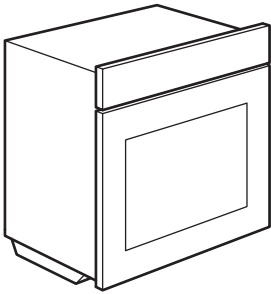
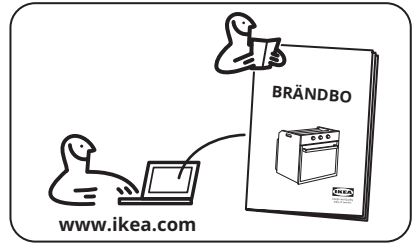
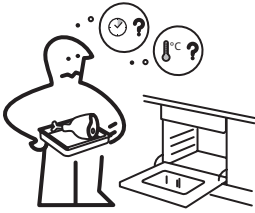


# BRÄNDBO

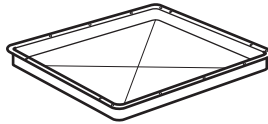
da nl  
en fi  
fr de  
el is  
it no  
pt es  
sv



Design and Quality  
IKEA of Sweden



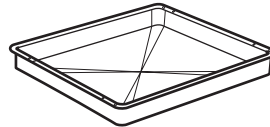
1x



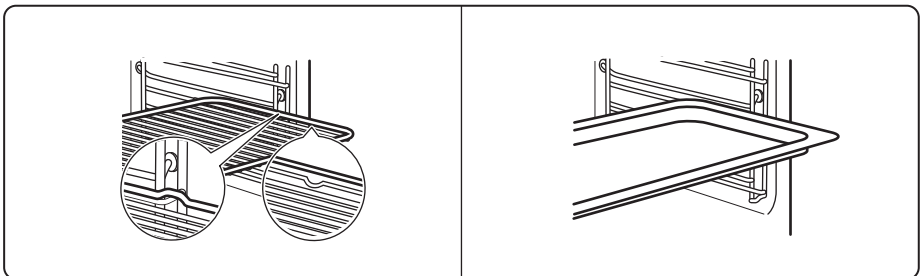
1x



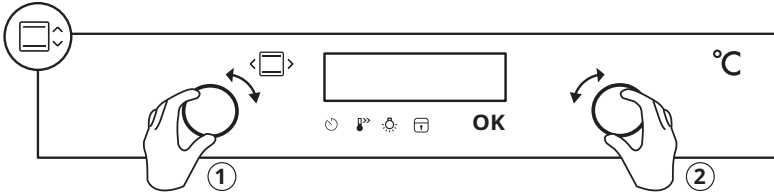
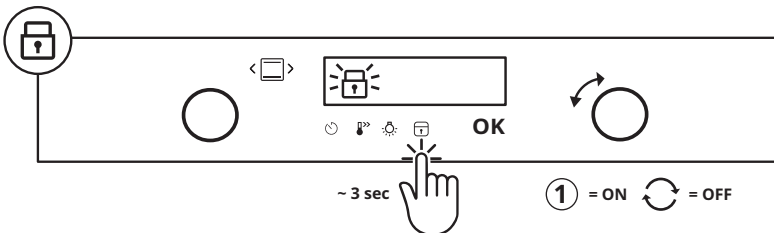
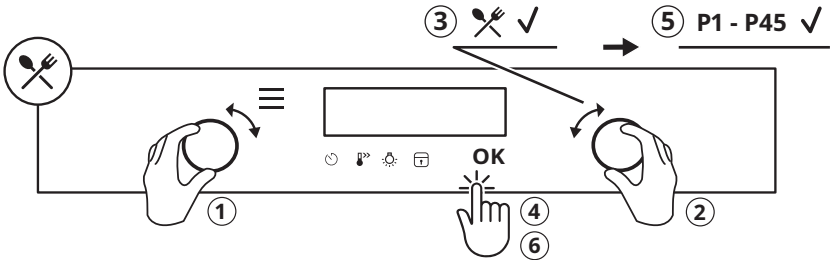
1x



1x

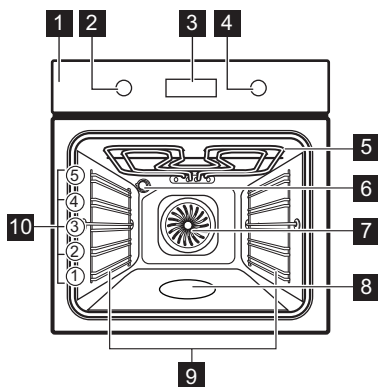


START

## Descrizione del prodotto

### Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

## Pannello dei comandi

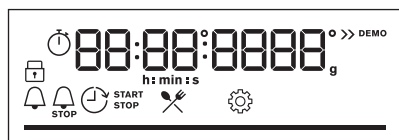
### Panoramica del pannello di controllo

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

	Premere per impostare: Funzioni Orologio.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere o spegnere la lampada del forno.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.
OK	Premere per confermare la selezione.

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Cottura guidata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è acceso.
	Contaminuti è acceso.
	Orario fine è acceso.
	Ritardo è acceso.
	Timer è acceso.
	Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.











### Spie display



Display con le funzioni chiave.

