaltimento



Per imballare i prodotti usiamo materiali ecocompatibili che, senza pericolo per l'ambiente, possono venire ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali di imballaggio sono per tale scopo anche adeguatamente contrassegnati.

Il simbolo sul prodotto o sull'emballaggio dello stesso indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico normale, ma bisogna consegnarlo a un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche e elettroniche.

Smaltire in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di uno smaltimento inappropriate del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Etichetta ambientale

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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

Test di cottura

EN60350-1: Utilizzare solo apparecchiature fornite dal produttore.

Inserire sempre la teglia fino alla fine della guida. Posizionare la pasta o le torte cotte in stampi come mostrato nell'immagine.

* Preriscaldare l'elettrodomestico alla temperatura desiderata. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

** Preriscaldare l'elettrodomestico per 10 minuti. Non utilizzare la modalità di preriscaldamento rapido.

*** Girare dopo 2/3 del tempo di cottura.

COTTURA AL FORNO						
Piatto	Attrezzatura	stampo posizionamento		°C	min	
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	150	25-40	<input type="checkbox"/>
biscotti – ripiano singolo	teglia bassa		3	135 **	35-50	<input checked="" type="checkbox"/>
biscotti – due ripiani/livelli	teglia bassa		2, 4	140 **	25-40	<input checked="" type="checkbox"/>
biscotti – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 4, 5	135	45-60	<input checked="" type="checkbox"/>
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	160-170 **	20-30	<input type="checkbox"/>
tortine – griglia singola	teglia bassa		3	155 **	20-30	<input checked="" type="checkbox"/>
tortine – due ripiani/livelli	teglia bassa		1,5	140 **	30-45	<input checked="" type="checkbox"/>
tortine – tre ripiani/livelli	teglia bassa		1, 3, 5	140-150	30-50	<input checked="" type="checkbox"/>
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	150	45-55	<input type="checkbox"/>
Torta al pan di Spagna	stampo rotondo in metallo, diametro 26 cm/gratella		2	160	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
pan di spagna – due ripiani/livelli	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 26 cm/gratella	○ ○	2, 4	170 *	45-55	<input checked="" type="checkbox"/>
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	○ ○	2	160 **	70-120	<input type="checkbox"/>
torta di mele	2 x stampi rotondi in metallo, diametro 20 cm/gratella	○ ○	2	160	70-120	<input checked="" type="checkbox"/>
GRIGLIATURA						
pane tostato	gratella		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>

La tabella prosegue dalla pagina precedente

COTTURA AL FORNO						
pljeskavica (polpetta di carne macinata)	gratella + teglia bassa come vassoio di sgocciolamento		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

Hisense
life reimagined



935115-a5

CE