



FORNO INCASSATO

MANUALE UTENTE

GEZST 47000 B

IT

www.grundig.com

285.4435.32/R.AG/09.01.2018/5-2

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

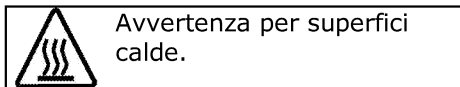
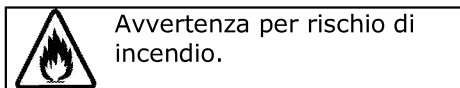
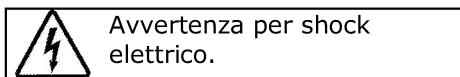
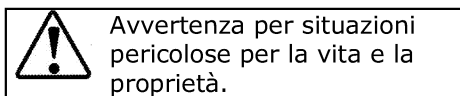
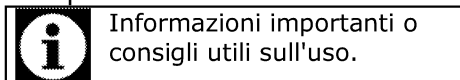
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Grundig. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

INDICE

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente **4**

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica.....	5
Sicurezza del prodotto.....	6
Uso previsto.....	9
Sicurezza dei bambini.....	10
Smaltimento di vecchi prodotti	11
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	11

2 Informazioni generali **12**

Panoramica	12
Contenuto della confezione...	13
Specifiche tecniche	14

3 Installazione **15**

Prima della installazione	15
Installazione e collegamento	16
Smaltimento di vecchi prodotti	18

4 Preparazioni **20**

Consigli per il risparmio energetico.....	20
Uso iniziale	20
Impostazione orario di inizio	20
Prima pulizia del prodotto	22
Riscaldamento iniziale	22

5 Come utilizzare il forno **23**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill	23
Come utilizzare il forno elettrico	24
Funzioni del forno.....	26
Come utilizzare l'unità di controllo del forno.....	30
Tabella tempi di cottura	51
Funzione Pasti pronti.....	55
Ricette per menu con alimenti pronti.....	59
Come utilizzare il grill	72

6 Manutenzione e cura **76**

Informazioni generali	76
Pulizia del pannello di controllo	76
Pulizia del forno	76
Rimozione dello sportello del forno.....	79
Rimozione del vetro interno dello sportello	79
Sostituzione della lampadina del forno	81

7 Ricerca e risoluzione dei problemi **83**

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del

prodotto e gli altri documenti e parti.

- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato

per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!

- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.

- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
 - Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
 - L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
 - La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
 - Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
 - Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
 - In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
 - Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.
- Sicurezza del prodotto
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano

caldi durante l'uso.

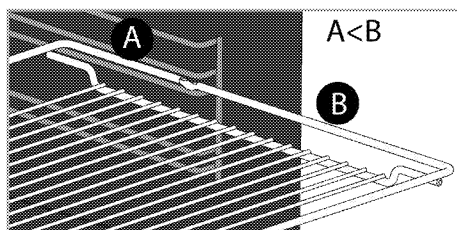
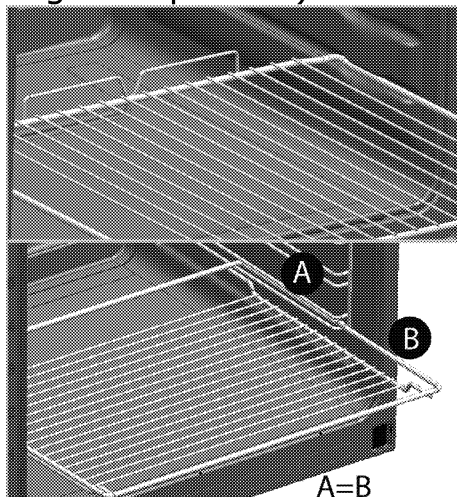
Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di

toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

- (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.) Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono

dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a porte decorative, così da evitarne il surriscaldamento.
- L'unità deve essere posta direttamente sul pavimento. Non deve essere posizionata su una base o un piedistallo.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle

maniglie, né per riscaldare.

- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostiti e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.

- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la

collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

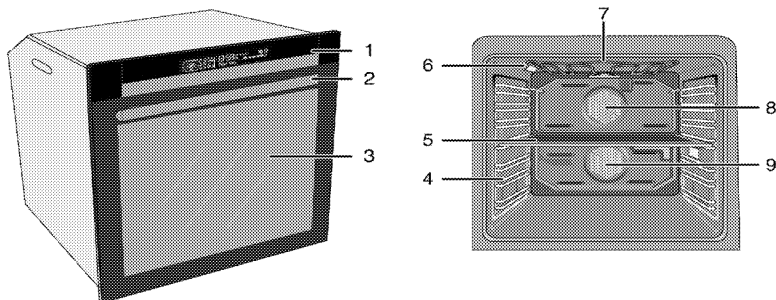
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

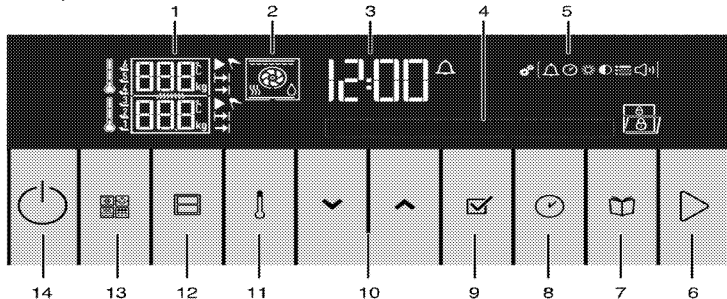
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|
| 1 | Pannello di controllo | 8 | Motore ventola parte superiore (dietro lo schermo metallico) |
| 2 | Maniglia | 9 | Motore ventola parte inferiore (dietro lo schermo metallico) |
| 3 | Sportello anteriore | | |
| 4 | Posizioni ripiani | | |
| 5 | Piastra della sezione centrale | | |
| 6 | Lampadina | | |
| 7 | Elemento di riscaldamento superiore | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---|
| 1 | Campo indicatore temperatura/peso | 10 | Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) (Selezione menu) |
| 2 | Display funzioni | 11 | Tasto impostazione temperatura/peso/booster |
| 3 | Campo indicatore ora corrente | 12 | Pulsante di selezione sezione forno |
| 4 | Display testo | 13 | Pulsante di selezione della funzione * |
| 5 | Simboli menu Impostazioni | 14 | Tasto ON/OFF |
| 6 | Tasto avvio/arresto cottura | | |
| 7 | Tasto selezione menu alimenti pronti | | |
| 8 | Tasto ora e impostazioni | | |
| 9 | Pulsante di conferma | | |

* Presente nei forni dotati di funzioni di auto-pulizia, vapore e microonde.

Contenuto della confezione

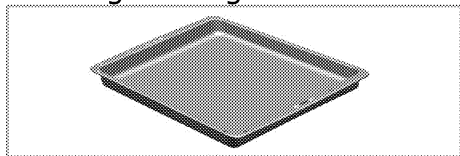


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. Manuale utente

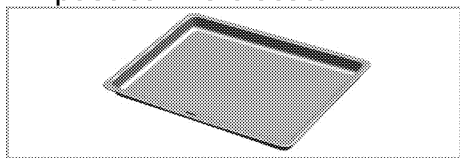
2. Vassoio forno

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrostiti.



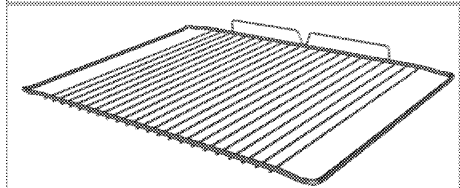
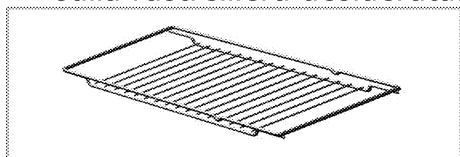
3. Vassoio per dolci

Usato per dolci come pasticcini e biscotti.



4. Ripiano metallico

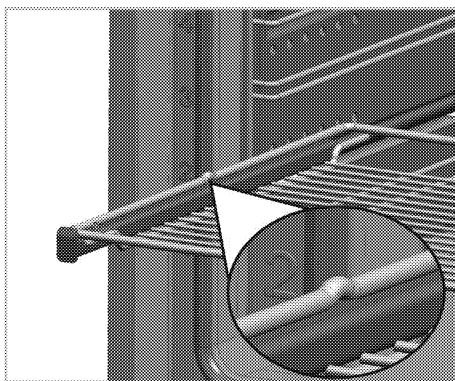
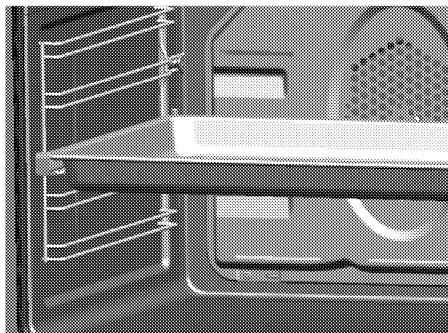
forno, da arrostitire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



5. Posizionare in modo corretto ripiano

metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico. Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.





Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3,5kW
Fusibile	16 A
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione - Forno a sezione doppia
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione, pagina 15*.



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore.

Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.



PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di

sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.



Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.

un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello

anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.

- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



PERICOLO:

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!



Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).



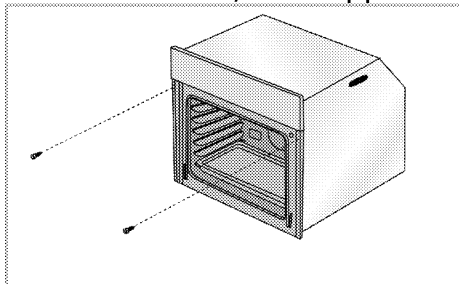
Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

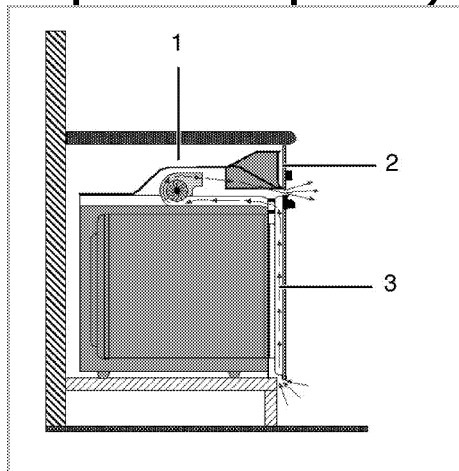
1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare

ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.



La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarla con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.

- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

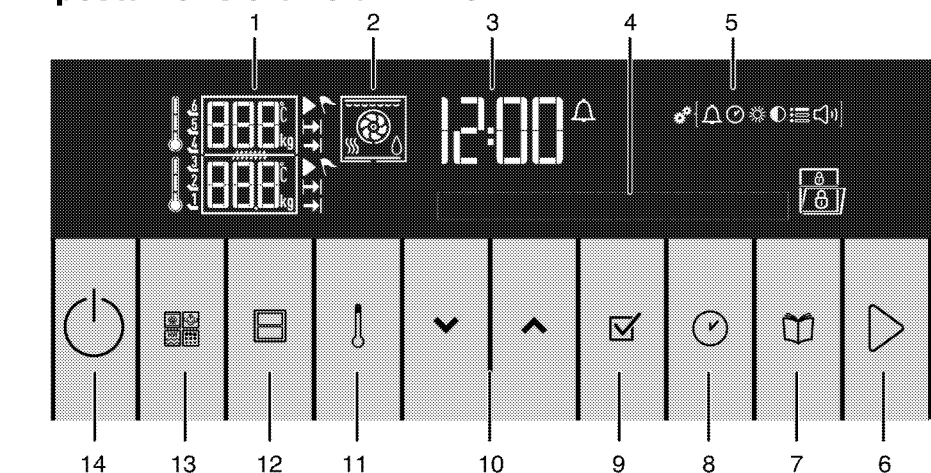
Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Impostazione orario di inizio



- 1 Campo indicatore temperatura/peso
- 2 Display funzioni

- 3 Campo indicatore ora corrente
- 4 Display testo
- 5 Simboli menu Impostazioni

- 6 Tasto avvio/arresto cottura
 - 7 Tasto selezione menu alimenti pronti
 - 8 Tasto ora e impostazioni
 - 9 Pulsante di conferma
 - 10 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) (Selezione menu)
 - 11 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
 - 12 Pulsante di selezione sezione forno
 - 13 Pulsante di selezione della funzione *
 - 14 Tasto ON/OFF
- * Presente nei forni dotati di funzioni di auto-pulizia, vapore e microonde.