## Utilizzo quotidiano

### Funzioni cottura

	<b>Cottura ventilata:</b> Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	<b>Cottura convenzionale / Pulizia con acqua:</b> Cottura tradizionale / Pulizia
	<b>Cibi congelati:</b> Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	<b>Funzione Pizza:</b> Preparazione della pizza
	<b>Resistenza inferiore:</b> Preparazione di dolci da forno
	<b>Scongelamento:</b> Scongelamento
	<b>Cottura ventilata umida:</b> Cottura al forno
	<b>Grill:</b> Tostatura, cottura al grill
	<b>Doppio grill ventilato:</b> Arrostire carne, rosolare
	<b>Menu:</b> Per accedere al menu.

Cottura ventilata, Cottura convenzionale: Quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

### Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe

essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta.

### Cottura guidata

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.



<b>1</b>	Roast beef, al sangue
<b>2</b>	Roast beef, cottura media
<b>3</b>	Roast beef, ben cotto
<b>4</b>	Bistecca, media cottura
<b>5</b>	Manzo arrosto / brasato
<b>6</b>	Roast beef, LTC al sangue*
<b>7</b>	Arrosto di manzo, LTC cottura media*
<b>8</b>	Arrosto di manzo, LTC ben cotto*
<b>9</b>	Filetto, LTC al sangue*
<b>10</b>	Filetto, LTC medio*
<b>11</b>	Filetto, LTC cotto*
<b>12</b>	Arrosto di vitello
<b>13</b>	Collo o spalla di maiale arrosto
<b>14</b>	Maiale sfilacciato LTC*
<b>15</b>	Lombo, fresco
<b>16</b>	Costolette di maiale
<b>17</b>	Cosciotto d'agnello con ossa
<b>18</b>	Pollo intero
<b>19</b>	Mezzo pollo
<b>20</b>	Pollo, petto
<b>21</b>	Cosce di pollo, fresche
<b>22</b>	Anatra, intera

23	Oca, intera
24	Polpettone
25	Pesce intero, grigliato
26	Filetto di pesce
27	Torta ai formaggi
28	Torta di mele
29	Crostata di mele
30	Torta di mele americana
31	Brownies
32	Muffin al cioccolato
33	Torta di pane
34	Patate al forno
35	Spicchi
36	Verdure miste grigliate
37	Crocchette, surgelate
38	Patatine, surgelate
39	Lasagne di carne/verdure con piatti di pasta-sciutta
40	Patate gratinate
41	Pizza fresca, sottile
42	Pizza fresca, spessa
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco

45	Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane
----	--

\*LTC - Cottura a bassa temperatura

## Modifica delle impostazioni

-  - selezionare per immettere Menu.
-  - selezionare per immettere Impostazioni. Premere **OK**.
- Ruotare la manopola per selezionare l'impostazione. Premere **OK**.
- Regolare il valore. Premere **OK**. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

## Menu: Impostazioni

Il display mostra **0** e una **serie** di impostazioni che è possibile controllare nella tabella.

	Impostazione	Valore
1	Imposta ora	Modifica
2	Luminosità	1 - 5
3	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
4	Volume acustico	1 - 4
5	Timer	On/Off
6	Luce forno	On/Off
7	Riscaldamento rapido	On/Off
8	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
9	Versione software	Controllare
10	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No

## Risoluzione dei problemi

In caso di problemi con l'apparecchiatura consultare il capitolo "Risoluzione dei problemi" nella versione completa del

Manuale d'uso disponibile su:  
[www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	BRÄNDBO 605.576.56
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	32.0 kg
IEC/EN 60350-1- Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.	

## Indice

Informazioni di sicurezza	243	Funzioni aggiuntive	260
Istruzioni di sicurezza	245	Consigli e suggerimenti utili	261
Installazione	248	Pulizia e cura	265
Descrizione del prodotto	249	Risoluzione dei problemi	269
Pannello dei comandi	249	Dati tecnici	270
Prima del primo utilizzo	250	Efficienza energetica	271
Utilizzo quotidiano	252	Struttura del menu	272
Funzioni del timer	258	Considerazioni sull'ambiente	273
Utilizzo degli accessori	259		

Con riserva di modifiche.

## Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

## Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **Avvertenze di sicurezza generali**

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

## Istruzioni di sicurezza

### Installazione

**⚠ AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblò aperto	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

### Collegamento elettrico


**⚠ AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

### Utilizzo:




**AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
  - Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
  - Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
  - Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
  - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
  - Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
  - Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
  - Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
  - Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
  - Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
  - Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
-  **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
    - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
    - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
    - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.


## Pulizia e manutenzione

 **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

## Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## Smaltimento

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio:** Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli

appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

## Installazione

**⚠** **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Montaggio

**i** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

### Installazione dell'impianto elettrico

**⚠** **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

**i** Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

### Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

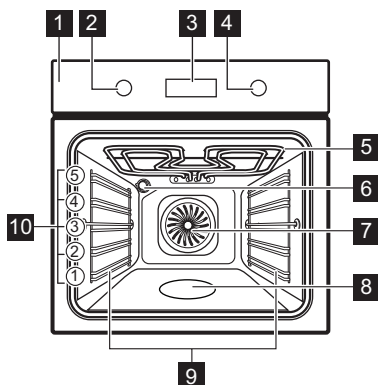
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

## Descrizione del prodotto

### Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

### Accessori

- **Ripiano a filo** x 1  
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1  
Per torte e biscotti.

- **Grill- / Leccarda** x 1  
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.

