

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 precise.

## PANNELLO DI COMANDO

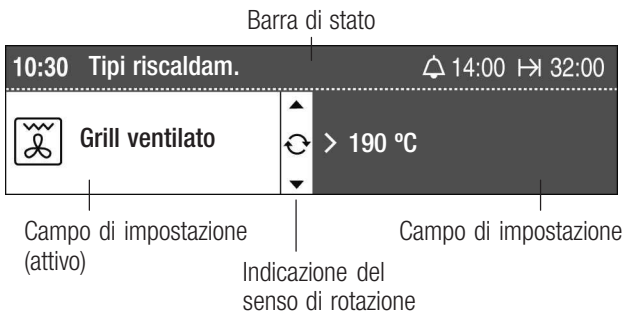


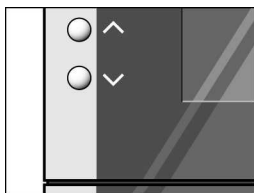
## Display

Il display è suddiviso in diversi settori.

Il campo di impostazione nel quale si possono effettuare le regolazioni è chiaro con le scritte nere.

Con i tasti di navigazione < e > è possibile passare da un campo di impostazione a quello successivo.





## Apertura e chiusura

### Apertura del forno:

Premere il tasto Apri √.

### Chiusura del forno:

Premere il tasto Chiudi ∧.

## Memorizzare la posizione finale ascensore

L'ascensore si muove automaticamente verso la posizione memorizzata premendo il tasto Apri √ per ca. 1 secondo. Per chiudere il forno premere il tasto Chiudi ∧ per ca. 1 secondo.

1. Con il tasto Chiudi ∧ chiudere il forno e spegnerlo con il tasto  $\text{off}$ .
2. Mantenere premuto il tasto  $\text{i}$  per ca. 4 secondi finché sulla barra di stato non viene visualizzato "Impostaz. di base".
3. Selezionare l'impostazione di base "L'ascensore si muove" e impostare "Attivazione breve tasto".

Selezionando "Attivazione prolungata tasto", per azionare l'ascensore è necessario mantenere premuto il relativo tasto. L'ascensore si arresta in corrispondenza della posizione finale memorizzata.

4. Selezionare l'impostazione di base "Posizione finale ascensore" e impostare "Aggiornare".
5. Portare la base dell'ascensore fino alla posizione desiderata.
6. Con il tasto < passare al campo di impostazione sinistro del display.

La posizione finale ascensore è memorizzata.

7. Mantenere premuto il tasto  $\text{i}$  per ca. 4 secondi finché l'indicatore non si spegne.

## REGOLAZIONE DEL FORNO

### Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Accendere il forno con il tasto  $\text{on/off}$ .
2. Premere il tasto  $\square$ .
3. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore.
4. Premere il tasto  $>$ .
5. Impostare la temperatura con il selettore.
6. Mettere il forno in funzione con il tasto  $\text{start/stop}$ .

### Impostazione della durata

Requisito: il tipo di riscaldamento e la temperatura sono già impostati.

1. Premere il tasto  $\oplus$ .
2. Con il tasto  $>$  passare alla durata e impostarla con il selettore.
3. Premere il tasto  $\oplus$ .
4. Se la cottura non è ancora avviata, premere il tasto  $\text{start/stop}$ .

### Rinvio dell'ora di fine cottura

Condizione indispensabile: il funzionamento impostato non è iniziato. Vi è una durata impostata. Il menu funzioni durata è aperto.

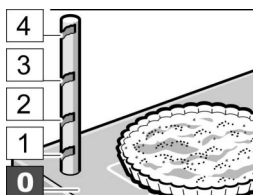
1. Passare all'ora di fine cottura con il tasto  $>$ .
2. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.
3. Confermare con il tasto  $\text{start/stop}$ .

## 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.

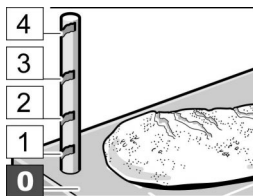
## Cottura al forno su un livello




### Riscaldamento sup./inf. $\square$

Il riscaldamento sup./inf.  $\square$  è particolarmente indicato per dolci, pizza fresca e pasticcini.