Impostare l'ora di inizio

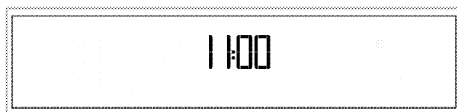
1. Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, campo orario e  il simbolo lampeggia. "Imposta ora corrente" si visualizzano.



2. Impostare il campo dell'ora con .
3. Toccare  per confermare l'ora.
4. Campo minuti e  il simbolo lampeggia. Impostare i minuti con . Toccare per  confermare i minuti.



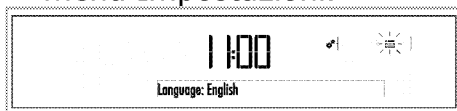
» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.



Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare  il pulsante finché si vede  il simbolo nel menu Impostazioni.



2.  il simbolo lampeggia sul display e si visualizza l'opzione della lingua impostata.
 3. Toccare  per selezionare la lingua desiderata.
 4. Toccare  per confermare l'impostazione.
- » Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.
- » Solo i tasti  e  sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni.



In caso di assenza di elettricità o quando l'apparecchio è scollegato e ricollegato, il menu di impostazione dell'ora è visualizzato di nuovo.

Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere .
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerne il forno; vedere

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere .
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!

Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la

posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.

- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole

crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno con grill al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. La teglia per la cottura al forno da far scorrere deve avere una dimensione tale da coprire l'intera area di grigliatura. È possibile che la teglia non venga fornita con il prodotto. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la

cottura al forno per una pulizia facile.



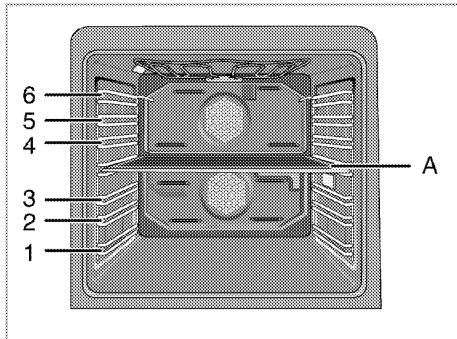
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

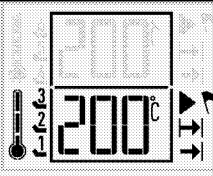
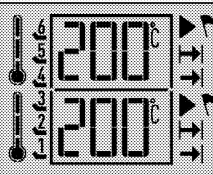
Posizioni rastrelliera

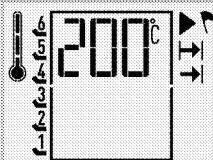
Ci sono 6 rastrelliere adatte a essere usate nel forno, 3 sono nella sezione inferiore e 3 sono in quella superiore. C'è un altro canale nel vuoto in cui sarà installata la piastra della sezione centrale (A). Non utilizzare questo canale come rastrelliera durante la cottura.



Si può cucinare in 4 diverse sezioni del forno.

	Sezione superiore	Si può cucinare solo nella sezione superiore. È idonea per il grill e cottura di piccole porzioni.		Quando la sezione superiore è attiva, valore della temperatura,
--	--------------------------	---	--	--

				posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di questa sezione compaiono sul display.
	Sezione inferiore	Si può cucinare solo nella sezione inferiore. È idonea per cottura di porzioni medie.		Quando la sezione superiore è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di questa sezione compaiono sul display.
	Sezione inferiore - superior e	Si può cucinare contemporaneamente e nelle sezioni inferiore e superiore. È idonea per la cottura di due piatti diversi.		Quando la sezione inferiore-superiore è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di queste

				sezioni compaiono sul display.
	Sezione grande singola	Si può cucinare in una sezione grande singola. È idonea per cottura di porzioni grandi e multiple.		Quando la sezione grande singola è attiva, valore della temperatura, posizione delle rastrelliere, simbolo di cottura, simbolo di stand-by, simbolo del tempo di cottura e simbolo del tempo di fine cottura di questa sezione compaiono sul display.

Funzioni del forno

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità. Queste

funzioni si applicano solo al forno con una sezione grande singola.

Tutte le funzioni del forno sono spiegate in questa sezione.

Simbolo	Nome	Descrizione
	Statico (riscaldamento superiore e inferiore)	I riscaldatori superiore e inferiore sono in uso contemporaneamente. Cucinare con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	Solo il riscaldatore inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.
	Statico+ventola (riscaldamento inferiore/superiore con ventola)	Il riscaldatore superiore, il riscaldatore inferiore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Cucinare con un solo vassoio.
	Sbrinamento (con ventola)	Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione. Si adatta a scongelare alimenti granulosi

		congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.
	Fan assisted cooking (cottura assistita da ventola)	Solo il riscaldatore con ventola nella parete posteriore è in funzione. L'aria calda emessa dal riscaldatore con ventola viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Nella maggior parte dei casi, non è necessario il preriscaldamento.
	Riscaldatore superiore+ventola (riscaldamento superiore con ventola)	Il riscaldatore superiore e la ventola nella parete posteriore sono attivi. L'aria calda è distribuita meglio con la ventola rispetto alla situazione in cui solo il riscaldamento superiore è attivo.
	Pizza	Il riscaldatore inferiore e il riscaldatore con ventola (nella parete posteriore) sono attivi contemporaneamente. Adatto per cuocere la pizza.
	Cottura multi "3D"	Riscaldatore superiore, riscaldatore inferiore e riscaldamento con ventola sono attivi contemporaneamente. Cucinare con un solo vassoio.
	Grill economico	Solo la sezione interna del riscaldatore superiore sul soffitto del forno è in funzione. Idoneo per cuocere con grill porzioni di carne piccole e medie.
	Grill completo	Le sezioni interna ed esterna del riscaldatore superiore sul soffitto del forno sono in funzione contemporaneamente. Idoneo per cuocere con grill porzioni di carne medie.
	Grill + ventola (grill con ventola)	La ventola della parete posteriore funziona assieme alle sezioni interna ed esterna del riscaldatore superiore sul soffitto del forno. L'aria calda è rapidamente distribuita in modo uniforme in tutto il forno mediante una ventola. Idoneo

		per cuocere con grill porzioni di carne medie.
	Mantenere in caldo	Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo. Non utilizzare per cuocere gli alimenti.
	Cottura eco con ventola	Solo il riscaldatore con ventola nella parete posteriore è in funzione. Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione riscaldamento con ventola ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C . Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.
	Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)	Si usa per cuocere a bassa temperatura con tempi più lunghi (10-15 ore).

Sezione superiore	Riscaldamento ventola Ventola economica Riscaldatore superiore+ventola Grill completo +ventola Grill completo Sbrinamento Grill economico		ventola+riscaldamento inferiore Con ventola+pizza
		Sezione grande singola	Statica Statica+ventola Riscaldamento ventola Cottura multi (3D) Pizza Riscaldatore superiore+ventola Grill completo +ventola Grill completo Grill economico Ventola economica Riscaldamento inferiore Mantenere in caldo Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura) Sbrinamento
Sezione inferiore	Riscaldamento ventola Ventola economica Sbrinamento Riscaldamento inferiore Pizza		
Sezione inferiore-superiore	Con ventola+con ventola Grill completo+con ventola Sbrinamento+sbrinamento o Grill economico+con ventola Con		

Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

	Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.
	Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.
	Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
	L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.
	Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.
	Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Mantenere in caldo" e "Bassa temp. a bassa temperatura".

	Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Mantenere in caldo" e "Bassa temp. a bassa temperatura".
--	---

Sezione grande singola

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Statica + ventola	175	40-280
Riscaldamento ventola	180	40-250
Cottura multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Riscaldatore superiore+v ventola	200	40-280
Grill completo +ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill economico	280	40-280
Ventola economica	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)	100	50-150
Sbrinamento	-	-

Sezione superiore

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Riscaldamento ventola	180	40-250
Riscaldamento superiore+ventola	200	40-280
Grill completo +ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill economico	280	40-280
Ventola economica	180	160-220
Sbrinatorio	-	-

Sezione inferiore

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Riscaldamento ventola	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ventola economica	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Sbrinatorio	-	-

Come utilizzare l'unità di controllo del forno

The diagram shows the oven's control interface. At the top, there are five callouts: 1 points to the temperature/weight display (0000 kg); 2 points to the function display (Grill icon); 3 points to the current time display (12:00); 4 points to the text display (empty); 5 points to the settings menu icons (lock, alarm, clock, etc.). Below these are ten buttons, each with a callout: 14 (power), 13 (icons), 12 (weight icon), 11 (temperature icon), 10 (up/down arrows), 9 (confirm), 8 (clock icon), 7 (book icon), and 6 (start/stop). The bottom section contains two columns of numbered descriptions for these callouts.

1

Campo indicatore temperatura/peso

2

Display funzioni

3

Campo indicatore ora corrente

4

Display testo

5

Simboli menu Impostazioni

6

Tasto avvio/arresto cottura

7

Tasto selezione menu alimenti pronti

8

Tasto ora e impostazioni

9

Pulsante di conferma

10

Tasti Up/down (su/giù) (fase menu) (Selezione menu)

11

Tasto impostazione temperatura/peso/booster

- 12 Pulsante di selezione sezione forno
- 13 Pulsante di selezione della funzione *
- 14 Tasto ON/OFF
- * Presente nei forni dotati di funzioni di auto-pulizia, vapore e microonde.

Simbolo display:

-  Simbolo riscaldamento rapido (booster)
-  Simbolo tempo di cottura
-  Simbolo tempo di fine cottura
-  Simbolo allarme
-  Simbolo Stand-by
-  Simbolo cottura
-  Simbolo ora corrente
-  Simbolo impostazioni
-  Simbolo Mantenere in caldo
-  Simbolo sbrinamento
-  Simbolo Blocco tasti
-  Simbolo sportello aperto
-  Simbolo impostazione luminosità
-  Simbolo impostazione volume
-  Simbolo Impostazione lingua
-  Simbolo sonda carne *
- * Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

Funzionamento del forno come sezione singola

Funzionamento manuale

Durante il funzionamento manuale, il forno funziona in modo indipendente dal tempo di cottura dopo la selezione di funzione e temperatura. Il forno non si spegne automaticamente alla fine del

tempo di cottura. Deve essere spento dall'utente.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando .



5. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e **"Temperatura"** si visualizza.



6. Impostare la temperatura desiderata toccando $\wedge/\vee$. Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando $\checkmark$.

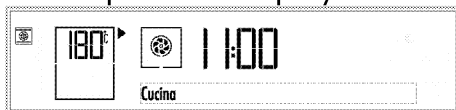
7. Per impostare il Booster, premere ! due volte per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster passivo" e ! compaiono sul display.

8. premere uno dei $\vee$ o $\wedge$ pulsanti per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo ! compaiono sul display. Confermare l'impostazione toccando $\checkmark$.

i Quando l'impostazione del Booster è completa, il forno funziona con la potenza massima per raggiungere la temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura impostata ! il simbolo scompare. L'impostazione del Booster è attiva per le funzioni durante le quali ! si visualizza quando il ! pulsante è toccato due volte.

9. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.

10. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare $\triangleright$ pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata.

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno ! si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, **"Sportello aperto"** e/o ! simbolo compaiono sul display.

11. Quando il processo di cottura è completo, toccare $\triangleright$ di nuovo per due secondi per terminare la cottura.



Funzionamento semi-automatico

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display. In modalità semi-automatica, è possibile regolare il periodo di

tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando  / .



5. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e **"Temperatura"** si visualizza.



6. Impostare la temperatura desiderata toccando  / .
- Quando si raggiunge il

valore desiderato, confermare la temperatura toccando .

7. Per impostare il Booster, premere  due volte per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster passivo" e  compaiono sul display.
8. premere uno dei  o  pulsanti per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo  compaiono sul display. Confermare l'impostazione toccando .

 Quando l'impostazione del Booster è completa, il forno funziona con la potenza massima per raggiungere la temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura impostata  il simbolo scompare. L'impostazione del Booster è attiva per le funzioni durante le quali  si visualizza quando il  pulsante è toccato due volte.

9. Per il tempo di cottura, premere  una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display.  Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



10. Toccare i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto .
Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo viene visualizzato in modo continuo.
11. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
12. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare pulsante per 2 secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato.

Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

Se si apre lo sportello del forno, **"Sportello aperto"** e/o simbolo compaiono sul display.

13. Quando la cottura è completa, **"Buon appetito"** e **"Premere Avvio per continuare"** compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.
14. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.
15. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando se lo si desidera.

Funzionamento completamente automatico

In modalità di funzionamento completamente automatica è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione

dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

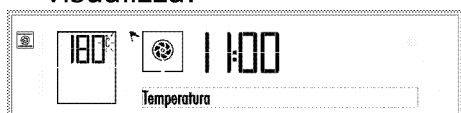
1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando  / .



5. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e **"Temperatura"** si visualizza.



6. Impostare la temperatura desiderata toccando  / .
- Quando si raggiunge il

valore desiderato, confermare la temperatura toccando .

7. Per impostare il Booster, premere  due volte per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster passivo" e  compaiono sul display.
8. premere uno dei  o  pulsanti per attivare l'impostazione del Booster. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo  compaiono sul display. Confermare l'impostazione toccando .

 Quando l'impostazione del Booster è completa, il forno funziona con la potenza massima per raggiungere la temperatura impostata. Quando si raggiunge la temperatura impostata  il simbolo scompare. L'impostazione del Booster è attiva per le funzioni durante le quali  si visualizza quando il  pulsante è toccato due volte.

9. Per il tempo di cottura, premere  per una volta per scorrere fino a **"Tempo di cottura"** sul display.  Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



10. Toccare $\wedge/\vee$ i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto $\checkmark$.

Quando il tempo di cottura è impostato, $\rightarrow$ il simbolo viene visualizzato in modo continuo.

11. Per la fine del tempo di cottura, toccare $\odot$ con brevi intervalli finché **"Tempo di fine cottura"** compare sul display. $\rightarrow$ Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



12. Toccare $\wedge/\vee$ per impostare la fine del tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante. Quando la fine del tempo di cottura è impostato, $\rightarrow$ viene visualizzato in modo continuo.

13. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.

14. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura, del tempo e della fine del tempo di cottura sono idonei, toccare $\triangleright$ pulsante per 2

secondi per avviare la cottura.

» » **"Stand by"** compare sul display. Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.

15. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'inizio del tempo di cottura, **"Cottura"** compare sul display e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende per un po' di tempo durante il processo di cottura.

	Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno $\downarrow$ si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.
	Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o simbolo compaiono sul display.

16. Quando la cottura è completa, **"Buon appetito"** e **"Premere Avvio per continuare"**

compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.

17. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.

18. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere  per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

 Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando  se lo si desidera.

Uso del forno solo per la sezione superiore o inferiore

Funzionamento manuale

Durante il funzionamento manuale, il forno funziona in modo indipendente dal tempo di cottura dopo la selezione di funzione e temperatura. Il forno non si spegne automaticamente alla fine del tempo di cottura. Deve essere spento dall'utente.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

 Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.

3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



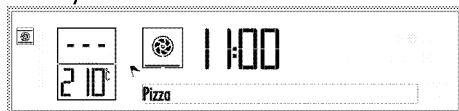
4. Toccare  una volta per attivare la sezione inferiore del forno.

Il simbolo  compare accanto alla sezione attiva del forno. Le fasi di impostazione della temperatura e l'inizio del processo di cottura per le sezioni inferiore e superiore del forno procedono allo stesso modo. (Nelle immagini, il forno inferiore viene mostrato come selezionato).



i Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

5. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando .



6. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e **"Temperatura"** si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .
8. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
9. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare  pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura regolata.

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, **"Sportello aperto"** e/o  simbolo compaiono sul display.

10. Quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per due secondi per terminare la cottura.

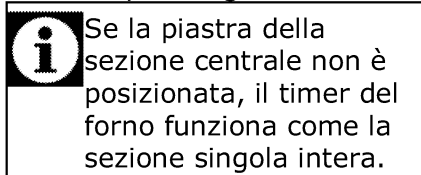


i Quando si usa solo la sezione superiore o inferiore per la cottura, tenere vuota la sezione non usata poiché diventa calda.

Funkzionamento semi-automatico

In modalità semi-automatica, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura). Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

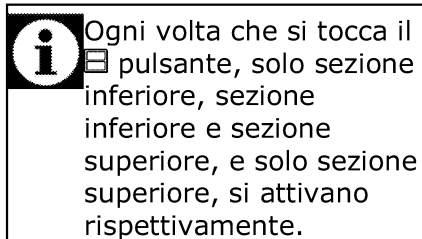
1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.



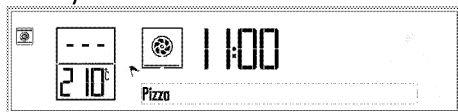
2. Accendere il forno toccando il ① pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



4. Toccare  una volta per attivare la sezione inferiore del forno.
 simbolo compare accanto alla sezione attiva del forno. Le fasi di impostazione della temperatura e l'inizio del processo di cottura per le sezioni inferiore e superiore del forno procedono allo stesso modo. (Nelle immagini, il forno inferiore viene mostrato come selezionato).



5. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando  /  .



6. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e **"Temperatura"** si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando  /  . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando  .
8. Per il tempo di cottura, premere  una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display.  Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



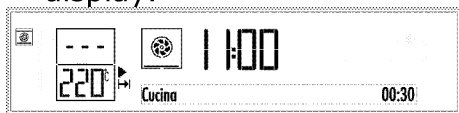
9. Toccare  /  i tasti per impostare il tempo di

cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto .

Quando il tempo di cottura è impostato,  il simbolo viene visualizzato in modo continuo.

10. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.

11. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare  pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.  simboli scompaiono mentre  i simboli compaiono sul display.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato.

 Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

 Se si apre lo sportello del forno, **"Sportello aperto"** e/o  simbolo compaiono sul display.

12. Quando la cottura è completa, **"Buon**

appetito" e **"Premere Avvio per continuare"**

compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.

13. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.
14. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere  il pulsante per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

 Quando si usa solo la sezione superiore o inferiore per la cottura, tenere vuota la sezione non usata poiché diventa calda.

 Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando  se lo si desidera.

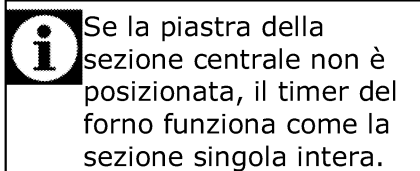
Funzionamento completamente automatico

In modalità di funzionamento completamente automatica è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione

dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

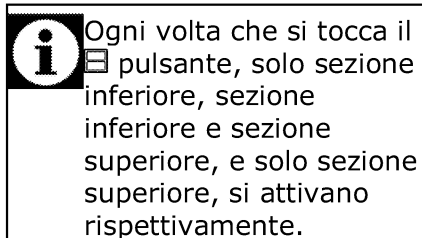
1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.



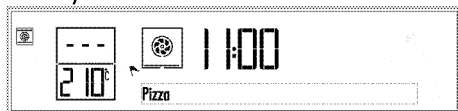
2. Accendere il forno toccando il il pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



4. Toccare una volta per attivare la sezione inferiore del forno.
 simbolo compare accanto alla sezione attiva del forno. Le fasi di impostazione della temperatura e l'inizio del processo di cottura per le sezioni inferiore e superiore del forno procedono allo stesso modo. (Nelle immagini, il forno inferiore viene mostrato come selezionato).



5. Impostare la funzione di cottura desiderata toccando .



6. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare una volta per raggiungere il display della temperatura. °C il simbolo lampeggia sul display e **"Temperatura"** si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando .
8. Per il tempo di cottura, premere per una volta per scorrere fino a **"Tempo di cottura"** sul display. Il simbolo lampeggia contemporaneamente.



9. Toccare i tasti per impostare il tempo di

cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il tasto .

Quando il tempo di cottura è impostato,  il simbolo viene visualizzato in modo continuo.

10. Per la fine del tempo di cottura, toccare  con brevi intervalli finché **"Tempo di fine cottura"** compare sul display.  lampeggia contemporaneamente.



11. Toccare / per impostare la fine del tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante. Quando la fine del tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.

12. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.

13. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura, del tempo e della fine del tempo di cottura sono idonei, toccare  pulsante per 2 secondi per avviare la cottura.

» » **"Stand by"** compare sul display. Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura

dalla fine del tempo di cottura impostato.

14. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'inizio del tempo di cottura, **"Cottura"** compare sul display e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende per un po' di tempo durante il processo di cottura.

	Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del
	forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.
	Se si apre lo sportello del forno, "Sportello aperto" e/o  simbolo compaiono sul display.

15. Quando la cottura è completa, **"Buon appetito"** e **"Premere Avvio per continuare"** compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.
16. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.

17. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere  per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.

 Quando si usa solo la sezione superiore o inferiore per la cottura, tenere vuota la sezione non usata poiché diventa calda.

 Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando  se lo si desidera.

L'uso delle sezioni superiore e inferiore del forno

Funzionamento manuale

Durante il funzionamento manuale, il forno funziona in modo indipendente dal tempo di cottura dopo la selezione di funzione e temperatura. Il forno non si spegne automaticamente alla fine del tempo di cottura. Deve essere spento dall'utente.

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione

dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

 Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



 Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

4. Attivare entrambe le sezioni toccando  due volte.  simbolo compare accanto a ciascuna sezione del forno.



5. Toccare il tasto  pulsanti per selezionare la funzione di cottura

appropriata tra quelle regolate per entrambe le sezioni del forno. Per esempio, per cucinare con grill nella parte superiore e cuocere un dolce nella sezione inferiore, si può selezionare la funzione Grill e ventola.

Dopo la selezione della funzione, **"Temperatura"** e **"Tempo di cottura"** possono essere regolate separatamente per ciascuna sezione del forno. Per queste impostazioni il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



6. Se si desidera cambiare la temperatura del forno superiore, toccare il pulsante una volta per accedere al display della temperatura del forno superiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata °C il simbolo lampeggia **"Temperatura"** si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando /. Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura

toccando . °C il simbolo si accende fisso e il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



8. Per cambiare la temperatura del forno inferiore, attivare il display della temperatura del forno inferiore toccando . Il simbolo del forno inferiore lampeggia.



9. Toccare una volta per accedere al display della temperatura del forno inferiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata °C il simbolo lampeggia **"Temperatura"** si visualizza.



10. Impostare la temperatura desiderata toccando /. Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando . °C il simbolo si accende fisso e il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.

i Quando si usano contemporaneamente le sezioni superiore e inferiore, se si desidera cambiare l'impostazione della temperatura, la differenza tra le sezioni non può essere superiore a 80 °C. Perché le sezioni saranno influenzate reciprocamente dalla temperatura.

11. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
12. Se la funzione di cottura e i valori della temperatura sono idonei, toccare ► pulsante per due secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display. ↗ simboli scompaiono mentre ► i simboli compaiono sul display.



i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno ↓ si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

i Se si apre lo sportello del forno, **"Sportello aperto"** e/o ► simbolo compaiono sul display.

13. Quando il processo di cottura è completo, toccare ► di nuovo per due secondi per terminare la cottura.



Funzionamento semi-automatico

In modalità semi-automatica, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura). Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

i Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il ⌚ pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione superiore.



i Ogni volta che si tocca il  pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

4. Attivare entrambe le sezioni toccando  due volte.  il simbolo compare accanto a ciascuna sezione del forno.



5. Toccare il tasto / pulsanti per selezionare la funzione di cottura appropriata tra quelle regolate per entrambe le sezioni del forno. Per esempio, per cucinare con grill nella parte superiore e cuocere un dolce nella sezione inferiore, si può selezionare la funzione Grill e ventola.

Dopo la selezione della funzione, **"Temperatura"** e **"Tempo di cottura"** possono essere regolate separatamente per ciascuna sezione del forno. Per queste impostazioni  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.



6. Se si desidera cambiare la temperatura del forno superiore, toccare  il

pulsante una volta per accedere al display della temperatura del forno superiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata $^{\circ}\text{C}$ il simbolo lampeggia **"Temperatura"** si visualizza.



7. Impostare la temperatura desiderata toccando / . Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando . $^{\circ}\text{C}$ il simbolo si accende fisso e  il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.

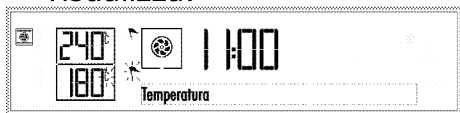


8. Per cambiare la temperatura del forno inferiore, attivare il display della temperatura del forno inferiore toccando  . Il simbolo del forno inferiore  lampeggia.



9. Toccare  una volta per accedere al display della temperatura del forno inferiore. Nel display della temperatura della sezione del forno selezionata $^{\circ}\text{C}$ il

simbolo lampeggia
"Temperatura" si
 visualizza.



10. Impostare la temperatura desiderata toccando $\wedge/\vee$. Quando si raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando $\checkmark$. °C il simbolo si accende fisso e $\curvearrowright$ il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.

i Quando si usano contemporaneamente le sezioni superiore e inferiore, se si desidera cambiare l'impostazione della temperatura, la differenza tra le sezioni non può essere superiore a 80 °C. Perché le sezioni saranno influenzate reciprocamente dalla temperatura.

11. Per il tempo di cottura della sezione inferiore attivata del forno, toccare ⌚ una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Contemporaneamente $\curvearrowright$ i simboli lampeggiano.



12. Toccare $\wedge/\vee$ i tasti per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando $\checkmark$. Quando il tempo di cottura è impostato, $\curvearrowright$ i simboli saranno visualizzati contemporaneamente sullo schermo.
13. Per il tempo di cottura dell'altra sezione superiore, attivare prima la sezione toccando $\checkmark$. $\curvearrowright$ il simbolo della sezione superiore lampeggia. Poi toccare ⌚ una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Contemporaneamente $\curvearrowright$ i simboli lampeggiano.
14. Impostare il tempo di cottura desiderato per la sezione superiore toccando i $\wedge/\vee$ pulsanti e confermare con $\checkmark$. Quando il tempo di cottura della sezione superiore è impostato, $\curvearrowright$ i simboli saranno visualizzati contemporaneamente sullo schermo.
15. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
16. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare $\triangleright$ pulsante per 2 secondi per avviare la cottura. La cottura si avvia e $\curvearrowright$ i simboli scompaiono.

mentre ► i simboli compaiono sul display.

Il tempo di cottura impostato sarà visualizzato alla fine dello schermo con il testo. Qui è possibile seguire il tempo di cottura rimanente.



» Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura breve.



Tutti i segmenti del simbolo della temperatura interna del forno  si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.



Se si apre lo sportello del forno, **"Sportello aperto"** e/o  simbolo compaiono sul display.

17. Alla fine del tempo di cottura breve, **"Buon appetito"** e **"Premere Avvio per continuare"** compaiono rispettivamente sul display e si sente il segnale dell'allarme.

18. Estrarre il pasto dal forno quando il tempo di cottura è completo. Quando si chiude di nuovo lo sportello del forno, la cottura nell'altra sezione con il tempo di cottura più lungo continua.

19. Quando il processo di cottura lunga è completo, **"Buon appetito"** e **"Premere Avvio per continuare"** compaiono rispettivamente sul display e si sente il segnale dell'allarme.

20. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno si spegne automaticamente.

21. Se si desidera che il forno continui a funzionare, premere ► per 2 secondi. Il forno continua a cucinare per un periodo indefinito di tempo.



Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica dopo averla impostata, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando ① per 2 secondi, se lo si desidera.

Spegnimento del forno elettrico

Toccare ① per 2 secondi per spegnere il forno.

Uso del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.



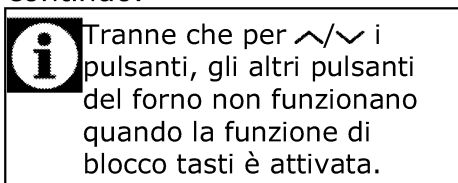
Il blocco tasti può essere utilizzato quando il forno è in stand-by.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare  con brevi intervalli finché **"Blocco tasti passivo"** compare sul display.



- »  il simbolo lampeggia.
2. Attivare il blocco tasti toccando uno dei  simboli una volta. Il blocco tasti si attiva, **"Blocco tasti attivo"** compare sul display.  il simbolo continua a lampeggiare.
 3. Toccare  per confermare l'impostazione.
- » Il testo scompare e  il simbolo lampeggia in modo continuo.



Disattivazione del blocco tasti

1. Disattivare il blocco tasti toccando uno dei  simboli una volta. **"Blocco tasti passivo"** compare sul display.
2. Toccare  per confermare l'impostazione.

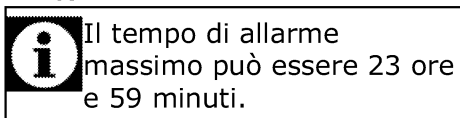


» Il blocco tasti è disattivato e il simbolo  scompare dal display.

Uso dell'orologio come sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura.

La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



Per impostare l'allarme:



1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo.  il simbolo comincia a lampeggiare
2. Toccare  per impostare l'ora desiderata e confermare l'impostazione toccando il tasto .  Il simbolo resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.

3. L'allarme viene dato dopo che è trascorso il tempo dell'allarme stesso.
4. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

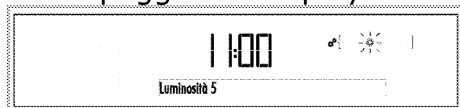
Per annullare l'allarme:

1. Toccare  con brevi intervalli finché  simbolo compaiono sul display.
 2. Toccare il tasto  il tasto finché "**00:00**" compare sul display e confermare l'impostazione toccando .
- » L'allarme è annullato e  il simbolo scompare.

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare  con brevi intervalli finché "**Luminosità**" compare sul display.  Il simbolo lampeggia sul display.



2. Ci sono 5 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3, 4 e 5. Toccare / per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare  per confermare l'impostazione.

 Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione livello vocale

Il livello del volume può essere impostato solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare  con brevi intervalli finché  simbolo compaiono sul display. Il simbolo lampeggia sul display.

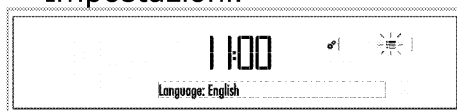


2. Ci sono 2 livelli di volume, cioè "**Volume basso**" e "**Volume alto**". Toccare / per selezionare il livello desiderato.
 3. Toccare  per confermare l'impostazione.
- » Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il display del forno è in stand-by.

1. Toccare  pulsante finché si vede  il simbolo nel menu Impostazioni.



2.  il simbolo lampeggia sul display e si visualizza

l'opzione della lingua impostata.

3. Toccare  per selezionare la lingua desiderata.
4. Toccare  per confermare l'impostazione.
» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione ora corrente

L'ora corrente può essere impostata solo quando il forno è spento. Se si desidera cambiare l'ora impostata durante la configurazione iniziale:

1. Toccare  con brevi intervalli finché **"Imposta ora corrente"** compare sul display. Campo ora e 

Tabella tempi di cottura

 I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Piatto	Numero di vassoi	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un vassoio		3	175	25 ... 35
Dolci nello stampo*	Un vassoio		2	180	40 ... 50

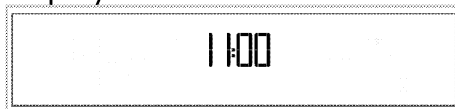
relativo simbolo lampeggiano sul display.



2. Impostare il campo dell'orario con .
3. Toccare  per confermare l'impostazione.
4. Campo minuti e  il simbolo lampeggia. Impostare i minuti con . Toccare  per confermare i minuti.



» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.



Per la sezione grande singola Cottura al forno e arrosto

 Quando si apre la porta del forno, se ci sono la cottura suggerimenti disponibili sul vetro della porta del forno, questi sono applicabili per l'intera sezione unica.

 La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.

Dolci in carta*	Un vassoio		3	175	20 ... 30
	2 vassoi		1 - 5	175	30 ... 40
	3 vassoi		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Pan di Spagna*	Un vassoio		3	200	5 ... 10
	2 vassoi		1 - 5	175	20 ... 30
Dolcetti*	Un vassoio		3	175	25 ... 30
	2 vassoi		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 vassoi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un vassoio		2	200	30 ... 40
	2 vassoi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pasta frolla*	Un vassoio		2	200	25 ... 35
	2 vassoi		1 - 5	200	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Lievitati*	Un vassoio		2	200	35 ... 45
	2 vassoi		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	Un vassoio		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un vassoio		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio		3	200	10 ... 15
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	70 ... 90
	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	70 ... 90
Pollo arrosto	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 70
	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ...	150 ... 210

				190	
	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio		3	200	20 ... 30
	Un vassoio		3	200	20 ... 30
Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore. * Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.					

Per la sola sezione inferiore Cottura al forno e arrosto

Piatto	Numero di vassoi	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci nello stampo*	Un vassoio		2	175	40 ... 50
Dolci in carta*	Un vassoio		2	175	25 ... 35
	2 vassoi		1 - 3	175	40 ... 45
Dolcetti*	Un vassoio		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 vassoi		1 - 3	165	35 ... 40
Pasta frolla*	Un vassoio		2	190	35 ... 45
Pizza*	Un vassoio		1	200	10 ... 15
Pollo arrosto	Un vassoio		1	15 min. 250/max poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio		2	200	20 ... 30
* Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.					

Per la sola sezione superiore Cottura al forno e arrosto

Piatto	Numero di vassoi	Modalità di funzionamento	Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci nello stampo*	Un vassoio		4	175	40 ... 50
Dolci in carta*	Un vassoio		4	175	40 ... 45
Dolcetti*	Un vassoio		4	170 ... 180	35 ... 45
Pasta frolla*	Un vassoio		4	190	35 ... 45
Pollo arrosto	Un vassoio		4	15 min. 250/max	55 ... 65

				poi 180 ... 190	
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio		4	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio		5	200	20 ... 30

* Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

Riscaldamento ventola Eco



Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.



Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero di vassoi		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci in carta	Un vassoio		3	200	35 ... 40
Dolcetti	Un vassoio		3	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un vassoio		3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un vassoio		3	200	40 ... 45

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10° e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e

aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10° e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.

- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.



Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Funzione Pasti pronti Selezione della funzione pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi

professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo. In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.

Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale. I menu Pasti pronti sono presenti in combinazioni di sezione singola grande, sezione inferiore e sezione inferiore-superiore.

Per selezionare le funzioni Pasti pronti:

1. Toccare ① per accendere il forno.

Se la piastra della sezione centrale è inserita quando il forno viene acceso, la prima funzione speciale della cottura della sezione superiore si visualizza.



Ogni volta che si tocca il pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente. I menu Pasti pronti sono presenti in combinazioni di sezione singola grande, sezione inferiore e sezione inferiore-superiore.

2. Toccare per selezionare la sezione in cui si cucinerà.

3. Toccare  per selezionare il display della funzione Pasti pronti. Il menu principale viene visualizzato a questo punto sulla schermata testo.



4. Toccare / per selezionare il menu principale della funzione Pasti pronti desiderata.
5. Toccare il tasto  per confermare il menu del pasto principale selezionato.
6. Toccare / per selezionare il pasto desiderato (biscotti, torta, dolcetti, ecc.).



7. Prima di cominciare a cucinare secondo il menu dei pasti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

Toccare  finché **"Peso"** compare sul display. Nel display del peso della sezione del forno selezionata **"kg"** il simbolo lampeggia e **"Peso"** compare.

8. Selezionare il peso appropriato per il piatto toccando /. Quando si

raggiunge il valore desiderato, confermare la temperatura toccando . **"kg"** simbolo è acceso in modo continuo.

 Il forno cambia la temperatura e il tempo di cottura automaticamente sulla base del cambio di peso.

 Si può cambiare il peso solo per i pasti per cui è indicato il peso.

9. Mettere il piatto nel forno.
10. Toccare  per avviare la cottura. **"Cottura"** compare sul display.

» Quando la cottura è completa, **"Buon appetito..."** compare sul display e si sente il segnale dell'allarme. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.

 Il comando "Indietro" compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Si può tornare alla schermata della prima funzione premendo .

Menu Pasti pronti:

Può variare a seconda dei modelli

Per la sezione inferiore:

Torte e dolci	Carni rosse	Pesce	Pollame	Pasti leggeri	Specialità	Dessert	Alimenti secchi	Alimenti congelati
Dolci di noce	Cosciotto di agnello imbottito	Trota	Pollo, piccolo 1600 gr	Peperoni imbottiti	Preparazione dello yogurt	Torta di frutta	Mela essicata	Verdure congelate al gratin
Biscotti	Arrostimento di agnello	Spigola	Pollo, grande 1600 gr	Pasta al formaggio	Lievitazione pasta	Torta di mele	Mela cotta e essicata	
Torta di uvetta	Arrostimento di vitello	Pesce con verdure in carta da forno	Pollo tritato	Patate in crosta		Strudel di mele	Pere essicate	
Vol au vent	Agnello in tandori	Alici al vapore	Filetto di pollo	Quiche di verdure		Meringa		
Tea Bread	Bistecca	Trota "on Tile"	Baguette al pollo	Mousaka		Éclair		
Baguette	Polpetta e Dalyan	Filetto di spigola	Arrostimento di tacchino	Patate al gratin		Crème Caramel		
Pane	Polpetta al forno	Pesce Shish	Tacchino, coscia	Patate al forno		Soufflé caldo al cioccolato		
Pagnotta (lievitata)	Arrostimento di manzo	Trota in casseruola	Filetto di tacchino	In casseruola		Crème Brûlée		
Croissant	Lombo di manzo	Filetto di salmone	Anatra	Quiche di patate		Mele con miele sciropate		
Torta pasquale		Salmon e in sale	Oca	Lasagna		Dolce di semola con sciropo		
Rollè cannell			Fagiano alla	Verdure				

a			cacciat ora	fresche al gratin				
Conigli o ripieno al formag gio			Fagian o					
Bagel			Conigli o					
Pizza								

Per la sezione grande singola:

Torte e dolci	Carni rosse	Pesce	Pollam e	Pasti leggeri	Specialità	Dessert	Alime nti secchi	Alimen ti congel ati
Dolci di noce	Coscio tto di agnell o imbott ito	Trota	Pollo, piccolo 1600 gr	Pepero ni imbottit i	Preparazi one dello yogurt	Torta di frutta	Mela essicc ata	Verdur e congel ate al gratin
Pasta fillo con formag gio	Arrost o di agnell o	Spigola	Pollo, grande 1600 gr	Pasta al formag gio	Lievitazio ne pasta	Torta di mele	Mela cotogn a essicc ata	Pizza congel ata
Biscotti	Arrost o di vitello	Pesce con verdure in carta da forno	Pollo tritato	Patate in crosta		Strudel di mele	Pere essicc ate	Bread roll, congel ati
Torta di uvetta	Agnell o in tandoo ri	Alici al vapore	Filetto di pollo	Quiche di verdure		Mering a		
Vol au vent	Bistecc he	Trota "on Tile"	Baguet te al pollo	Mousak a		Éclair		
Tea Bread	Polpett e Dalyan	Filetto di spigola	Arrosto di tacchin o	Patate al gratin		Puddin g di riso al forno		
Baguet te	Polpett e al forno	Pesce Shish	Tacchi no, coscia	Patate al forno		Crème Caram el		
Pane	Arrost o di manzo	Trota in casseru ola	Filetto di tacchin o	In casseru ola		Soufflé caldo al cioccol ato		
Pagnot ta	Lombo di	Filetto di	Anatra	Quiche di		Crème Brûlée		

(lievita ta)	manzo	salmon e		patate				
Croissan nt		Salmon e in sale	Oca	Lasagn a classica		Mele con miele scirop ate		
Torta pasqua le			Fagian o alla cacciat ora	Verdur e fresche al gratin		Torta al cioccol ato		
Rollè cannell a			Fagian o			Dolce al cacao		
Conigli o ripieno al formag gio			Conigli o			Pan di Spagna		
Bagel						Pasta frolla con scirop o		
Pizza						Dolce di semola con scirop o		

Sezione inferiore-superiore:
Alimenti pronti doppi

Sezione superiore	Sezione inferiore
Lasagna classica	Pizza
Crème Brûlée	Polpette con verdure
Zuppa di verdure	Vitello alla Wellington
Verdure al gratin	Bistecca di lombo
Stufato di agnello	Cheesecake di tahina
Fagioli bianchi	Torta al limone
Spigola in sale	Pane di mais
Cosciotto di agnello in tandoori	Riso Perde

Brownie cheesecake	Quiche vegetariana
Baguette al pollo	Fian di spinaci

Ricette per menu con
alimenti pronti
IMPASTO PER PIZZA
INGREDIENTI

Per la pasta:

- 400 g di farina
- 15 g di sale
- 3 g di lievito fresco
- 20 g di olio di oliva
- 250 g di acqua tiepida
-

Per la salsa:

- 2 pomodori, grattugiati

- Mezzo cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

Per la farcitura:

- 150 g di mozzarella grattugiato o formaggio cheddar
- Salame, salsiccia fermentata, mais, olive, funghi secondo la propria preferenza

PREPARAZIONE

- Mescolare il lievito in acqua fino a farlo sciogliere completamente.
- Impastare metà farina con la miscela di lievito e acqua.
- Continuare a impastare e aggiungere sale e olio di oliva.
- Dopo aver raggiunto il resto della farina, impastare fino a ottenere un impasto morbido.
- Trasferire l'impasto in un contenitore oliato e coprirlo con un foglio di plastica. Lasciare che l'impasto lieviti per 1 notte a temperatura ambiente.
- Portare l'impasto lievitato sul piano di lavoro e impastare. Coprire l'impasto in un contenitore e farlo riposare per altri 30 minuti.
- Portare quindi l'impasto su un vassoio standard per cottura al forno coperto di

carta da forno antiaderente e stenderlo a mano.

- Mescolare tutti gli ingredienti della salsa in un contenitore e cospargerli sulla pasta messa sul vassoio da forno.
- Aggiungere mozzarella grattugiata e farcire secondo le proprie preferenze.
- Alla fine è possibile aggiungere un po' di olio di oliva sulle farciture.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera pre-riscaldata del forno.
- Servire caldo.

LASAGNA

INGREDIENTI

Per la salsa alla bolognese:

- 200 g di carne macinata a basso contenuto di grassi
- 1 cipolla media, tritata
- 1 carota media, grattugiata
- ½ radice di sedano medio, grattugiata
- 2 pomodori, grattugiati
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 20 g di burro
- ½ bicchiere di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- Sale
- Pepe nero
- ½ noce moscata, grattugiata

Per la besciamella:

- 2 bicchieri di latte

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 40 g di burro
- ½ di lasagna secca
- 200 g di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione della salsa alla bolognese:

- Friggere le verdure tranne i pomodori in olio di oliva e burro per 5 minuti.
- Aggiungere la carne di manzo tritata sulle verdure e friggere per altri 5 minuti.
- Aggiungere il vino e far evaporare immediatamente l'alcool.
- Aggiungere alla miscela i pomodori grattugiati mescolati alla salsa di pomodoro. Cuocere la miscela con calore alto finché bolle, poi aggiungere l'alloro e stufare per un'altra mezz'ora. Aggiungere acqua quando necessario (circa 2,5 bicchieri).
- Terminare la cottura dopo aver aggiunto sale, pepe nero e noce moscata. Assicurarsi che la salsa resti liquida.

POLPETTE CON VERDURE: INGREDIENTI

- 500 g di carne macinata a basso contenuto di grassi
- 1 cipolla media, tritata
- ½ melanzana, tagliata a cubetti

- 1 zucchina, tagliata a cubetti
- 1 peperone, tagliato a cubetti
- 1 pomodoro piccolo, senza pelle, senza semi e tagliato a cubetti
- 50 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 5 ramoscelli di prezzemolo, tagliati fini
- 2 uova, strapazzate
- 1 tazza da tè di briciole di pane
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di pimento
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino da dessert di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

PREPARAZIONE

- Saltare le verdure in padella con olio di oliva.
- Mescolare assieme le verdure saltate in padella e gli altri ingredienti.
- Fare un panetto della miscela preparata e coprire bene con un foglio di plastica. Lasciare riposare la miscela nel frigo per 2 ore e dare forma.
- Togliere la copertura in plastica dalla miscela presa dal frigorifero.
- Oliare il vassoio standard per la cottura al forno e posizionarvi il panetto.

- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera pre-riscaldata del forno.
- Far riposare il piatto per almeno 10 min. prima di servire.

CREME BRULEE

INGREDIENTI

- 200 ml di panna
- 90 ml di latte
- 50 g zucchero granulato
- 3 rossi d'uovo
- 1 bastoncino di vaniglia
- Zucchero di canna

PREPARAZIONE

- Riscaldare in una pentola panna, latte, zucchero granulato e vaniglia (non portare a ebollizione).
- Montare i rossi d'uovo in un contenitore separato. Prendere parte della miscela riscaldata, aggiungere i rossi d'uovo montati e mescolare. Aggiungere il resto della miscela, mescolare in modo continuo per evitare che le uova giungano a ebollizione.
- Versare la miscela preparata in 4 contenitori separati.
- Allineare le tazze di crème brûlée nel vassoio standard per la cottura al forno con acqua all'interno.
- Cuocere il dessert sulla quinta rastrelliera del forno pre-riscaldato.

- Dopo la cottura, si può cospargere la crème brûlée di zucchero di canna e friggere la parte superiore con un cannello o con il grill del forno.

VITELLO ALLA

WELLINGTON

INGREDIENTI

- 600 g vitello di manzo
- 400 g di funghi coltivati
- 1 cipolla piccola
- 5 foglie di timo fresco, senza ramoscelli
- 2 cucchiaini di mostarda granulosa
- 4 sfoglie grandi di pasta sfoglia
- 2 rossi d'uovo
- 1 cucchiaino di sesamo
- Sale/pepe nero
- Olio di oliva

PREPARAZIONE

- Dividere il vitello in quattro parti.
- Condire ogni parte con olio d'oliva, sale e pepe nero in una padella calda, poi sbollentare e far raffreddare.
- Tritare cipolle, funghi, timo fresco, sale e pepe nero finché non diventano omogenei.
- Cuocere la miscela finché tutti i liquidi evaporano, poi far raffreddare.
- Stendere la pasta sfoglia su una superficie infarinata, rifinire i bordi della pasta.

- Cospargere la pasta con il ripieno di funghi secondo la grandezza del vitello.
- Mettere il vitello sul ripieno e cospargere di mostarda.
- Ripiegare i bordi della pasta per coprire completamente il vitello.
- Chiudere e legare con la parte rifinita del bordo, a striscia, della pasta sfoglia.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Si consiglia di far riposare il piatto per 5 minuti dopo la cottura prima di servire.

ZUPPA DI VERDURE

INGREDIENTI

Per il brodo vegetale:

- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 radice di sedano medio, sbucciato e tagliato a pezzi grossi
- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 porro, tagliato a pezzi grossi
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino da dessert di chicchi di pepe nero
- 3 litri di acqua tiepida

Per la zuppa:

- 1 cipolla media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 zucchini, tagliata a pezzi grossi
- 1 peperone, tagliato a pezzi grossi

- 1 pomodoro piccolo, tagliato a pezzi grossi
- 1 radice di sedano, tagliata a pezzi grossi
- 4 spicchi di aglio, con la buccia
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino da dessert di sale
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1,5 litri di brodo vegetale

PREPARAZIONE

- Per il brodo vegetale, far bollire tutti gli ingredienti in una pentola per 45-60 min. con calore basso.
- Filtrare il brodo vegetale.
- Condire le verdure per la zuppa con olio d'oliva, sale e pepe nero e spargerle sul vassoio standard per la cottura al forno.
- Mettere l'aglio coperto da un foglio di alluminio al lato del vassoio.
- Cuocere il piatto sulla quinta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Frullare le verdure cotte al forno e l'aglio senza buccia con il brodo vegetale finché diventano omogenei.
- Si consiglia di servire il piatto caldo dopo la cottura.

BISTECCA DI LOMBO

INGREDIENTI

- 700 g di lombo di vitello
- 1 cucchiaino di chicchi di pepe nero
- ½ tazza di panna

- ½ tazza di vino bianco
- Olio di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

- Tritare in modo grossolano i chicchi di pepe nero.
- Condire le bistecche di lombo con sale, poi coprire tutto con il pepe tritato in modo grossolano.
- Condire entrambi i lati delle bistecche con olio di oliva in una padella per friggere.
- Cuocere il piatto sulla seconda rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Versare vino bianco, panna e sale nella padella in cui sono state sbollentate le bistecche.
- Cuocere lentamente la salsa finché si ritira.
- Dopo aver fatto riposare la carne cotta al forno per 5-10 min., versare la salsa sulla bistecca e servire.

VERDURE AL GRATIN

INGREDIENTI

- 150 g di broccoli, solo i fiori
- 150 g di cavolfiori, solo i fiori
- 150 g di cavolini di Bruxelles
- 1 carota grande, spessore medio e tritata
- 1 patata grande, spessore medio e tritata
- 500 ml di latte
- 40 g di farina
- 40 g di burro

- 80 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 1 cucchiaino di noce moscata, grattugiata
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Far bollire separatamente le verdure.
- Far sciogliere il burro in padella, aggiungere farina e cuocere finché la farina non diventa marrone chiaro.
- Aggiungere latte a temperatura ambiente a piccole dosi alla miscela di burro e farina e mescolare con una frusta di ferro finché la miscela si addensa. Assicurarsi che la salsa non si addensi troppo.
- Cospargere la salsa cotta di parmigiano, sale, pepe e noci moscate.
- Aggiungere le verdure bollite alla salsa e mescolare.
- Versare in un contenitore di vetro da forno grande circa 30x20x7 cm³.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Servire le verdure cotte al forno al gratin dopo averle fatte riposare per 5-10 min.

CHEESECAKE DI TAHINA

INGREDIENTI

- 500 g di formaggio cremoso delicato

- 150 g zucchero granulato
- 5 uova
- 35 g di amido
- 200 ml di panna
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 210 g di biscotti a base di fibra
- 100 g di burro

PREPARAZIONE

- Tritare in modo molto sottile i biscotti.
- Sciogliere il burro, aggiungere i biscotti tritati e mescolare.
- Mettere un foglio di carta antiaderente su un vassoio da dolci, montare lo stampo rotondo a molla con diametro di circa 24-27 cm e altezza di 5 cm.
- Versare la miscela di burro e biscotti nello stampo a molla e riempire dalla base in modo uniforme. Raffreddare la miscela in questo stampo per 10 min. nel frigo.
- Montare panna, formaggio e zucchero in un'altra ciotola.
- Montare uova e amido in una ciotola separata.
- Montare la panna in una ciotola separata.
- Mescolare tutte le miscele e la tahina.
- Versare la miscela preparata sulla base di burro e biscotti estratta dal frigo.

- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno preriscaldato.
- Tenere il dolce 1 notte in frigo.



Si raccomanda di usare un coltello bagnato in acqua per affettare la torta.

Questo consente di tagliare il dolce senza problemi.

STUFATO DI COLLO DI AGNELLO

INGREDIENTI

- 800 g di collo di agnello, fettine circolari
- 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cipolle medie, tagliate a cubetti
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 2 pomodori medi, sbucciati e tagliati a cubetti
- 2 carote medie, tagliate a pezzi grandi
- 2 patate medie, tagliate a pezzi grandi
- 1 cucchiaini da dessert di timo secco
- 250 ml di brodo vegetale
- Sale

Per il brodo vegetale:

- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi
- 1 radice di sedano medio, sbucciato e tagliato a pezzi grossi
- 1 carota media, sbucciata e tagliata a pezzi grossi

- 1 porro, tagliato a pezzi grossi
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino da dessert di chicchi di pepe nero
- 3 litri di acqua tiepida

PREPARAZIONE

- Per il brodo vegetale, far bollire tutti gli ingredienti in una pentola per 45-60 min. con calore basso.
- Filtrare il brodo vegetale.
- Condire le fette di collo di agnello con sale e pepe, farina e rimuovere la farina in eccesso.
- Riscaldare burro e olio di oliva in una padella e sbollentare le fette di collo di agnello.
- Saltare le cipolle nella padella in cui è stata sbollentata la carne, poi aggiungere pomodori e salsa di pomodoro e cuocere.
- Aggiungere brodo vegetale, sale e pepe alla miscela.
- Mettere le fette di collo di agnello saltate in un contenitore di vetro adatto alla cottura in forno di circa 30x20x7 cm³, poi mettere salsa di pomodoro e verdure.

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI

- 170 g di farina
- 170 g zucchero granulato
- 3 uova

- 5 g lievito in polvere
- 170 g di burro (a temperatura ambiente)
- Scorza di limone ottenuta da 2 limoni
- 2 g di vaniglia

PREPARAZIONE

- Montare uova e zucchero in una ciotola.
- Aggiungere farina, lievito in polvere e scorza di limone alla miscela.
- Aggiungere burro a temperatura ambiente e montare bene la miscela.
- Imburrare uno stampo per dolci in Teflon da circa 27x15x6 cm³ e versare la miscela nello stampo.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno preriscaldato.

FAGIOLI BIANCHI

INGREDIENTI

- 115 g di fagioli bianchi
- 150 g di pastrami, tritato
- 2 cipolle medie, tagliate a cubetti
- 4 peperoni verdi, tagliati sottili, a cubetti
- 2 pomodori medi, sbucciati e tagliati a pezzi
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1,5 cucchiaino di burro
- 1 cucchiaino da dessert di peperoncino
- 500 ml di brodo vegetale (caldo)

- 1 cucchiaino da dessert di bicarbonato di sodio
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Tenere i fagioli bianchi in acqua con bicarbonato di sodio per una notte prima della cottura.
- Bollire brevemente i fagioli tenuti in acqua.
- Riscaldare lo stufato e aggiungere burro.
- Aggiungere le cipolle tritate a cubetti e friggere.
- Aggiungere pepe, pomodori, paprika e salsa di pomodoro e cuocere.
- Aggiungere pastrami, fagioli cotti, sale, pepe nero e peperoncino nella padella.
- Aggiungere il brodo vegetale caldo alla miscela, poi far bollire per circa 10 min. a calore medio.
- Coprire la padella con un foglio di alluminio.
- Mettere la padella sul separatore superiore del forno pre-riscaldato e cuocere il piatto.

PANE DI MAIS

INGREDIENTI

- 150 g di farina di mais
- 150 g di farina
- 10 g lievito in polvere
- 7 g di sale
- 5 g zucchero granulato
- 2 uova
- 100 ml di latte

- 50 g di burro, fuso
- 50 g di mais in scatola, chicchi

PREPARAZIONE

- Mescolare farina di mais, farina, lievito in polvere, sale e zucchero in una ciotola.
- Mescolare uova, latte, burro e mais in un'altra ciotola e montare bene.
- Aggiungere la miscela liquida alla miscela in polvere e mescolare bene.
- Imburrare uno stampo per dolci in Teflon con almeno 8 stampi per muffin e versare la miscela in quantità uguali per ciascuno.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.

SPIGOLA IN SALE

INGREDIENTI

- 2 spigole (circa 2 kg)
- 1 kg di salgemma
- 1 kg di sale
- 6 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- 6 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- 10 ramoscelli di prezzemolo, tagliati fini
- 6 ramoscelli di aneto, tritati finemente
- Scorza di limone ottenuta da 1 limone, grattugiata
- 1 aglio
- 6 bianchi d'uovo

PREPARAZIONE

- Schiacciare l'aglio. Preparare un ripieno aggiungendo erbe tritate finemente, scorza di limone e aglio.
- Tenere da parte due cucchiaini di ripieno.
- Pulire internamente la spigola ed eliminare le squame. Riempire la spigola con il ripieno preparato.
- Montare i bianchi d'uovo in una ciotola finché diventa voluminosa, aggiungere il resto del ripieno e il sale e mescolare bene.
- Versare parte del condimento su un vassoio per dolci, mettervi la spigola e coprirla completamente di condimento.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Rimuovere il sale dal piatto e servire.

RISO PERDE

INGREDIENTI

- 3 cosce di pollo

Per il ripieno:

- 2 bicchieri di riso
- 2 cucchiaini di burro
- 2 cucchiaini di pinoli
- 2 cucchiaini di ribes nero (tenuto in acqua calda)
- 4 cucchiaini di mandorle, bollite e sbucciate
- 3 bicchieri di brodo di pollo
- Sale

- Pepe nero

Per la pasta:

- 125 g di burro, a temperatura ambiente
- 2 uova
- 400 g di farina
- 1,5 cucchiaini di sale
- 100 g di yogurt

PREPARAZIONE

- Bollire le cosce di pollo, togliere la pelle e tagliare in piccole parti quando sono fredde.
- Filtrare il brodo di pollo da usare per il ripieno.
- Cucinare mandorle, ribes nero e pinoli con burro e versare in una ciotola.
- Lavare il riso e tenerlo in acqua tiepida e salata per mezz'ora.
- Cuocere il riso nel burro in cui sono stati cotti pinoli, mandorle e ribes nero.
- Aggiungere brodo caldo di pollo e sale, far bollire per 10 minuti, poi lasciar riposare per altri 10 minuti.
- Dopo aver lasciato riposare il ripieno, aggiungere mandorle, ribes nero e pinoli e mescolare.
- Mescolare farina, burro e sale per l'impasto; continuare a mescolare mentre si aggiungono le uova, poi lo yogurt e impastare bene; coprire l'impasto con un foglio di

plastica e tenerlo in frigo per 30 minuti.

- Stendere l'impasto su una superficie infarinata e dividerlo in un panetto grande e in uno piccolo.
- Imburrare un contenitore di vetro di circa 25x36x6 cm³, mettere l'impasto più grande all'interno del contenitore con i lati che pendono oltre i bordi della pentola.
- Mettere gli ingredienti con uno strato di ripieno di riso e uno strato di pollo alternati.
- Coprire completamente il riso con l'impasto più piccolo.
- Togliere l'impasto in eccesso che pende dai bordi e unirlo all'impasto di sopra.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno preriscaldato.

COSCIOTTO AGNELLO IN TANDOORI

INGREDIENTI

- 2 kg di cosciotto intero di agnello
- 3 ramoscelli di timo fresco
- 3 ramoscelli freschi di rosmarino
- 8 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

- Disegnare linee in forma di diamante con un coltello tagliente sulle parti grasse del cosciotto di agnello.

- Mettere erbe fresche e aglio all'interno delle linee tracciate.
- Mettere il cosciotto di agnello sul grill metallico.
- Cuocere il piatto mettendo un vassoio sulla quarta rastrelliera sotto il grill metallico del forno preriscaldato.

QUICHE VEGETARIANA

INGREDIENTI

Per la pasta:

- 270 g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 180 g di burro, freddo e tagliato a cubetti
- 50 g di ghiaccio

Per il ripieno:

- 3 uova
- 2 cucchiai di panna
- 70 g di broccoli, solo i fiori
- 1 cipolla media, tagliata a cubetti
- 2 peperone, tagliato a cubetti
- 5 ramoscelli di prezzemolo, tritati finemente
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Impastare farina, sale e burro per l'impasto.
- Aggiungere il ghiaccio quando l'impasto diventa omogeneo e impastare ancora.
- Avvolgere l'impasto con un foglio di plastica e tenerlo nel frigo per 1 ora.

- Bollire le verdure in acqua salata in pentole separate; tenerle in acqua salata in modo che possano mantenere il colore.
- Montare le uova con la panna per il ripieno. Aggiungere verdure, prezzemolo, sale e pepe nero e mescolare.
- Imburrare una teglia di circa 25 cm di diametro e 3 cm di altezza.
- Stendere l'impasto tenuto in frigo su una superficie infarinata, metterla nella teglia, rifinire i bordi, creare dei fori nell'impasto con una forchetta.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Al venticinquesimo minuto di cottura, estrarre la teglia, aggiungere le verdure e continuare la cottura.

BROWNIE CHEESECAKE

INGREDIENTI

Per la base:

- 30 gr di cacao, setacciato
- 185 g di burro, fuso
- 130 g zucchero granulato
- 2 uova
- 130 g di farina
- 100 g di scaglie di cioccolato

Per il ripieno:

- 375 gr di formaggio fuso
- 165 g zucchero granulato
- 3 uova

- Mezzo cucchiaino di vaniglia

Per la salsa:

- 100 g di panna
- 100 g di cioccolato amaro
- Mezzo cucchiaino di miele

PREPARAZIONE

- Mescolare cacao, zucchero granulato e farina per la base del cheesecake. Poi aggiungere burro, uova e scaglie di cioccolato e montare bene la miscela.
- Mettere un foglio di carta antiaderente su un vassoio da dolci, montare lo stampo rotondo a molla con diametro di circa 24-27 cm e altezza di 5 cm.
- Versare la miscela preparata per la base del cheesecake nel ruoto e stendere.
- Sbattere il formaggio fuso, lo zucchero granulato e la vaniglia per il ripieno. Aggiungere le uova una alla volta mentre si sbatte fino a ottenere una miscela omogenea.
- Versare la miscela preparata per il ripieno sulla base del cheesecake.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.
- Per la salsa, sciogliere la panna, il cioccolato e il miele a bagnomaria in una ciotola.

- Aggiungere la salsa preparata e cospargerla in modo omogeneo sulla base cotta, poi far raffreddare il cheesecake a temperatura ambiente.
- Tenere il brownie cheesecake in frigo per 3-4 ore.



Si raccomanda di usare un coltello bagnato in acqua per affettare la torta. Questo consente di tagliare il dolce senza problemi.

FLAN DI SPINACI

INGREDIENTI

Per il ripieno:

- 250 g di spinaci
- 4 uova
- 1 cucchiaino di latte
- 100 g di formaggio parmigiano, grattugiato
- 1 cucchiaino di noce moscata, grattugiata
- 1 cucchiaino di pinoli
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Pepe nero
- Sale

Per la salsa:

- 200 g di formaggio di capra, grattugiato
- 150 ml di latte

PREPARAZIONE

- Tagliare le foglie di spinaci, poi lavare e asciugare.
- Versare olio d'oliva in una padella, aggiungere spinaci.
- Stufare gli spinaci per 5 min.

- Trasferire gli spinaci cotti in un colino e togliere l'acqua in eccesso con un cucchiaino.
- Mescolare tutti gli ingredienti e renderli omogenei mentre li si trita fino a diventare cremosi.
- Coprire di carta antiaderente i 4 contenitori piccoli di alluminio.
- Dividere la miscela preparata in 4 parti uguali.
- Allineare le tazze nel vassoio standard per la cottura al forno con acqua all'interno.
- Cuocere il piatto sulla prima rastrelliera del forno preriscaldato.
- Sciogliere il formaggio di capra e il latte in una padella per la salsa.
- Versare la salsa sul flan di spinaci cotto e servire.

COSCE DI POLLO

INGREDIENTI

- 4 cosce di pollo, disossate
- 6 patate medie
- 3 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente
- Sale

Per il ripieno:

- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 5 cucchiaini di briciole di pane
- 3 ramoscelli di salvia secca, tritati finemente
- 3 ramoscelli di timo fresco, tritati finemente

- 3 ramoscelli di prezzemolo, tritati finemente
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Riscaldare l'olio di oliva in una padella per il ripieno.
- Tagliare l'aglio in modo fine, saltare in padella.
- Aggiungere le briciole di pane e cuocere.
- Aggiungere la salvia, il timo fresco, il prezzemolo, il sale e il pepe sulla miscela di briciole di pane, preparare il ripieno.
- Mettere il ripieno al centro delle cosce di pollo disossate e chiuderle.
- Tagliare le patate a pezzi grossi, condire con rosmarino, olio di oliva e sale.
- Tagliare le patate a pezzi nel vassoio. Mettere il grill sul vassoio del forno, mettere le cosce di pollo sul grill.
- Cuocere il piatto sulla quarta rastrelliera del forno pre-riscaldato.

Come utilizzare il grill



ATTENZIONE

Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill. Le superfici calde possono provocare ustioni!



La cottura con grill può essere eseguita in una sezione singola intera, solo sezione superiore o nella sezione superiore quando le sezioni inferiore-superiore sono in funzione.

Cottura con grill in una sezione singola grande

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno. Solo dopo la rimozione della piastra della sezione centrale il timer del forno funziona nell'impostazione della cottura della sezione grande singola.
2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Toccare   per selezionare la funzione grill desiderata.



5. Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Riscaldamento rapido (Booster)", "Tempo di cottura" e "Tempo di fine cottura". (Funzionamento del forno come sezione singola) *Come utilizzare l'unità di controllo del forno, pagina 30*

6. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.

7. Se impostato, alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. **"Buon appetito"** compare sul display e si sente due volte un segnale audio. Il forno si spegne automaticamente. Se non è impostato alcun tempo di cottura, quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per terminare la cottura.

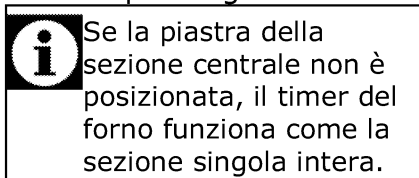
8. Toccare  il tasto per spegnere il forno.

Cottura con grill nella modalità solo sezione superiore

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione

dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.



2. Accendere il forno toccando il  pulsante per due secondi.

3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



4. Toccare / per selezionare la funzione grill desiderata.



5. Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Riscaldamento rapido (Booster)", "Tempo di cottura" e "Tempo di fine cottura". (Uso del forno solo per la sezione superiore o inferiore) *Come utilizzare l'unità di controllo del forno, pagina 30*

6. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare ► per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.

7. Se impostato, alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. **"Buon appetito"** compare sul display e si sente due volte un segnale audio. Il forno si spegne automaticamente. Se non è impostato alcun tempo di cottura, quando il processo di cottura è completo, toccare ► di nuovo per terminare la cottura.

8. Toccare ⓘ il tasto per spegnere il forno.

Cottura con grill solo sezione superiore mentre le sezioni superiore e inferiore del forno sono in funzione

Il forno torna al display di stand-by dopo la prima accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

1. Mettere la piastra della sezione centrale nel suo alloggiamento che si trova tra le rastrelliere della terza e della quarta guida.

i Se la piastra della sezione centrale non è posizionata, il timer del forno funziona come la sezione singola intera.

2. Accendere il forno toccando il ⓘ pulsante per due secondi.
3. Quando il forno è acceso, sarà visualizzata la prima funzione peculiare della cottura della sezione grande singola.



i Ogni volta che si tocca il ⓘ pulsante, solo sezione inferiore, sezione inferiore e sezione superiore, e solo sezione superiore, si attivano rispettivamente.

4. Attivare entrambe le sezioni toccando ⓘ due volte. ⓘ simbolo compare accanto a ciascuna sezione del forno.



5. Toccare ^/∨ i pulsanti, selezionare la funzione desiderata con la sezione superiore selezionata come funzione grill.



6. Quando la funzione è selezionata, "Temperatura" e "Tempo di cottura" possono essere regolati separatamente per ciascuna sezione del forno. Per queste impostazioni ⓘ il simbolo della sezione di cottura attiva lampeggia.

Vedere: (Uso delle sezioni superiore e inferiore del forno contemporaneamente) *Come utilizzare l'unità di controllo del forno, pagina 30*

7. Se la funzione di cottura, i valori della temperatura e del tempo sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e **"Cottura"** compare sul display.

8. Se impostato, alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. **"Buon appetito"** compare sul display e si sente due volte un segnale audio. Il forno si spegne automaticamente. Se non è

impostato alcun tempo di cottura, quando il processo di cottura è completo, toccare  di nuovo per terminare la cottura.

9. Toccare  il tasto per spegnere il forno.



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill. Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Per la sezione grande singola: tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pesce	4...5	20...25 min. #
Pollo tritato	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. #
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. #
Tostare il pane	5	1...2 min.
# a seconda dello spessore Si consiglia di eseguire un pre-riscaldamento per tutti gli alimenti di circa 5 minuti.		

Solo per la sezione superiore: tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo di cottura (appross. in min.)
Pesce	4...5	20...25 min. #
Pollo tritato	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. #
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. #
Tostare il pane	5	1...2 min.
# a seconda dello spessore Si consiglia di eseguire un pre-riscaldamento per tutti gli alimenti di circa 5 minuti.		

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



PERICOLO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!



PERICOLO:

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia

completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano

immediatamente asciugati.

- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del pannello di controllo

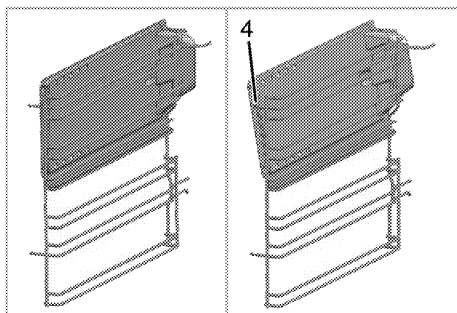
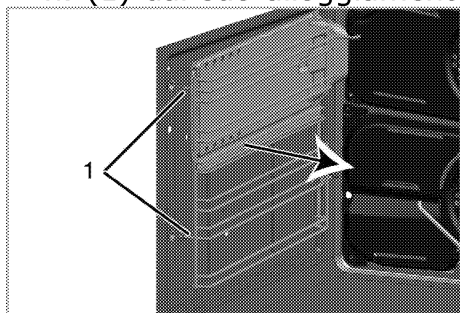
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

Pulizia del forno

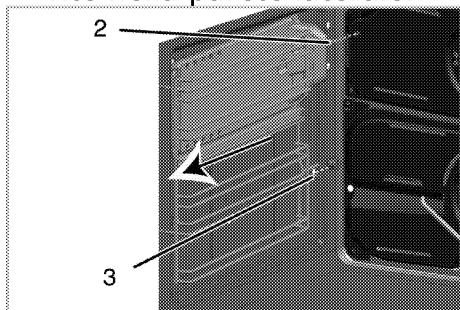
Per pulire le pareti laterali del forno

1. Rimuovere la piastra della sezione centrale dal forno.

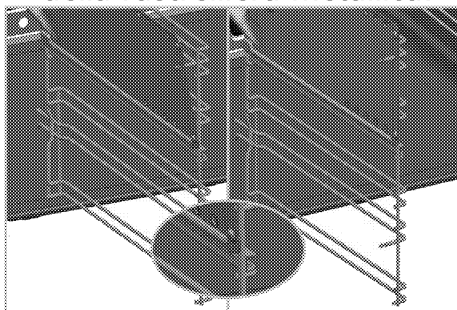
2. Tirare la rastrelliera metallica con la parete laterale superiore a cui è collegata e togliere il perno n. (1) dal suo alloggiamento.



3. Tirare la rastrelliera metallica verso di sé con la parete laterale ed estrarre la rastrelliera e la parete laterale dal forno. Assicurare che il perno n. 2 sia rimosso dall'alloggiamento nella parete posteriore e che la punta n. 3 sia rimossa dalla vite nella parete laterale.



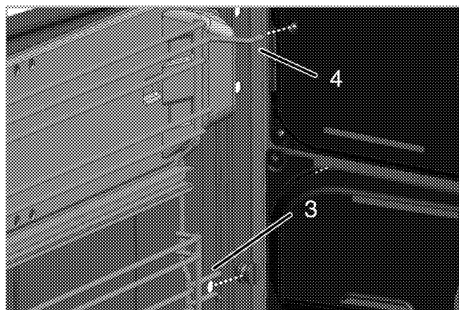
5. Pulire la rastrelliera metallica e la parete laterale utilizzando un detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno o una spugna morbidi e asciugare con un panno asciutto.
6. Dopo la pulizia, inserire il perno n. 1 della rastrelliera metallica nel foro (4) che si trova nella parete laterale. Assicurare che la piastra della parete laterale sia fissata nell'alloggiamento della rastrelliera metallica.



4. Tirare la rastrelliera metallica per estrarla dal foro (4) della parete laterale e separare così rastrelliera metallica e parete laterale.

7. Fissare la parete laterale e la rastrelliera metallica al forno, in modo che i perni (2) possano entrare negli alloggiamenti della struttura e la punta n. 3 vada nella

vite che si trova sulla parete laterale.



8. Inserire il perno della rastrelliera metallica (1) nell'alloggiamento che si trova nella struttura.

i Assicurarsi che rastrelliera metallica e parete laterale siano posizionate bene nel relativo alloggiamento.

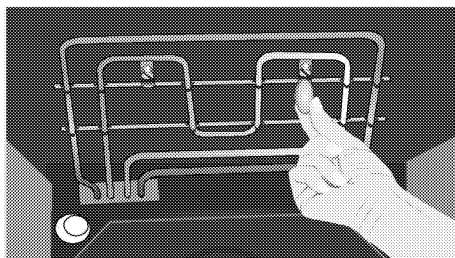
Pareti catalitiche

Le pareti laterali o solo la parete posteriore dell'interno del forno possono essere coperte da smalto catalitico. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. La superficie porosa delle pareti è autopulente assorbendo e convertendo il grasso che schizza (vapore e biossido di carbonio).

Pulire il tetto del forno

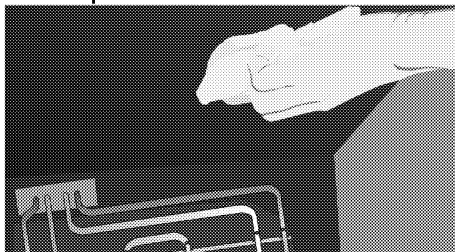
L'elemento del grill può essere estratto per la pulizia del tetto del forno.

1. Allentare le viti di blocco all'elemento del grill con un cacciavite o una moneta.



i L'elemento del grill si piega verso il basso. Resta agganciato al tetto del forno.

2. Pulire il tetto del forno con un panno umido.



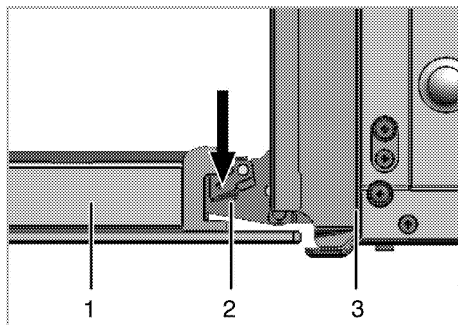
3. Ripiegare nuovamente l'elemento del grill verso l'alto e stringere le viti di blocco con un cacciavite o una moneta.

Pulire lo sportello del forno

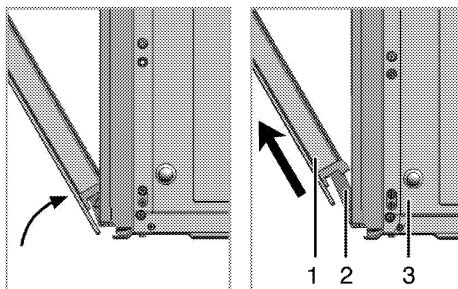
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

i Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

i Il vetro interno dello sportello interno è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.



- 1 Sportello anteriore
- 2 Cardine
- 3 Forno



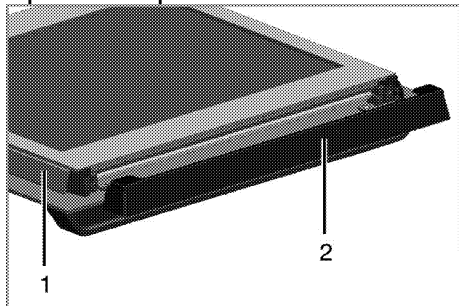
- 3. Spostare lo sportello anteriore a metà.
- 4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

i I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non

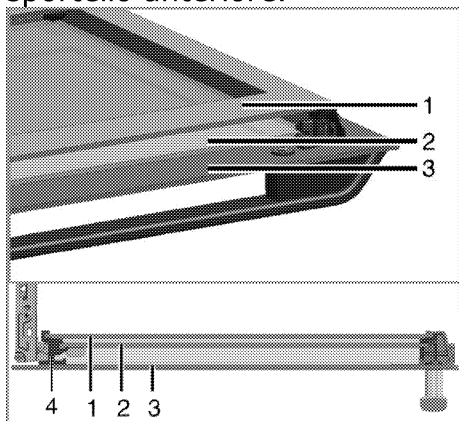
essere sul prodotto acquistato).

Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia. Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

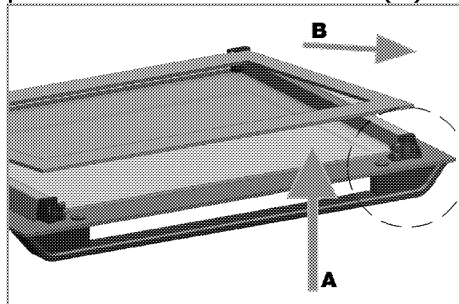
Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



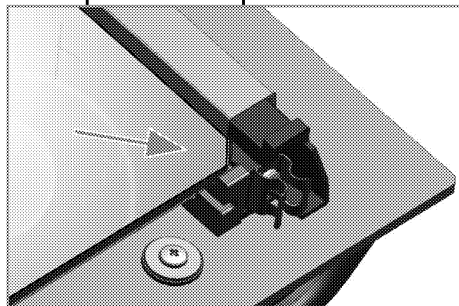
- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Pannello interno in vetro
- 3 Pannello esterno in vetro
- 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2). Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

Quando si installa il pannello più interno in vetro (1),

assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro.

La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello interno in vetro nell'apertura in plastica inferiore.

Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno



PERICOLO:

Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico.

Le superfici calde possono provocare ustioni!



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 14* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



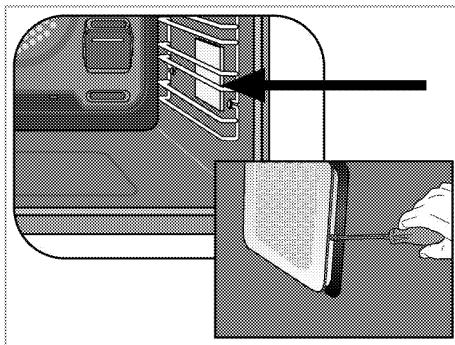
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

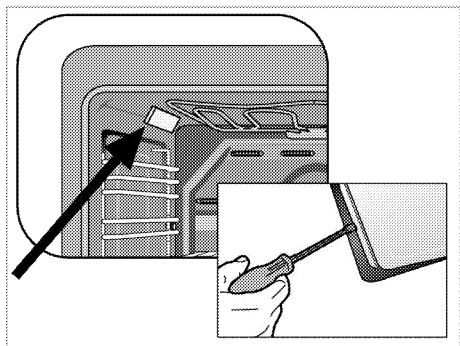


Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

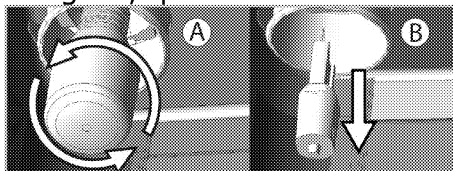
Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere .





seguinte, rimuoverla ruotando secondo le indicazioni e sostituirla. Se è di tipo (B), tirare e rimuoverla come indicato in figura, quindi sostituirla.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. Se la lampadina del forno corrisponde al tipo (A) mostrato nella figura

5. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

- Potrebbe non essere impostato su una certa funzione e/o temperatura di cottura. >>> *Impostare il forno su una certa funzione e/o temperatura di cottura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

Notes

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

Notes

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

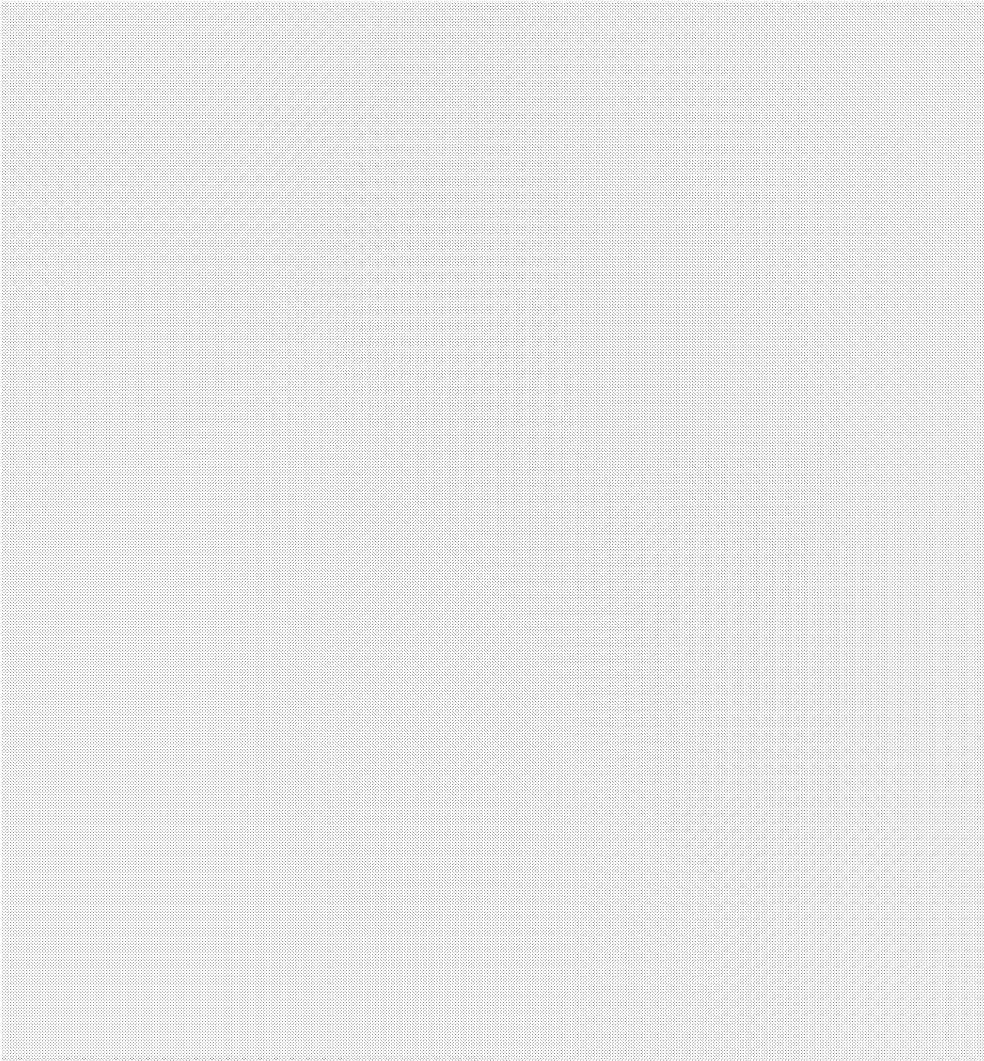
~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com