## Pannello dei comandi

### Manopola incassabile

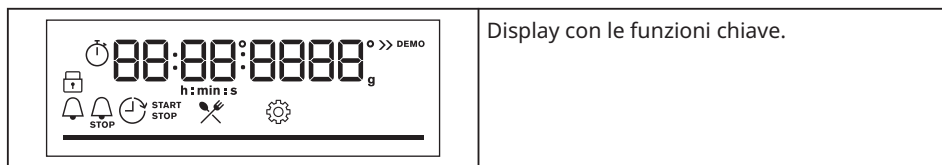
Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

### Panoramica del pannello di controllo

				OK		
Timer	Riscaldamento rapido	Luce forno	Blocco	Confermare l'impostazione	Premere	Ruotare la manopola
Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico.						

Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

## Display



### Spie display

Indicatori di base			
 Blocco	 Cottura guidata	 Impostazioni	 Riscaldamento rapido
Spie timer			
 Contaminuti	 Orario fine	 Ritardo	 Timer
<p><b>Barra di avanzamento</b> - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.</p>			




## Prima del primo utilizzo

**AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Pulizia iniziale

Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora:			
			 <b>00:00</b> Impostare l'ora. Premere OK.

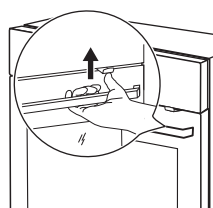
### Preriscaldamento iniziale

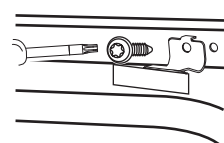
Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.	
<b>Fase 1</b>	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.
<b>Fase 2</b>	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per un'ora.
<b>Fase 3</b>	Impostare la temperatura massima per la funzione:  Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
<p> Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.</p>	

### Istruzioni d'uso: Blocco sicurezza bambini meccanica


porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura


Per aprire la porta del forno col blocco bambini:	
<b>Passaggio 1</b>	Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.
<b>Passaggio 2</b>	Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.
	

Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:	
<b>Passaggio 1</b>	Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.
<b>Passaggio 2</b>	Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.
	







## Utilizzo quotidiano





 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


### Come impostare: Funzioni cottura

<b>Passaggio 1</b>	Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
<b>Passaggio 2</b>	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
 - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.	

### Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura ventilata</b>	Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
 <b>Cottura convenzionale / Pulizia con acqua</b>	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.
 <b>Cibi congelati</b>	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 <b>Funzione Pizza</b>	Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
 <b>Resistenza inferiore</b>	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
 <b>Scongelamento</b>	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Funzione cottura	Applicazione
 <p data-bbox="109 325 292 373"><b>Cottura ventilata umida</b></p>	<p data-bbox="322 264 1020 419">Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.</p>
 <p data-bbox="176 496 225 520"><b>Grill</b></p>	<p data-bbox="322 435 900 459">Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.</p>
 <p data-bbox="104 596 297 644"><b>Doppio grill ventilato</b></p>	<p data-bbox="322 536 1009 584">Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>
 <p data-bbox="171 699 230 722"><b>Menu</b></p>	<p data-bbox="322 663 855 687">Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.</p>

 Cottura ventilata, Cottura convenzionale: Quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

### Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non

venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.





Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.

### Come impostare: Cottura guidata




Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. Utilizzare la funzione per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="568 1281 766 1305">• Peso automatico</li> </ul>
---	---

<b>Passaggio 1</b>	<b>Passaggio 2</b>	<b>Passaggio 3</b>	<b>Passaggio 4</b>
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------






			
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.













### Cottura guidata




















Legenda	
	Peso automatico disponibile.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano.

















Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
<b>1</b>	<b>Roast beef, al sangue</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	 <b>2 lamiera dolci</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>2</b>	<b>Roast beef, cottura media</b>		
<b>3</b>	<b>Roast beef, ben cotto</b>		
<b>4</b>	<b>Bistecca, media cottura</b>	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	  <b>3; pirofila su ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
<b>5</b>	<b>Arrosto di manzo / brasato</b> (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	  <b>2; pirofila su ripiano a filo</b> Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.





	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
6	<b>Roast beef, al sangue</b> (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	 <b>2; lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
7	<b>Roast beef, cottura media</b> (cottura lenta)		
8	<b>Roast beef, ben cotto</b> (cottura lenta)		
9	<b>Filetto, al sangue</b> (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 <b>2 lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
10	<b>Filetto, cott. media</b> (cottura lenta)		
11	<b>Filetto, cotto</b> (cottura lenta)		
12	<b>Arrosto di vitello</b> (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	  <b>2; pirofila su ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
13	<b>Collo o spalla di maiale arrosto</b>	1.5 - 2 kg	  <b>2; pirofila per arrosto su ripiano a filo</b> Girare la carne a metà cottura.
14	<b>Maiale sfilacciato</b> (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	 <b>2 lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 <b>2; pirofila su ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.
16	<b>Costolette di maiale</b>	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 <b>3; leccarda</b> Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
17	<b>Cosciotto d'agnello con ossa</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	 <b>2; pirofila su lamiera dolci</b> Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
18	<b>Pollo intero</b>	1 - 1.5 kg; fresco	  <b>2 casseruola su lamiera dolci</b> Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