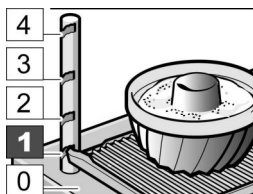
Inserire l'accessorio al livello 1 o 2 oppure infornare gli stampi direttamente sulla vetroceramica.



### Cottura Hydro


Grazie all'elevata umidità all'interno del vano cottura, il riscaldamento sup./inf. speciale  è particolarmente indicato per dolci lievitati, pan di Spagna e bignè.

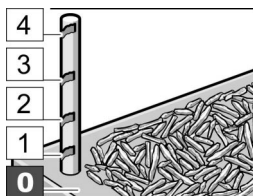
Il pane, cotto direttamente sulla vetroceramica, risulta ottimo.




### Aria calda 3D

Utilizzare l'Aria calda 3D  su un livello ad es. per dolci in stampi.









L'Aria calda 3D  è indicata solo per i livelli 1 e/o 3. Al livello 1 le pietanze cuociono di più dall'alto, mentre al livello 3 cuociono di più dal basso.



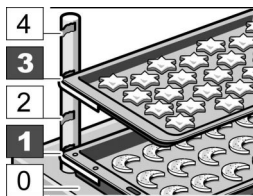
### Speed

Speed  costituisce il tipo di cottura migliore per i cibi 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
Pizza, fresca	Leccarda	1		210-230	25-35
Lasagne	Stampo per sfornato	0		180-200	40-50
Bignè	Teglia	1		210-230	30-40
Focaccia rustica preriscaldare	Nessuno	0		300	10-15
Torte morbide semplici	Stampo da budino/ a ciambella/ rettangolare	1		150-170	50-60
Pizza surgelata con fondo sottile	Nessuno	0		270-300	10-20
Patate fritte	Nessuno	0		250-280	15-25

## Cottura al forno su due livelli



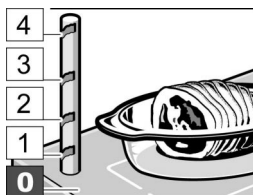
### Aria calda 3D

Con l'aria calda 3D  è possibile cuocere contemporaneamente biscottini, dolci o pizza su due livelli.

Utilizzare sempre i livelli 1 e 3.





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

## Cottura arrosto



### Riscaldamento sup./inf.

Con il riscaldamento sup./inf.  è possibile cucinare arrosti poggiando la stoviglia direttamente sulla vetroceramica.

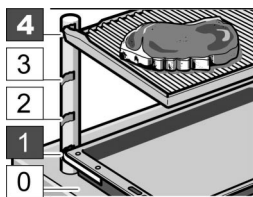
Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Arrosto di vitello, 1 kg	Contenitore aperto	0		190-210	100
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore chiuso	0		190-210	120
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore chiuso	0		210-230	75
Lombata di capriolo con osso, 1,5 kg	Contenitore aperto	0		200-220	50

## Cottura al grill


Disporre gli alimenti da grigliare direttamente sulla griglia. Agganciare inoltre la leccarda al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo della carne senza sporcare il forno.

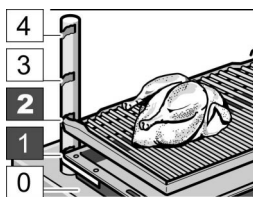
Prima di inserire la pietanza, preriscaldare il grill per circa 3 minuti.

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



### Grill

Utilizzare il grill  per alimenti piatti come bistecche o salsicce.



### Grill ventilato

Per alimenti di grandi dimensioni si consiglia il grill ventilato , ad es. per pollo o pesce.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in min.
Bistecche di manzo, spessore 3 cm, cottura media	Griglia	4		3	15
Cotoletta di pesce	Griglia	3		2	20-25
Pollo intero, 1,2 kg	Griglia	2		220-240	60-70
Pesce intero, 1 kg	Griglia	2		200-220	40-50