

Constructa

[it] Istruzioni per l'uso

Forno da incasso CF232450

Norme di sicurezza	2	Cottura arrosto	10
Smaltimento ecocompatibile	3	Cottura al grill	11
Il nuovo apparecchio	3	Scongelamento	13
Prima del primo utilizzo	4	Yogurt	13
Comandi dell'apparecchio	5	Cura e pulizia	13
Orologio elettronico	5	Guasti e riparazioni	15
Cottura al forno	7	Pietanze sperimentate	17

Norme di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

- Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di incendio!

- Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.
- Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. All'apertura della

porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la

formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione del forno molto sporca: se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento la porta non si

chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.

- Utilizzo della porta del forno come superficie d'appoggio: non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

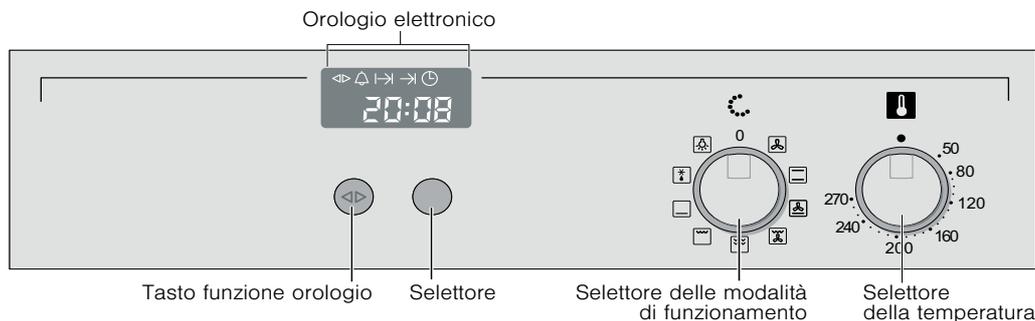
Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni sull'apparecchio, le modalità di funzionamento e gli accessori.

Pannello comandi

Premere le manopole di regolazione a scomparsa per estrarle e reinserirle.



Elemento di comando	Tipo di utilizzo
Tasto funzione orologio	Selezione della funzione orologio (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Selettore	Effettuare le impostazioni all'interno di una funzione orologio
Selettore delle modalità di funzionamento	Selezionare la modalità di funzionamento
Selettore della temperatura	Selezionare la temperatura

Modalità di funzionamento

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Aria calda	per cuocere e arrostitire su uno o due livelli
Livello di scongelamento	per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci delicati (ades. torta alla panna)
Riscaldamento sup./inf.	per cuocere e arrostitire su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ades. torta di ricotta)
Funzione cottura pizza	per prodotti pronti surgelati e per pietanze che necessitano di maggiore calore dal fondo (vedere capitolo: Cottura al forno)
Riscaldamento inferiore	per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
Grill ventilato	per pollame e porzioni di carne più grandi

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Grill superficie grande	per alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ades. bistecche, salsicce)
Grill superficie piccola	per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ades. bistecche, toast)
Illuminazione	agevola la cura e la pulizia del vano di cottura.

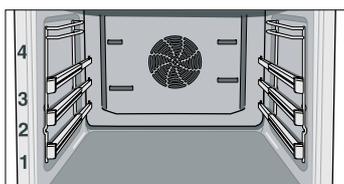
Livelli di inserimento

Il vano di cottura è provvisto di quattro livelli di inserimento che vengono contati dal basso verso l'alto

In caso di cottura con Aria calda non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

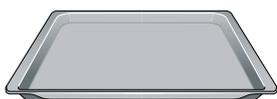
Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.



Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Teglia, in alluminio
per la cottura al forno di dolci in teglia e pasticcini



Leccarda, smaltata
per la cottura al forno di torte farcite, per arrostiti, grigliare e raccogliere i liquidi che gocciolano durante la cottura



Griglia, con bordi

per la cottura al forno in stampi, per arrostiti e grigliare

Presso i rivenditori specializzati sono disponibili altri accessori:

Accessori	N° d'ordine
Teglia, in alluminio	CZ 1332 X0
Teglia, smaltata	CZ 1342 X0
Leccarda, smaltata	CZ 1242 X0
Griglia, piatta	CZ 1442 X0
Griglia, con bordi e incavo	CZ 1432 X0
Set per la cottura a vapore	CZ 1282 X0
Estensione telescopica, doppia	CZ 1702 X2
Estensione telescopica, tripla	CZ 1742 X2
Estensione totale telescopica, quadrupla	CZ 1755 X2
Dispositivo di protezione per la porta del forno	440651

La teglia da forno e la leccarda possono deformarsi in seguito a forti sbalzi di temperatura (ades. inserendole dal congelatore al vano di cottura caldo).

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, impostare l'ora e pulirlo.

Impostazione dell'ora

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto funzione orologio si hanno 3 secondi di tempo per impostare l'ora servendosi del selettore. Se non si fa in tempo, è possibile ripetere l'operazione.