	<b>Piatto</b>	<b>Peso</b>	<b>Livello / Accessorio ripiano</b>
<b>19</b>	<b>Mezzo pollo</b>	0.5 - 0.8 kg	 <b>3; teglia da forno</b> Utilizzare le spezie preferite.
<b>20</b>	<b>Pollo, petto</b>	180 - 200 g per pezzo	  <b>2; casseruola su ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
<b>21</b>	<b>Cosce di pollo, fresche</b>	-	 <b>3; lamiera dolci</b> Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
<b>22</b>	<b>Anatra, intera</b>	2 - 3 kg	  <b>2; pirofila su ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
<b>23</b>	<b>Oca, intera</b>	4 - 5 kg	  <b>2; leccarda</b> Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
<b>24</b>	<b>Polpettone</b>	1 kg	 <b>2; ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.
<b>25</b>	<b>Pesce intero, grigliato</b>	0.5 - 1 kg per pesce	 <b>2 lamiera dolci</b> Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.
<b>26</b>	<b>Filetto di pesce</b>	-	  <b>3; casseruola su ripiano a filo</b> Utilizzare le spezie preferite.
<b>27</b>	<b>Cheesecake</b>	-	 <b>2; ∅</b> Tortiera apribile da 28 cm su <b>ripiano a filo</b>
<b>28</b>	<b>Torta di mele</b>	-	 <b>3; lamiera dolci</b>
<b>29</b>	<b>Crostata di mele</b>	-	 <b>2; tortiera su ripiano a filo</b>
<b>30</b>	<b>Torta di mele americana</b>	-	 <b>1; ∅</b> tortiera da 22 cm su <b>ripiano a filo</b>
<b>31</b>	<b>Brownies</b>	2 kg di impasto	 <b>3 leccarda</b>
<b>32</b>	<b>Muffin al cioccolato</b>	-	 <b>3, vassoio muffin su ripiano a filo</b>
<b>33</b>	<b>Torta di pane</b>	-	 <b>2; leccarda su ripiano a filo</b>

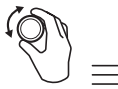


	<b>Piatto</b>	<b>Peso</b>	<b>Livello / Accessorio ripiano</b>
<b>34</b>	<b>Patate al forno</b>	1 kg	 <b>2; lamiera dolci</b> Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
<b>35</b>	<b>Spicchi</b>	1 kg	 <b>3 lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
<b>36</b>	<b>Verdure miste grigliate</b>	1 - 1.5 kg	 <b>3 lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
<b>37</b>	<b>Crocchette, surgelate</b>	0.5 kg	 <b>3; lamiera dolci</b>
<b>38</b>	<b>Patatine, surgelate</b>	0.75 kg	 <b>3; lamiera dolci</b>
<b>39</b>	<b>Lasagne di carne/verdure con piatti di pasta-sciumma</b>	1 - 1.5 kg	 <b>2</b> casseruola su <b>ripiano a filo</b>
<b>40</b>	<b>Patate gratinate (patate crude)</b>	1 - 1.5 kg	 <b>1</b> casseruola su <b>ripiano a filo</b> Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
<b>41</b>	<b>Pizza fresca, sottile</b>	-	  <b>2 lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno
<b>42</b>	<b>Pizza fresca, spessa</b>	-	  <b>2; lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno
<b>43</b>	<b>Quiche</b>	-	 <b>2; teglia da forno su ripiano a filo</b>
<b>44</b>	<b>Baguette / Ciabatta / Pane bianco</b>	0.8 kg	  <b>2 lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
<b>45</b>	<b>Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane</b>	1 kg	  <b>2; lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno/ <b>ripiano a filo</b>

## Funzioni del timer








### Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
 <b>Contaminuti</b>	Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
 <b>Tempo di cottura</b>	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
 <b>Ritardo</b>	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
 <b>Timer</b>	Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

### Come impostare: Funzioni Orologio


Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora. Fare riferimento al capitolo "Struttura menu".	Impostare l'orologio.	Premere: OK.

Come impostare: Contaminuti			
Passaggio 1	Il display visualizza: 0:00 	Passaggio 2	Passaggio 3
			
Premere:  .	Imposta Contaminuti	Premere: OK.	
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

Come impostare: Tempo di cottura					
Passaggio 1	Passaggio 2	Il display visualizza: 0:00  STOP	Passaggio 3	Passaggio 4	
					
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: 			Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.					

Come impostare: Ritardo									
Passaggio 1	Passaggio 2	Il display mostra: l'ora del giorno  START	Passaggio 3	Passaggio 4	Il display visualizza: --:--  STOP	Passaggio 5	Passaggio 6		
									
Selezionare la funzione riscaldamento.	Premere ripetutamente: 			Impostare l'orario di inizio.		Premere: OK.		Impostare l'orario di fine.	Premere: OK.
 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.									

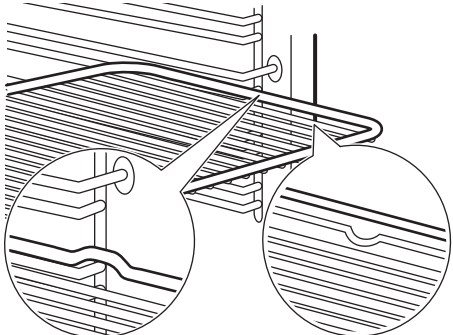
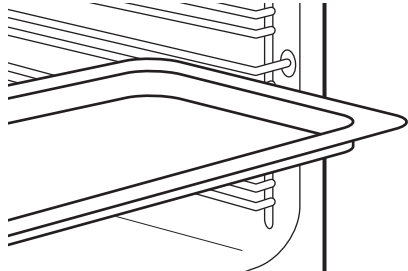
## Utilizzo degli accessori

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

### Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono

<p><b>Ripiano a filo:</b> Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.</p>	
<p><b>Lamiera dolci / Teglia profonda:</b> Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.</p>	

## Funzioni aggiuntive


### Blocco


**Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.**



Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.





 - tenere premuto per attivare la funzione.  
Viene emesso un segnale acustico.



 - premere e tenere premuto per disattivarla.

 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.

### Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

 (°C)	 (ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ora)
250 - massimo	3


Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

### Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.






## Consigli e suggerimenti utili






### Consigli di cottura







<p>La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.</p> <p>La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.</p>

### Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.





		 (°C)		 (min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15

		 (°C)		 (min.)
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	4	25 - 30

### Cottura ventilata umida - accessori consigliati








Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.








			
<b>Teglia da pizza</b>	<b>Pirofila</b>	<b>Pirofile mono- porzione</b>	<b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro








### Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test


Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzio- nale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35	-
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	-
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-




				 (°C)	 (min)	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 min.
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 min.
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 min.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5	Preriscaldare il forno per 10 min.
Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Ripiano a filo, leccarda	4	max	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 10 min.

## Pulizia e cura

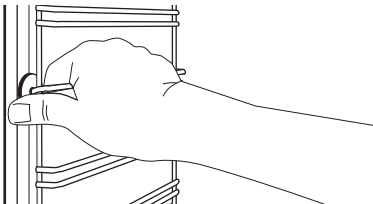
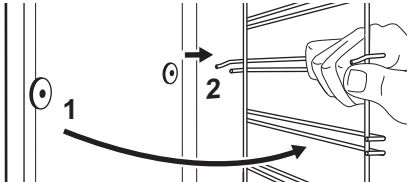
 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Note sulla pulizia

 <b>Agenti di pulizia</b>	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.
 <b>Uso quotidiano</b>	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.
 <b>Accessori</b>	Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.


### Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

<b>Passaggio 1</b>	Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	
<b>Passaggio 2</b>	Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.	
<b>Passaggio 3</b>	Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.	
<b>Passaggio 4</b>	Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.	

### Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

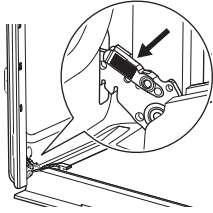
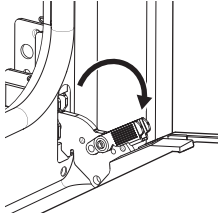
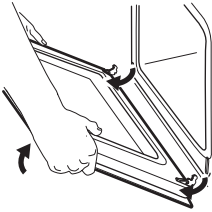
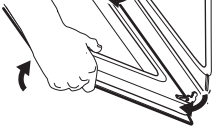
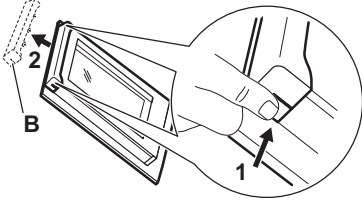
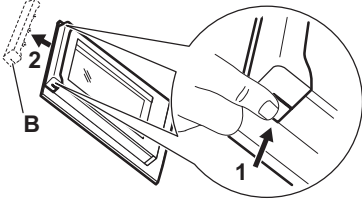
Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

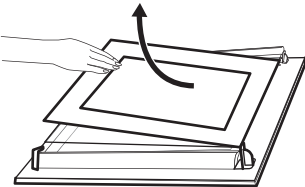
<b>Passaggio 1</b>	Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
<b>Passaggio 2</b>	Impostare la funzione  .
<b>Passaggio 3</b>	Impostare la temperatura su 90 °C.
<b>Passaggio 4</b>	Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
<b>Passaggio 5</b>	Spegnere l'elettrodomestico.
<b>Passaggio 6</b>	Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

### Procedura di rimozione e installazione: Sportello

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

**⚠ ATTENZIONE!** Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

<b>Passaggio 1</b>	Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.	
<b>Passaggio 2</b>	Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.	
<b>Passaggio 3</b>	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.	
<b>Passaggio 4</b>	Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.	
<b>Passaggio 5</b>	Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.	
<b>Passaggio 6</b>	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.	

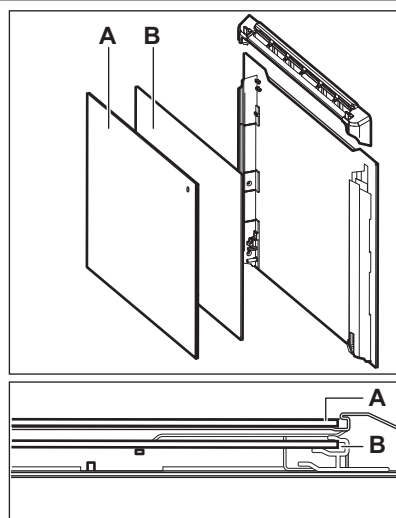
<b>Passaggio 7</b>	Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.	
<b>Passaggio 8</b>	Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.	
<b>Passaggio 9</b>	Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del forno, quindi chiudere i fermi sulle due cerniere.	
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.		

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



### Come sostituire: Lampadina

**⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.


Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Prima di sostituire la lampadina:		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

<b>Passaggio 1</b>	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
<b>Passaggio 2</b>	Pulire il coperchio in vetro.
<b>Passaggio 3</b>	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
<b>Passaggio 4</b>	Installare il coperchio in vetro.

## Risoluzione dei problemi

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
Problema	Controllare se...
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Il blocco è disattivato.

Componenti	
Problema	Controllare se...
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è acceso.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Codici di errore	
Il display visualizza...	Controllare se...
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

### Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

## Dati tecnici

### Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area della lamiera dolci	1438 cm <sup>2</sup>	
Resistenza superiore	2300 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	2400 W	
Valutazione totale	2490 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	9	

## Efficienza energetica

### Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	BRÄNDBO 605.576.56
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	32.0 kg
IEC/EN 60350-1- Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.	

### Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

#### Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

#### Calore residuo

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La

cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

### Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.



Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

## Struttura del menu

### Menu

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
				
☰ - selezionare per accedere alla Menu.	Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere OK.	Selezionare l'impostazione.	OK - premere per confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.
Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.				

### Menu struttura


Cottura guidata 	Impostazioni 
---	--


### Impostazioni

01	Imposta ora	Modifica	02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off	06	Luce forno	On/Off

Impostazioni					
07	Riscaldamento rapido	On/Off	08	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
09	Versione software	Controllare	10	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

## Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
<b>België</b>	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
<b>Belgique</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
<b>България</b>	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
<b>Česká Republika</b>	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
<b>Danmark</b>	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
<b>Deutschland</b>	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
<b>Ελλάδα</b>	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>España</b>	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
<b>France</b>	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
<b>Hrvatska</b>	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
<b>Ireland</b>	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
<b>Ísland</b>	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
<b>Italia</b>	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Κυπρος</b>	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
<b>Lietuva</b>	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
<b>Luxembourg</b>	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
<b>Magyarország</b>	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
<b>Nederland</b>	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
<b>Norge</b>	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
<b>Österreich</b>	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
<b>Polska</b>	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
<b>Portugal</b>	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
<b>România</b>	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
<b>Россия</b>	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
<b>Schweiz</b>	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
<b>Suisse</b>		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
<b>Svizzera</b>		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
<b>Slovenija</b>	+38618108621	lokálni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
<b>Slovensko</b>	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
<b>Suomi</b>	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
<b>Sverige</b>	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
<b>United Kingdom</b>	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
<b>Србија</b>	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
<b>Eesti, Latvija, Ukraina</b>		www.ikea.com	

## Indice

Cottura guidata	112	Altri prodotti a base di carne	118
Manzo	113	Pesce	118
Vitello	114	Cottura di dolci e dessert	119
Maiale	115	Verdure e contorni	121
Agnello	116	Gratin	122
Pollame	116	Pane e pizza	123

Con riserva di modifiche.



## Cottura guidata

### Impostazione: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Peso automatico.

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare il numero del piatto.  
Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.

### Menu: Cottura guidata

P1	Arrosti di manzo, al sangue
P2	Arrosti di manzo, cottura media
P3	Arrosti di manzo, ben cotti
P4	Bistecca, cottura media
P5	Manzo arrostito / brasato

P6	Arrosti di manzo, al sangue LTC*
P7	Arrosti di manzo, cottura media LTC*
P8	Arrosti di manzo, ben cotti LTC*
P9	Filetto, al sangue LTC*
P10	Filetto, cottura media LTC*
P11	Filetto, ben cotti
P12	Arrosti di vitello
P13	Arrosti di maiale
P14	Maiale sfilacciato LTC*
P15	Lombo, fresco
P16	Costolette di maiale
P17	Coscia d'agnello
P18	Pollo intero
P19	Mezzo pollo
P20	Pollo, petto
P21	Cosce di pollo, fresche
P22	Anatra, intera
P23	Oca, intera

P24	Polpettone
P25	Pesce intero, grigliato
P26	Filetto di pesce
P27	Torta ai formaggi
P28	Torta di mele
P29	Crostata di mele
P30	Torta di mele americana
P31	Brownies
P32	Muffin al cioccolato
P33	Torta di pane
P34	Patate al forno
P35	Spicchi

P36	Verdure miste grigliate
P37	Crocchette, surgelate
P38	Patatine, surgelate
P39	Lasagne di carne / verdure con sfoglie di pasta secca
P40	Patate gratinate
P41	Pizza fresca, sottile
P42	Pizza fresca, spessa
P43	Quiche
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco
P45	Pane integrale / segale / nero

\*LTC - Cottura a bassa temperatura

## Manzo

### Arrosto di manzo - P1, P2, P3

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg arrosto di manzo (spessore 4 - 5 cm)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Preparazione della carne cruda:

Condire la carne a piacere e collocarla in un piatto con la marinatura (opzionale); il fondo deve essere coperto a una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio e lasciare marinare per alcune ore in frigorifero.

Metodo:

Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di

arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

### Bistecca, cottura media - P4

Ingredienti:

- 180 - 220 g per pezzo; spessore 3 cm
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire la bistecca con sale e pepe nero o con le spezie preferite e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

**Manzo arrosto/brasato - P5**

Ingredienti per l'impasto:

- 1.5 - 2 kg pezzo di manzo (lombata, girello, noce)
- sale
- pepe nero
- marinatura

Ingredienti per la marinatura:

- 1 l acqua
- 500 ml aceto di vino
- 2 cucchiaini di sale
- 15 grani di pepe
- 15 bacche di ginepro
- 5 foglie di alloro
- 2 mazzetti di verdure da zuppa (carota, porro, sedano, prezzemolo)

Metodo:

Per la marinatura portare tutto a ebollizione e poi lasciare raffreddare. Versare la marinatura sulla carne di manzo fino a quando non è coperta e lasciarla marinare per alcune ore in frigorifero. Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe nero e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

**Arrosto di manzo (LTC) - P6, P7, P8**

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg roast beef (spessore 4 - 5 cm)
- sale

**Vitello****Arrosto di vitello - P12**

Ingredienti:

- 0.8 - 1.5 kg (spalla, spessore 4 cm)
- sale

- pepe nero
- marinatura

Preparazione della carne cruda:

Condire la carne a piacere e collocarla in un piatto con la marinatura (opzionale); il fondo deve essere coperto a una profondità di 10 - 20 mm. Coprire con un coperchio e lasciare marinare per alcune ore in frigorifero.

Metodo:

Estrarre il manzo dalla marinatura e asciugarlo. Condire con sale e pepe nero e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

**Filetto (LTC) - P9, P10, P11**

Ingredienti:

- 0.5 - 1.5 kg filetto (spessore 5 - 6 cm)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire con sale e pepe nero o con le spezie preferite e friggere su tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore di arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

- pepe nero
- spezie

Metodo:

Condire la carne con sale e pepe nero o con le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Disporre la carne nella pirofila per arrosto e aggiungere un po' d'acqua. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

## Maiale

### Arrosto di maiale - P13

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg pezzo (collo o spalla)
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

La carne deve essere conservata per almeno 12 h in un piatto coperto in frigorifero. Lavare la carne e asciugarla accuratamente. Mescolare sale, pepe nero e le spezie preferite e strofinarli uniformemente su tutta la superficie della carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

### Maiale sfilacciato LTC - P14

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg pezzo (spalla)
- sale
- pepe nero
- paprika
- aglio in polvere
- cipolla in polvere
- peperoncino in polvere
- pepe di cayenna
- cumino
- senape in polvere
- zucchero di canna

Metodo:

Mettere da parte circa 3 cucchiaini di spezie e conservarli per un secondo momento. Strofinare il resto sul maiale. Quindi sigillarlo e marinarlo per 6 - 48 h in frigorifero. Prima di cucinare, strofinare la carne con i restanti 3 cucchiaini di spezie. Sigillare tutti i lati in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore della tostatura. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

### Lombo, fresco - P15

Ingredienti:

- 1 - 1.5 kg pezzo
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Strofina il lombo con le tue spezie preferite. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo

### Costolette di maiale - P16

Ingredienti:

- 2 - 3 kg; utilizzare costolette di maiale crude, di spessore 2 - 3 cm
- sale
- pepe nero

Ingredienti per la salsa di condimento:

- 500 g ketchup
- 25 g zucchero di canna
- 5 ml fumo liquido
- 1 ml acido di riso
- 2 ml salsa di soia
- 10 g salsa sambal

Metodo:

Mescolare insieme tutti gli ingredienti per il condimento. Marinare le costole con la

salsa per alcune ore in frigorifero.

Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: leccarda

## Agnello

### Coscia di agnello - P17

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg coscia di agnello con osso (spessore 7 - 9 cm)
- sale

Ingredienti per la salsa di condimento:

- 30 ml olio d'oliva
- sale
- pepe nero
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di rosmarino fresco (o 1 cucchiaino di rosmarino essiccato)
- acqua

Metodo:

Lavare la coscia di agnello e tamponarla. Strofinare con olio d'oliva e praticare tagli sulla carne. Condire con sale e pepe nero. Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a fette, quindi spingerli insieme ai rametti di rosmarino nelle fette di carne. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su lamiera dolci

## Pollame

### Pollo intero - P18

Ingredienti per l'impasto:

- 1 - 1.5 kg pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Asciugarlo con cura all'interno e all'esterno. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il pollo intero. Legare le gambe e chiudere le ali. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: casseruola sulla lamiera dolci
- Peso automatico disponibile.

### Mezzo pollo - P19

Ingredienti:

- 0.5 - 0.8 kg pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Asciugarlo con cura all'interno e all'esterno. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il pollo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

### **Pollo, petto - P20**

Ingredienti:

- 180 - 200 g petto di pollo
- sale
- olio
- pepe nero

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Mescolare sale e olio e ungere leggermente il petto di pollo. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella sul piano cottura per ottenere il sapore dell'arrosto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

### **Cosce di pollo, fresche - P21**

Ingredienti:

- cosce di pollo
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente il pollo. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

### **Anatra, intera - P22**

Ingredienti:

- 2 - 3 kg anatra
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente l'anatra. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Utilizzare una pirofila su una teglia al terzo livello del forno o su un ripiano a filo al secondo livello con una leccarda al primo livello. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Iniziare con l'anatra capovolta. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: pirofila su ripiano a filo
- Peso automatico disponibile.

### **Oca, intero - P23**

Ingredienti:

- 4 - 5 kg oca
- sale
- olio
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente l'oca. Mescolare sale e olio e ungere leggermente la carne. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: leccarda
- Peso automatico disponibile.

## Altri prodotti a base di carne

### Polpettone - P24

Ingredienti:

- 2 panini raffermi
- 2 cetrioli sottaceto a cubetti
- 80 g cipolla
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 600 g carne macinata
- 2 uova
- 1 cucchiaio di paprika in polvere
- 14 g sale

- pepe nero
- 0,5 cucchiaini di pepe di cayenna

Metodo:

Immergere i panini in acqua, quindi spremere il liquido. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare una pagnotta. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: ripiano a filo

## Pesce

### Pesce intero, grigliato - P25

Ingredienti:

- 0,5 - 1 kg pesce
- fette di limone
- sale
- pepe nero
- olio

Metodo:

Condire il pesce a piacere. Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe preferite. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

### Filetto di pesce - P26

Ingredienti:

- 0,3 - 0,5 kg filetto di pesce
- fette di limone
- 150 g formaggio grattugiato
- 250 ml panna
- 50 g pangrattato
- 1 cucchiaino di estrarne
- prezzemolo, tritato

- sale
- pepe nero
- limone
- burro

Metodo:

Cospargere i filetti di pesce con il succo di limone e lasciarli marinare per un po', quindi rimuovere il succo in eccesso con carta da cucina. Condire i filetti di pesce su entrambi i lati con sale e pepe nero. Mettere i filetti di pesce in un piatto da forno imburato.

Mescolare insieme il formaggio grattugiato, la panna, il pangrattato, l'estrarne e il prezzemolo tritato. Spalmare immediatamente la miscela sui filetti di pesce e appoggiare piccoli cubetti di burro su di essa. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura

## Cottura di dolci e dessert

### Torta ai formaggi - P27

Ingredienti per l'impasto:

- 330 g farina
- 130 g zucchero
- 15 g lievito in polvere
- 1 confezione di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 130 g burro

Ingredienti per il ripieno:

- 1 kg ricotta a basso contenuto di grassi
- 300 g zucchero
- 2 confezioni di preparato per crema inglese
- 100 ml olio naturale
- 600 ml latte intero
- 4 uova
- mezza confezione di scorza di limone

Metodo:

Posizionare la carta forno sulla teglia. Preparare l'impasto con gli ingredienti necessari e spalmarlo in una tortiera apribile da 28 cm. Preparare il ripieno e versarlo nella tortiera con l'impasto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo

### Torta di mele - P28

Ingredienti:

- 125 g zucchero
- 1 tuorlo
- 1 uovo
- 75 g burro fuso
- 55 g farina di frumento
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 bustina di vaniglia
- 90 ml latte
- 4 mele golden

Metodo:

Sciogliere il burro in una padella (potenza bassa – media del piano cottura).

In una ciotola separata, mescolare l'uovo, il tuorlo, lo zucchero e la vaniglia fino a ottenere un impasto omogeneo e soffice. Aggiungere il burro fuso (raffreddato) e lasciarlo incorporare mentre si mescola. Aggiungere il latte e la farina setacciata. Mescolare tutto insieme.

Lavare e sbucciare le mele. Tagliarle a fette sottili e mescolarle con gli altri ingredienti. Mettere la carta da forno in una tortiera apribile molla (diametro 24 cm) e imburrare i bordi. Versare l'impasto nello stampo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

### Crostata di mele - P29

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g farina
- 1 pizzico di sale
- 125 g burro
- 1 uovo
- 50 g zucchero
- 50 ml acqua fredda

Ingredienti per il ripieno:

- Frutta di stagione (mele, pesche, amarene ecc.)
- 90 g mandorle tritate
- 2 uova

Metodo:

Setacciare la farina in una ciotola, mescolare sale e burro tagliato a piccoli pezzi nella farina. Quindi aggiungere l'uovo, lo zucchero e l'acqua fredda e impastare tutto. Raffreddare l'impasto in frigorifero per 2 h. Disporre l'impasto refrigerato e metterlo in una teglia per quiche unta, quindi forarlo con una

forchetta. Pulire la frutta, rimuovere i noccioli o semi e disporla in piccoli pezzi o fette sull'impasto. Mettere le mandorle tritate, le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito in una ciotola e montarli insieme. Spalmare il composto sulla frutta e stenderlo.

Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: tortiera sul ripiano a filo

### Torta di mele americana - P30

Ingredienti per l'impasto:

- 300 g farina bianca
- 175 g burro fuso
- 75 g zucchero extrafine (dimensione massima dei grani: 0,3 mm)
- 1 uovo (50 g)
- 50 ml acqua

Ingredienti per il ripieno:

- 400 g mele sbucciate
- 25 g briciole di pane bianco
- 50 g uvetta senza semi
- 75 g zucchero extrafine (dimensione massima dei grani: 0,3 mm)

Metodo:

Mescolare la farina e lo zucchero e strofinare il burro. Aggiungere l'uovo sbattuto e l'acqua per legare la miscela e formare un impasto morbido. Mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Lavorare l'impasto fino a formare una palla. Coprire l'impasto e lasciarlo raffreddare per almeno mezz'ora in frigorifero a una temperatura di 3 - 7 °C. Pelare le mele ed eliminare il torsolo, quindi tagliarle a fette di spessore non superiore a 13 mm. Rimuovere l'impasto dal frigorifero e dividerlo in una porzione da due terzi e una da un terzo. Estendere ciascuna porzione fino a uno spessore di 5 mm senza impastarla nuovamente. