

Questa guida rapida non sostituisce le istruzioni per l'uso. Leggere in ogni caso le istruzioni per l'uso contenenti le norme di sicurezza fondamentali e le indicazioni esatte.

PANNELLO DI COMANDO



REGOLAZIONE DEL FORNO

Attivazione

Premere l'interruttore generale ⓘ.

Impostazione

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura o il grado del grill servendosi della manopola.
3. Mettere in funzione il forno con il tasto ✓.

Disattivazione automatica

Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2.

3. Premere il tasto orologio 🕒 finché sul display orologio non lampeggia il simbolo della durata ⌚.
4. Impostare la durata servendosi della manopola.
5. Mettere in funzione il forno con il tasto ✓.

Attivazione e disattivazione automatica

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 4.

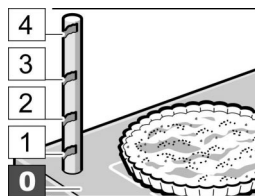
5. Premere il tasto orologio 🕒 finché sul display orologio non lampeggia il simbolo della fine ➡.
6. Mediante la manopola posticipare l'ora di fine cottura.
7. Confermare le impostazioni con il tasto ✓.

CUOCERE, ARROSTIRE, GRIGLIARE

Leggere con attenzione le avvertenze riportate nelle istruzioni per l'uso, che contengono anche le indicazioni esatte per ciascun tipo di riscaldamento. Il risultato di cottura dipende dagli accessori, dal livello a cui si collocano gli alimenti e dal tipo di riscaldamento.

I valori d'impostazione riportati si riferiscono alla cottura senza riscaldamento preliminare.

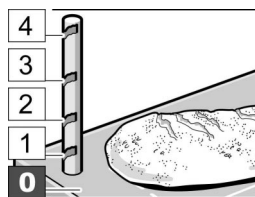
Cottura su un livello



Riscaldamento superiore/inferiore

Il riscaldamento superiore/inferiore  è adatto soprattutto per la cottura di dolci, pizza fresca e pasticcini.

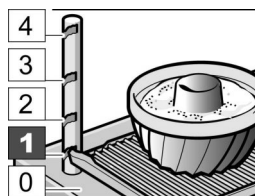
Inserire l'accessorio ai livelli 1 o 2 oppure collocare gli stampi direttamente sulla vetroceramica.



Riscaldamento superiore/inferiore speciale

Grazie all'elevata umidità dell'aria che si genera all'interno del forno, il riscaldamento superiore/inferiore speciale  è ideale per preparare dolci lievitati, biscotti e bignè.

Il pane, cotto direttamente sulla vetroceramica, risulta ottimo.

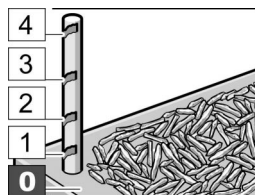


Aria calda

Utilizzare il tipo di cottura aria calda  su un livello, ad esempio per la cottura dei dolci in stampi.

Il tipo di cottura aria calda  si può utilizzare unicamente ai livelli 1 o 3.

Al livello 1 le pietanze cuociono di più dall'alto mentre al livello 3 cuociono di più dal basso.



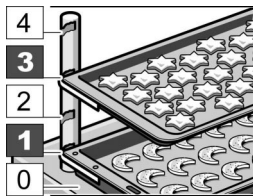
Speed

Speed  costituisce il tipo di cottura migliore per i prodotti pronti surgelati, come le patatine fritte o la pizza surgelata.

Posizionare il prodotto pronto surgelato direttamente sulla vetroceramica o in una teglia direttamente su quest'ultima. Utilizzare temperature elevate a partire da 220 °C.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Fondi di torte	Stampo per fondi di dolci alla frutta	0		160-180	20-30
Sformati salati con ingredienti cotti (per esempio sfornato di pasta)	Stampo per sfornato o vaschetta grill	0		180-200	30-40
		1		170-190	25-35
Bigné	Teglia	1		210-230	30-40
Pane lievitato	senza	0		300 + 200	8-10 + 35-45
Impasti semplici	Stampo a scodella/ a corona/rettangolare	1		150-170	50-60
Pizza surgelata con fondo sottile	senza	0		270-300	10-20
Patatine fritte	senza	0		250-280	15-25

Cottura su due livelli



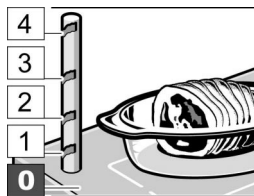
Aria calda

Con il tipo di cottura aria calda  si possono preparare contemporaneamente su due livelli biscottini, dolci o pizza fresca.

Utilizzare sempre i livelli 1 e 3.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscottini	Teglia + vaschetta grill	3 + 1		120-140	25-35
Pizza fresca	Teglia + vaschetta grill	3 + 1		190-210	40-50

Cottura arrosto



Riscaldamento superiore/inferiore

Con il tipo di cottura riscaldamento superiore/inferiore si possono preparare le pietanze posizionando il contenitore direttamente sulla vetroceramica.

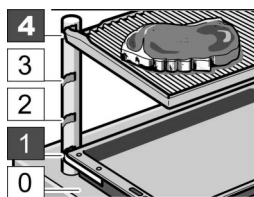
Per una cottura lenta con il riscaldamento superiore/inferiore si consiglia di cuocere direttamente sulla vetroceramica. Prima di procedere, preriscaldare sempre la stoviglia e il forno.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Arrosto di vitello, 1 kg	Contenitore aperto	0		180-200	100
Lombata di manzo, 1,5 kg	Contenitore aperto	0		200-220	90
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore chiuso	0		190-210	120
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore chiuso	0		210-230	70

Cottura al grill

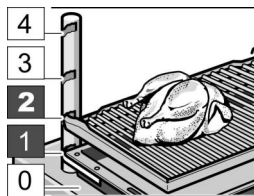
Disporre gli alimenti da grigliare direttamente sulla griglia posizionandoli preferibilmente al centro. Agganciare la vaschetta grill al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo della carne e il forno resta pulito.

Trascorsi i due terzi del tempo di cottura, girare gli alimenti.



Grill

Utilizzare il grill per la cottura di alimenti sottili come bistecche o salsicciotti.



Grill con aria calda

Il grill con aria calda è particolarmente adatto per la cottura di pietanze grandi, come ad esempio il pollo intero o il pesce.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Durata in min.
Bistecche, ben cotte	Griglia	4		3	20
Porzioni di pesce sottili	Griglia	3		2	20-25
Pollo intero, 1 kg	Griglia	2		200-220	50-80
Pesce intero, 1 kg	Griglia	2		200-220	40-50

PROGRAMMI

Per indicazioni precise relative alla programmazione automatica, consultare le istruzioni per l'uso. Nelle istruzioni sono riportati i tipi di stoviglia adatti e i modi migliori per preparare le pietanze.

Disporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica. Non preriscaldare il forno.

Programma pietanza fresca	Ideale per:	Peso	Liquido
1 Arrosto di manzo	Costata, spalla, coppa, arrosto all'agro	0,5 - 3,0 kg	sì
2 Roastbeef, medio	Roastbeef, costata	0,5 - 2,5 kg	no
3 Roastbeef, all'inglese	Roastbeef, costata	0,5 - 2,5 kg	no
4 Arrosto di maiale	Nuca, collo, coppa, noce, rolata	0,5 - 3,0 kg	sì
5 Arrosto in crosta	Spalla con cotenna, ventre	0,5 - 2,5 kg	no
6 Arrosto di vitello	Spalla, stinco, noce, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,5 - 2,5 kg	sì
7 Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	0,5 - 2,5 kg	sì
8 Cosciotto d'agnello, rosa	Cosciotto disossato	0,5 - 2,5 kg	no
9 Pollo	Pollo	0,5 - 2,0 kg	no
10 Anatra, oca	Anatra, oca	1,0 - 3,0 kg	no
11 Cosciotti di pollame	Cosciotti di pollo, di tacchino, di anatra e d'oca	0,3 - 1,5 kg	no
12 Petto di tacchino	Petto di tacchino, rolata di tacchino	0,5 - 2,5 kg	sì
13 Montone, cervo	Spalla, collo, petto	0,5 - 2,5 kg	sì
14 Costata di maiale, capriolo, piccola selvaggina	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	0,5 - 3,0 kg	sì
15 Polpettone	Polpettone	0,3 - 3,0 kg	no
16 Piatti unici	Involtoni, Pichelsteiner (cubetti di manzo con verdure), Szegediner Gulasch	0,3 - 3,0 kg	sì
17 Pesce, stufato	Trota, luccio, perca, carpa, merluzzo intero	0,3 - 1,5 kg	sì
18 Pesce, arrosto	Trota, luccio, perca, carpa, merluzzo intero	0,3 - 1,5 kg	no

Programma pietanza surgelata	Ideale per:	Peso	Liquido
19 Arrosto di manzo	Costata, spalla, coppa	0,5 - 2,0 kg	sì
20 Arrosto di maiale	Nuca, collo, coppa, noce, rolata	0,5 - 2,0 kg	sì
21 Arrosto di vitello	Spalla, stinco, noce, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,5 - 2,0 kg	sì
22 Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	0,5 - 2,0 kg	sì
23 Cosciotto d'agnello, rosa	Cosciotto disossato	0,5 - 2,0 kg	no
24 Cosciotti di pollame	Cosciotti di pollo, di tacchino, di anatra e d'oca	0,3 - 1,5 kg	no
25 Montone, cervo	Spalla, collo, petto	0,5 - 2,0 kg	sì
26 Capriolo, piccola selvaggina	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	0,5 - 2,0 kg	sì

FUNZIONI SPECIALI

Funzione	Impostazione
Ora	1. Premere il pulsante orologio . 2. Per mezzo della manopola, impostare l'ora. 3. Confermare con il tasto Orologio .
Contaminuti	1. Premere il tasto contaminuti . 2. Servendosi della manopola, impostare la durata del contaminuti. 3. Avviare il contaminuti servendosi del tasto corrispondente .
Riscaldamento rapido	Premere il pulsante del riscaldamento rapido  .
Sicurezza bambino	Premere il tasto chiave  finché il display della temperatura non visualizza il simbolo chiave  .