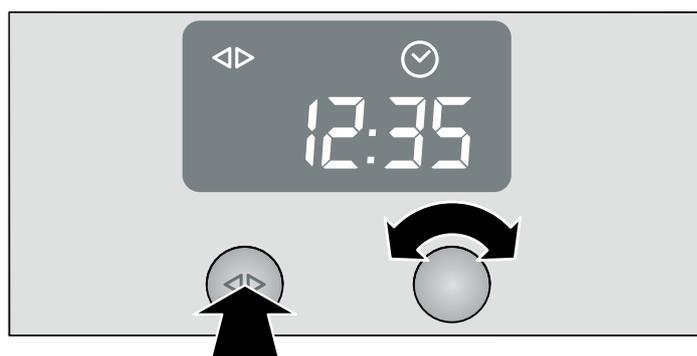
Sul display orologio lampeggia **0:00**.

1. Premere brevemente il tasto funzione orologio per accedere alla modalità d'impostazione.

I simboli e si accendono. Sul display orologio compare **12:00**.

2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

Dopo 3 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.



Modifica dell'ora

Per modificare l'ora in un secondo tempo, premere ripetutamente il tasto funzione orologio finché non vengono visualizzati nuovamente i simboli e . Modificare l'ora con il selettore.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.

1. Rimuovere gli accessori e i residui della confezione dal vano di cottura.
2. Pulire gli accessori e il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda (vedere capitolo: Cura e pulizia).

3. Attivare il riscaldamento sup./inf. ☐ a 240 °C per 30 minuti.
4. Una volta raffreddatosi, lavare nuovamente il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda.
5. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido e una soluzione di lavaggio.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive come attivare e disattivare l'apparecchio e come selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura.

Attivazione dell'apparecchio

1. Ruotare il selettore della modalità di funzionamento fino a impostare quella desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura fino a impostare quella desiderata.

Mentre l'apparecchio si scalda, e a ogni riscaldamento successivo, si accende la spia ☐.

Disattivazione dell'apparecchio

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su o.
 2. Riportare il selettore della temperatura su ●.
- Dopo lo spegnimento, la ventola può continuare a funzionare.

Orologio elettronico

Questo capitolo descrive

- come impostare il contaminuti
- come spegnere automaticamente l'apparecchio
- come accendere e spegnere l'apparecchio in modo automatico (Funzionamento con preselezione)
- come impostare l'ora

Display orologio



Funzione orologio	Tipo di utilizzo
☐ Contaminuti breve	È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente
↳ Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ades. 1:30 ore)
→ Arresto	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ades. ora 12:30)
☑ Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata e la fine del funzionamento sono combinate
☑ Ora	Impostazione dell'ora

Avvertenze

- Se viene impostata una funzione orologio l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati (ades. durata di funzionamento fino a 1:00h di minuto in minuto, superiore a 1:00h 5 minuti).
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti breve ☐, durata di funzionamento ↳, fine del funzionamento → e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo ☐ o → lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio ☐.

- Premere sempre solo brevemente il tasto funzione orologio ☐ per selezionare una funzione orologio. Si hanno poi 3 secondi di tempo per impostare la funzione orologio selezionata. Dopodiché si esce automaticamente dalla modalità d'impostazione.

Attivazione e disattivazione del display orologio

1. Tenere premuto il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ per 6 secondi.
Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
2. Premere brevemente il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$.
Il display orologio si accende.

Contaminuti breve

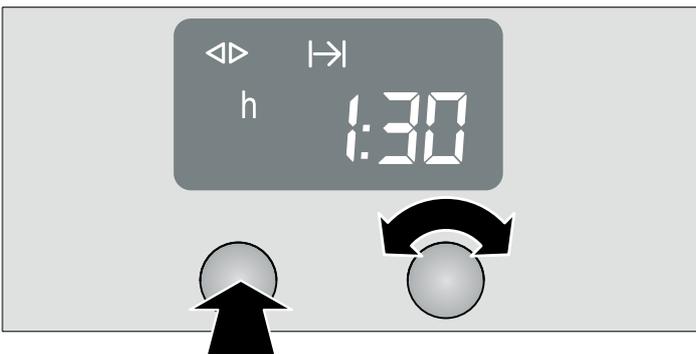
1. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft \triangleright$ e Δ .
2. Impostare la durata servendosi del selettore (ades. **5:00** minuti).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti inizia a scorrere.



Durata di funzionamento

Spegnimento automatico dopo una durata impostata.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft \triangleright$ e $I \rightarrow$.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ades. **1:30** ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora e la durata di funzionamento impostata inizia a scorrere.



Al termine della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ per arrestare la funzione orologio.

Fine del funzionamento

Spegnimento automatico in un dato momento.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft \triangleright$ e \rightarrow .
3. Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ades. **12:30**).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora.



Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ per arrestare la funzione orologio.

Funzionamento con preselezione

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. Combinare le funzioni orologio durata di funzionamento e fine del funzionamento.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nel vano di cottura.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft \triangleright$ e $I \rightarrow$.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ades. **1:30** ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
4. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ finché non si illuminano i simboli $\triangleleft \triangleright$ e \rightarrow .
5. Mediante il selettore impostare la fine del funzionamento (ades. **12:30**).
L'apparecchio si spegne e attende il momento appropriato per riaccendersi (nell'esempio alle **11:00**). Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente (**12:30**).
6. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento e quello della temperatura in posizione o
7. Premere il tasto funzione orologio $\triangleleft \triangleright$ per arrestare la funzione orologio.

Impostazione dell'ora

È possibile modificare l'ora solo se non è attiva alcuna funzione orologio.

1. Premere il tasto funzione orologio <|> finché non si illuminano i simboli <|> e ☑.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
L'impostazione viene registrata automaticamente.



Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

1. Per verificare le proprie impostazioni, premere il tasto funzione orologio <|> finché non si illumina il simbolo desiderato.
2. Se necessario, correggere le impostazioni con il selettore.
3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettore verso sinistra e riportarlo sul valore iniziale.

Cottura al forno

In caso di cottura con Aria calda ☒ non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Accessori per la cottura al forno

Stampi per dolci

Utilizzare stampi per dolci scuri, in metallo. Gli stampi in lamiera stagnata e quelli in vetro prolungano il tempo di cottura e i dolci non si dorano uniformemente. Se si desidera cuocere al forno con stampi in lamiera stagnata e Riscaldamento sup./inf. ☐, si consiglia di utilizzare il livello di inserimento 1.

Posizionare uno stampo a cassetta sempre diagonalmente e uno stampo rotondo sempre al centro della griglia.

Teglie

Si consiglia di utilizzare esclusivamente teglie originali, in quanto queste si adattano in modo ottimale al vano di cottura e alle modalità di funzionamento.

Inserire le teglie sempre con attenzione fino all'arresto e fare in modo che lo smusso della teglia sia sempre rivolto verso il lato della porta.

Cottura su due livelli

Per la cottura su due livelli utilizzare di preferenza le teglie e inserirle contemporaneamente.

Fare attenzione perché sui diversi livelli i pasticcini potrebbero dorarsi a velocità diversa. I pasticcini posti sul livello più alto si dorano più rapidamente e possono essere estratti prima.

Tabella di cottura per impasti di base

I valori indicati nella tabella sono indicativi e validi per teglie in alluminio o stampi scuri. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta e anche a seconda dello stampo.

I valori relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Per il primo tentativo, si consiglia di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Se si segue una ricetta personale, prendere in considerazione le indicazioni per alimenti simili nella tabella.

Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

	Aria calda ☒			Riscaldamento sup./inf. ☐	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Impasto di base					
Impasto fluido					
Dolci in teglia farciti	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	30 - 40	-	-
Stampo a cerniera/quadrato	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Pasta frolla					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. farcitura alla panna	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200

* Preriscaldare il forno

Impasto di base	Aria calda ☒			Riscaldamento sup./inf. ☐	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Stampo a cerniera, ad es. torta di ricotta	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Impasto per Pan di Spagna					
Rotolo di Pan di Spagna	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Pan di Spagna (6 uova)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Pan di Spagna (3 uova)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es. granella	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Corona e treccia lievitata (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Stampo a cerniera	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Stampo da budino	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Preriscaldare il forno

Pasticcini	Aria calda ☒			Riscaldamento sup./inf. ☐	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta lievitata	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringhe	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Pasta sfoglia/pasta chou	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Impasto fluido, ad es. muffin	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Pasta frolla, ad es. biscottini al burro	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Preriscaldare il forno

Pane/pagnotte	Aria calda ☒			Riscaldamento sup./inf. ☐	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pagnotte	1	220*	15 - 25	1	240*
Panfocaccia	1	220*	15 - 25	1	240*
Impasto per pane 750 - 1000 g					
Cottura finale	1	220*	35 - 40	2	220*
Impasto per pane 1000 - 1250 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 45	2	200
Impasto per pane 1250 - 1500 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 50	2	200

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e prodotti pronti surgelati

La funzione cottura pizza  è particolarmente adatta alle pietanze fresche, che richiedono molto calore dal fondo, e ai prodotti pronti surgelati.

Osservare i punti seguenti:

- Ricoprire la teglia con carta da forno
- Non disporre le patate fritte una sull'altra
- Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare i prodotti a base di patate surgelati
- Condire i prodotti a base di patate surgelati solo al termine della cottura

- Disporre le pagnotte ben distanziate l'una dall'altra. Non metterne troppe su una sola teglia
- Rispettare le istruzioni del produttore.

I valori riportati nella tabella sono indicativi e validi per teglie in alluminio. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta e anche a seconda dello stampo.

Per il primo tentativo, si consiglia di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

I valori riportati nella tabella si intendono dall'inserimento nel forno freddo.

Con la Funzione cottura pizza  non è possibile utilizzare la cottura su due livelli.

Pietanze	Aria calda 			Funzione cottura pizza 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pizza, fresca	1	180 - 190	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Focaccia	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Crostata	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Gratin di patate (patate crude)	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Strudel, surgelato	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelata	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Prodotti a base di patate					
Patate fritte	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Crocchette/rösti di patate	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Prodotti da forno					
Pagnotte, surgelate	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Panini, precotti, surgelati	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Panini, precotti	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Preriscaldare il forno

Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro	Controllare il livello di inserimento e il tipo di recipiente consigliato. Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia. Prolungare la durata di cottura o aumentare la temperatura.
Il dolce è troppo scuro.	Controllare il livello di inserimento. Abbreviare la durata di cottura o ridurre la temperatura.
Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. Non collocare lo stampo immediatamente davanti ai fori di uscita dell'aria sulla parete posteriore del vano di cottura. Controllare che la posizione dello stampo sulla griglia sia corretta.
Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. Nella cottura di pasticcini, controllare che grandezze e spessori siano uguali.
Il dolce è troppo secco.	Abbreviare la durata di cottura e aumentare leggermente la temperatura.
Il dolce è troppo umido all'interno.	Ridurre la temperatura. Nota: non abbreviare i tempi di cottura mediante temperature più elevate (l'esterno viene cotto, l'interno resta crudo). Prolungare la durata di cottura e lasciar riposare l'impasto del dolce più a lungo. Mettere meno liquido nell'impasto.
Una volta prelevato dal forno il dolce si sgonfia	Mettere meno liquido nell'impasto. Prolungare la durata di cottura o ridurre la temperatura.
Il tempo di cottura indicato non è corretto	Nel caso di pasticcini, controllare la quantità posta sulla teglia e fare in modo che non siano a contatto tra loro.

Al termine della cottura il prodotto surgelato è dorato con intensità diversa Per i prodotti surgelati, la doratura non uniforme si mantiene anche dopo la cottura.

I prodotti congelati non si colorano, non sono croccanti o le indicazioni relative ai tempi non sono esatte Rimuovere il ghiaccio dai prodotti surgelati prima della cottura. Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati

Cottura arrosto

⚠ Rischio di incidenti a causa di stoviglie non resistenti al calore!

Utilizzare esclusivamente stoviglie concepite per la cottura al forno.

In caso di cottura con Aria calda  non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia senza coperchio.

Quando si utilizza il tipo di cottura riscaldamento sup./inf.  girare l'arrosto a circa metà o due terzi del tempo di cottura.

Cottura nella leccarda

Durante la cottura arrosto nella leccarda si forma del sugo che si può utilizzare come base per una salsa gustosa.

Nella cottura arrosto nella leccarda è possibile cuocere contemporaneamente anche un contorno (ades. verdure).

In caso di arrosti di dimensioni ridotte, invece della leccarda utilizzare una stoviglia per arrosti più piccola. Disporla direttamente sulla griglia.

Cottura nella leccarda con la griglia

Collocare la griglia nella leccarda e inserirle allo stesso livello di inserimento.

Arrosti cotti in stoviglie con coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia con coperchio. Questo tipo di cottura si addice particolarmente alla preparazione di brasati.

Tabella per arrosti

La durata della cottura e la temperatura dipendono dalle dimensioni, dallo spessore, dal tipo e dalla qualità dell'arrosto.

In generale vale quanto segue: quanto più grande è l'arrosto, tanto minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

I valori riportati nella tabella sono indicativi e si riferiscono alla preparazione di arrosti in stoviglie senza coperchio. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di arrosto e anche a seconda della stoviglia da forno utilizzata.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare l'arrosto per circa 10 minuti nel vano di cottura spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

I valori indicati nella tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da arrostire	Aria calda 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Polpettone (da 500 g di carne)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Pesce, intero (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Pesce, intero (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Maiale					
Filetto, medio (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Arrosto con cotenna (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Arrosto, venato senza cotenna, ades. collo (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Arrosto magro (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Costata	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Manzo					
Filetto, medio (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rostbeef, medio (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stufato (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Vitello					
Arrosto/petto di vitello (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Stinco	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210

* Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

** Per gli alimenti spessi, utilizzare il livello di inserimento 1

Pietanza da arrostire	Aria calda ☒			Riscaldamento sup./inf. ☒	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pollame (non ripieno)					
Pollo, intero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Anatra, intera (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Oca, intera (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

** Per gli alimenti spessi, utilizzare il livello di inserimento 1

Consigli e suggerimenti

Crosta troppo spessa e/o arrosto troppo asciutto	Verificare il livello di inserimento. Ridurre la temperatura o la durata di cottura.
Crosta troppo sottile	Aumentare la temperatura o accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.
La carne è rimasta cruda all'interno	Togliere gli accessori non necessari dal vano di cottura. Aumentare la durata di cottura. Servendosi di un termometro per arrosti verificare la temperatura interna dell'arrosto.
Il vapore acqueo nel vano di cottura si deposita sulla porta dell'apparecchio	Nel corso della cottura il vapore si asciuga. In caso di vapore eccessivo aprire brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio, in modo da eliminarlo più velocemente.

Cottura al grill

Attenzione!

Danni ai mobili causati dall'uso del grill con la porta dell'apparecchio aperta: Le superfici dei mobili adiacenti sono state danneggiate dal forte calore. Lasciare chiusa la porta dell'apparecchio durante la messa in funzione del grill.

Per la cottura al grill utilizzare sempre la griglia e la leccarda. Inserire la griglia nella leccarda e infilarle insieme al livello di inserimento indicato nella tabella grill. Collocare sempre la pietanza da grigliare al centro della griglia.

Quando si cuociono al grill più porzioni di carne, fare in modo che le fette dello stesso tipo di carne abbiano all'incirca lo stesso spessore e lo stesso peso.

Grill ventilato

Il Grill ventilato ☒ è particolarmente indicato per pollame o carne (ades. arrosto di maiale con cotenna), che deve essere ben grigliato e croccante all'esterno.

Girare la pietanza da grigliare dopo la metà o i due terzi del tempo di cottura.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali e le cosce, per consentire al grasso di colare.

A seconda della pietanza da grigliare, durante la cottura con il grill ventilato sulla griglia il vano di cottura può sporcarsi molto. Pulire perciò il forno dopo ogni utilizzo per evitare che lo sporco possa bruciare e incrostarsi.

Le indicazioni contenute nella tabella sono valori indicativi e validi per leccarde smaltate con griglia. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare la pietanza per circa 10 minuti nel forno spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

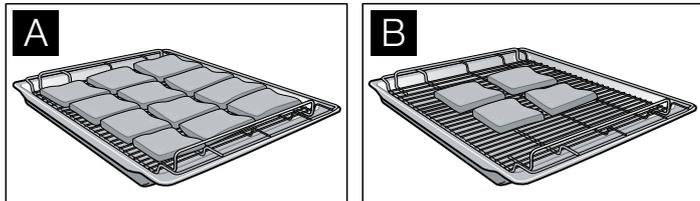
I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Roastbeef, medio	2	220 - 240	40 - 50
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	2	170 - 190	120 - 150
Maiale			
Arrosto di maiale con cotenna	2	170 - 190	140 - 160
Stinco di maiale	2	180 - 200	120 - 150
Pollame (non ripieno)			
Mezzo pollo, 1 - 2 pezzi	2	210 - 230	40 - 50
Pollo, intero, 1 - 2 pezzi	2	200 - 220	60 - 80
Anatra, intera, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Oca, intera, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Grill a superficie variabile

Per grandi quantità di pietanze da grigliare piatte, utilizzare il grill superficie grande  (figura A).

Per piccole quantità di alimenti sottili utilizzare il grill superficie piccola . Collocare la pietanza da grigliare al centro della griglia (figura B). Se si utilizza il grill a superficie piccola si risparmia energia.



Ungere leggermente la pietanza da grigliare con olio, a piacere.

Girare la pietanza da grigliare dopo la metà o i due terzi del tempo di cottura.

I dati riportati nella tabella sono indicativi I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare. Si

intendono dall'inserimento nel forno freddo e per carne appena tolta dal frigorifero.

È possibile variare il risultato della cottura, cambiando la posizione della griglia:

Posizione della griglia Tipo di utilizzo



Inserire la griglia con l'incavo verso il basso nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare ben cotte



Inserire la griglia con l'incavo verso l'alto nella leccarda: adatto per pietanze che devono risultare al sangue o a cottura media

Avvertenza: Utilizzare sempre la leccarda in posizione normale (non capovolta).



Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti	Avvertenze
Salsiccia	4	250	10 - 14	Incidere leggermente
Verdure	4	270	15 - 20	
Toast con farcitura	3	220	10 - 15	Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura
Maiale				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	4	270	12 - 15	La posizione della griglia può influire sul risultato di cottura desiderato
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	4	270	15 - 20	
Manzo				
Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm)	4	270	15 - 20	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Tournedos	4	270	12 - 15	
Agnello				
Filetti	4	270	8 - 12	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Cotolette	4	270	10 - 15	
Pollame				
Cosce di pollo	3	250	25 - 30	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill
Pezzettini di pollo	3	250	25 - 30	
Pesce				
Bistecche	4	220	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	4	220	15 - 20	
Pesce intero	3	220	20 - 25	

Scongelamento

In questo capitolo viene illustrato come scongelare con Aria calda  o con Livello di scongelamento .

Scongelamento con aria calda

Per scongelare e cuocere prodotti congelati e surgelati utilizzare la modalità di funzionamento Aria calda .

Fare attenzione ai seguenti punti:

- Una volta scongelati, i prodotti congelati e surgelati (soprattutto la carne) richiedono tempi di cottura più brevi rispetto a quelli freschi
- Il tempo di cottura della carne congelata si prolunga del tempo previsto per lo scongelamento
- Prima della cottura scongelare sempre il pollame surgelato in modo da poter rimuovere le interiora
- Cuocere il pesce surgelato alla stessa temperatura di quello fresco
- È possibile introdurre contemporaneamente nel vano di cottura grandi quantità di piatti pronti surgelati a base di verdure in vaschette di alluminio
- Per lo scongelamento su un livello utilizzare il livello di inserimento 1, per quello su due livelli usare i livelli di inserimento 1 + 3
- Attenersi alle indicazioni del produttore degli alimenti surgelati

Piatti surgelati	Temperatura in °C	Durata dello scongelamento in minuti
Prodotti surgelati crudi/ alimenti congelati	50	30 - 90
Pane/pagnotte (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Dolci in teglia surgelati secchi	60	45 - 60
Dolci in teglia surgelati umidi	50	50 - 70

Livello di scongelamento

Con la modalità di funzionamento livello di scongelamento  è possibile scongelare dolci particolarmente delicati (ades. torte alla panna).

1. Attivare la modalità di funzionamento livello di scongelamento .
2. Scongelare il prodotto surgelato per 25 - 45 minuti, a seconda del tipo e delle dimensioni.
3. Estrarre il prodotto surgelato dal vano di cottura e lasciarlo riposare ancora per 30 - 45 minuti.

Per piccole quantità (pezzettini) il tempo di scongelamento si riduce a 15 - 20 minuti e il tempo di riposo a 10 - 15 minuti.

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa. Per farlo, si sfrutta il calore dell'illuminazione del forno .

1. Rimuovere gli accessori e i supporti di aggancio, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.
2. Scaldare 1 litro di latte a lunga conservazione (grasso 3,5%) o di latte fresco pastorizzato a 40 °C oppure fare bollire una volta 1 litro di latte fresco e farlo raffreddare fino alla temperatura di 40 °C.
3. Aggiungere al latte 150 g di yogurt compatto, mescolare e distribuire in bicchieri o ciotole. Non riempire i recipienti con più di 200 ml ciascuno.

4. Coprire i contenitori pieni con un coperchio adatto o con della pellicola per alimenti.
5. Preriscaldare il forno con il grill superficie grande  per 15 minuti a 100 °C.
6. Poi impostare il selettore delle modalità di funzionamento su illuminazione .
7. Distribuire i contenitori su tutto il fondo del vano di cottura disponendoli alla stessa distanza l'uno dall'altro e chiudere la porta dell'apparecchio.
8. Dopo 8 ore, spegnere l'illuminazione del forno e mettere in frigorifero i contenitori per almeno 12 ore.

Cura e pulizia

Pericolo di corto circuito!

Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici a causa della pulizia non corretta: Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti contenenti alcol
- pagliette o spugne in lana d'acciaio.

Osservare le indicazioni contenute nelle tabelle.

Avvertenza: Si consiglia di procurarsi i prodotti per la cura e la pulizia presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in acciaio inossidabile	Applicare un detersivo per piatti con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. In caso di sporco resistente utilizzare un detergente per acciaio inossidabile opacizzato.
Superfici smaltate/superfici in vetro	Applicare un detersivo per piatti con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.
Pannelli delle porte	Applicare un detersivo per piatti o un detergente per vetri con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Il pannello interno in vetro della porta dell'apparecchio è dotato di un rivestimento che può avere l'aspetto di una patina chiara.

Pulizia del vano di cottura

Attenzione!

Danni alle superfici! Non pulire il forno caldo con i detersivi specifici per la pulizia del forno.

Avvertenze

- Lo smalto può presentare differenze cromatiche, dovute alle caratteristiche del materiale, che non compromettono in alcun modo il funzionamento dell'apparecchio.
- I bordi delle lamiere sottili possono apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è tuttavia garantita.

Componente dell'apparecchio	Detergente/spugna o panno
Superfici smaltate	Applicare un detersivo per piatti o acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Supporti di aggancio/estensione telescopica	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulirli con una spazzola o una spugna oppure lavarli in lavastoviglie

Evitare che lo sporco si accumuli

Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile da rimuovere. Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.

Se possibile utilizzare la modalità di funzionamento Aria calda  poiché con questa modalità di funzionamento il vano di cottura si sporca meno.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

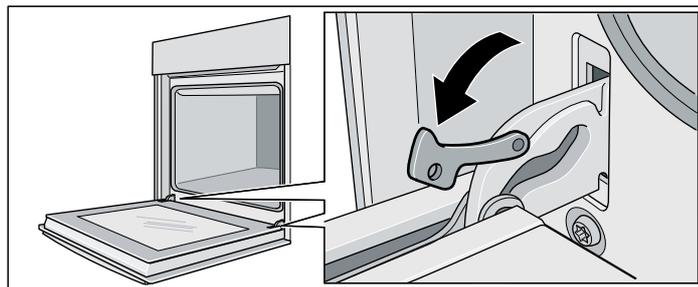
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

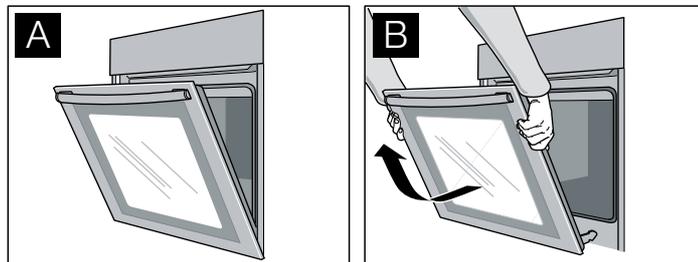
Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Alzare completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra.



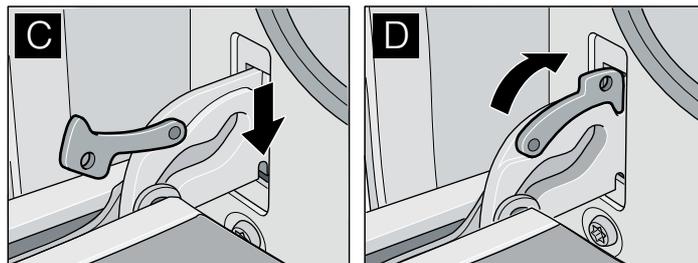
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza (figura A).
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e a sinistra (figura C).
La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura D).



La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere il pannello interno della porta dell'apparecchio.

⚠ Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

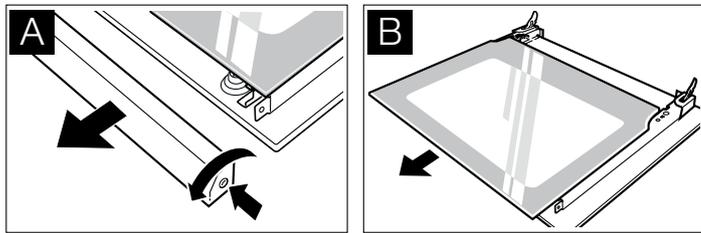
⚠ Pericolo di lesioni!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

Smontaggio del pannello della porta

Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Smontare la protezione sulla parte superiore della porta svitando le viti a destra e sinistra (figura A).
3. Sollevare ed estrarre il pannello (figura B).



Pulizia

Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello fino a inserirlo completamente.
2. Applicare e avvitare la protezione.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

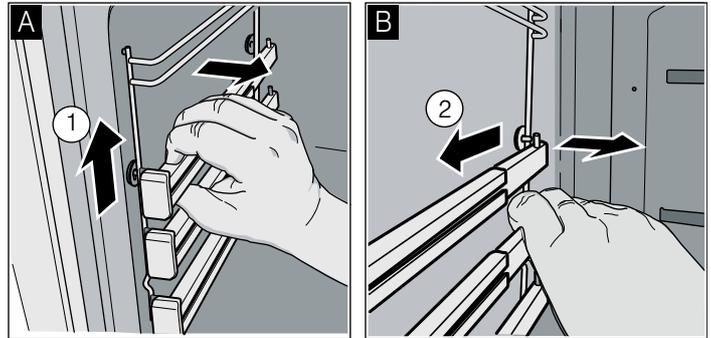
Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile con le estensioni telescopiche.

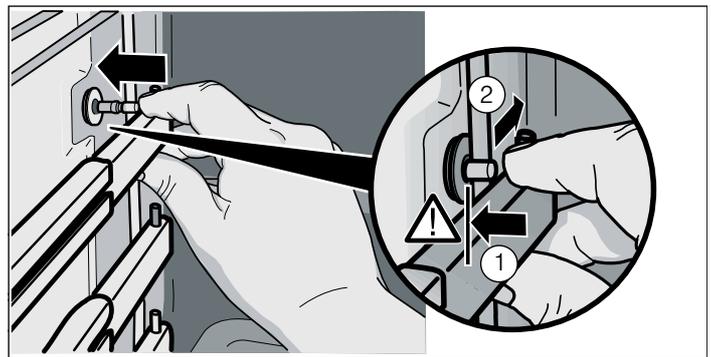
⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente (figura A).
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente (figura B).



3. Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.
4. Riagganciare la griglia mobile sulla stessa parete laterale.
5. Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.
6. Spingere la griglia mobile all'indietro.
7. Spingere la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita e premerla verso il basso.



8. Spingere in dentro le estensioni telescopiche finché non sono ben inserite e chiudere la porta dell'apparecchio.

Guasti e riparazioni

In caso di guasto verificare i suggerimenti nella tabella riportata di seguito prima di chiamare il servizio di assistenza clienti.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il funzionamento elettrico è difettoso (ades. le spie non si illuminano più)	Il fusibile è difettoso	Verificare i fusibili ed eventualmente sostituirli
Il liquido o l'impasto fluido si accumula su un lato	Apparecchio non montato in piano	Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio)

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Sul display orologio lampeggia 0:00	L'alimentazione elettrica è stata interrotta	Impostare nuovamente l'ora (vedere capitolo: Orologio elettronico)
Le funzioni elettroniche sono disturbate	Impulsi energetici (ades. fulmine)	Impostare nuovamente la funzione corrispondente
Durante la cottura al forno o al grill si crea fumo	Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia	Proseguire la cottura al grill oppure arrosto finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato
	La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato	Mettere la griglia nella leccarda e inserirle insieme a un livello inferiore
Nel vano di cottura si forma una spessa condensa	È un fenomeno normale (ades. dolci con farcitura molto umida o arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
Gli accessori smaltati hanno macchie chiare e opache	Fenomeno normale provocato dal sugo della carne o dal succo della frutta	Impossibile
Il vetro della porta è appannato	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura	Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti

Sostituzione della lampadina del forno

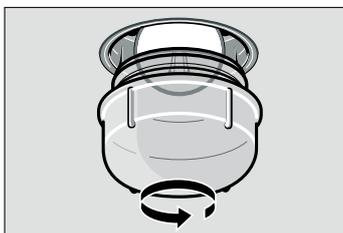
Sostituire la lampadina del forno quando è guasta.

Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: E14, 220 - 240 V, 40 W, termoresistenti fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine per il forno.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatola posta nell'appartamento

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Girare verso sinistra la copertura in vetro ed estrarla.



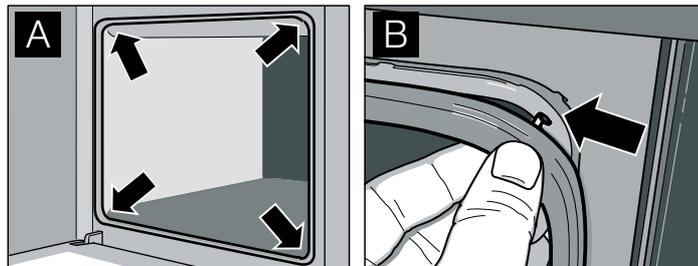
3. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Avvertenza: Utilizzare guanti in gomma se non si riesce a svitare la copertura in vetro. Oppure ordinare degli ausili per lo smontaggio presso il servizio di assistenza tecnica (cod. ord. 613634).

Sostituzione della guarnizione della porta

Se la guarnizione è difettosa deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti.

La guarnizione della porta è fissata in quattro punti (figura A). Per sostituirla rimuovere o inserire i ganci nei quattro punti indicati (figura B).



Verificare ancora la sede della guarnizione soprattutto negli angoli.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di guasti e riparazioni che non è possibile eseguire autonomamente, il servizio di assistenza tecnica è a disposizione dei clienti.

È possibile reperire l'indirizzo nell'elenco dei centri di assistenza tecnica.

Avvertenza: La chiamata al servizio di assistenza tecnica in caso di utilizzo errato dell'apparecchio è a carico del cliente.

Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio in caso di assistenza tecnica.

Questi dati si possono trovare sulla targhetta dell'apparecchio dietro la porta dello stesso a sinistra in basso sul lato.

Codice del prodotto (E)

Numero di produzione (FD)

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.constructa.de** e l'eShop **www.constructa-eshop.com**

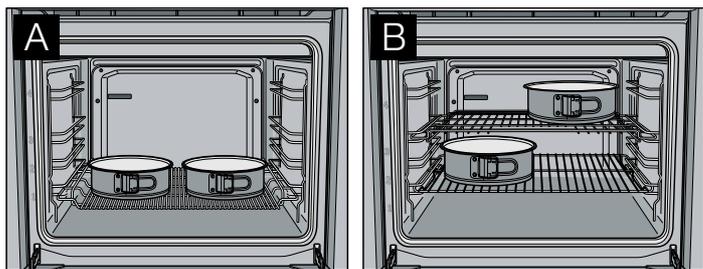
Pietanze sperimentate

Pietanze sperimentali conformi alla norma EN 50304/ EN 60350 (2009) o IEC 60350. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento.

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		130 - 140**	25 - 35
Pan di Spagna con acqua	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Dolce in teglia, lievitato	1		180 - 190	45 - 55
	1		150 - 160	45 - 55
	1 + 3		150 - 160	50 - 60
Torta di mele coperta (stampi uno accanto all'altro, figura A)	1		160 - 170*	70 - 80
Torta di mele coperta (stampi disposti sfalsati, figura B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Preriscaldare il forno

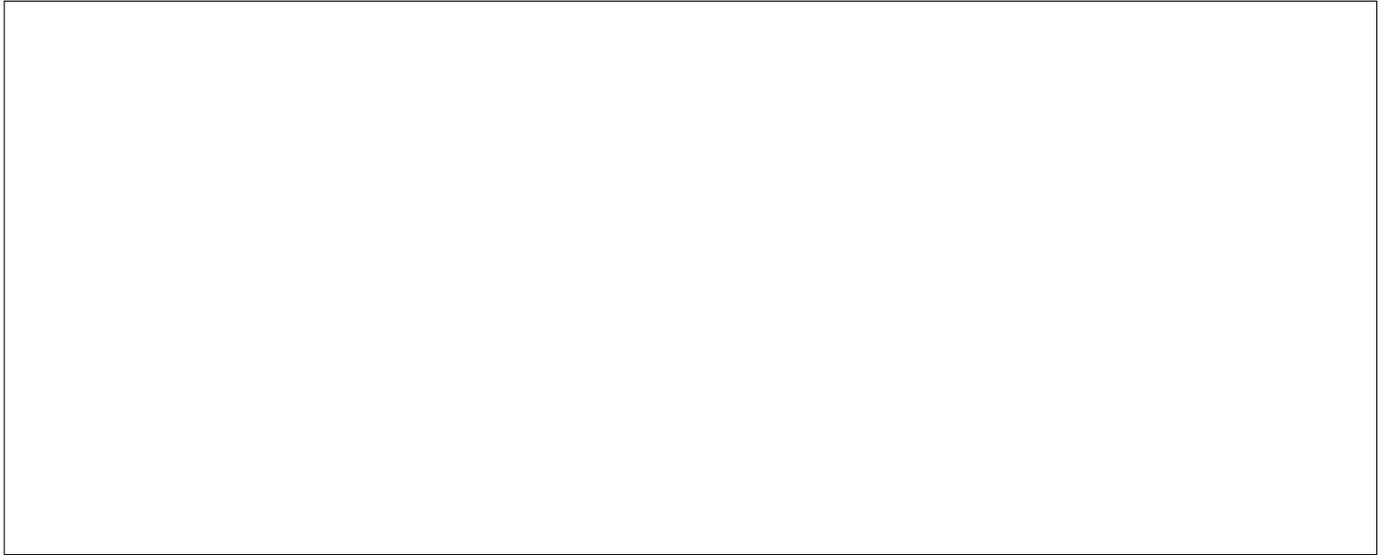
** Preriscaldare per 10 minuti



Cottura al grill	Livello di inserimento	Posizione della griglia	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Toast (leccarda + griglia con incavo)	4			275*	1 - 2
Bisteche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia con incavo)	4			275	20 - 25**

* Preriscaldare per 10 minuti

** Girare trascorsi 2/3 del tempo



9000701149

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(910823)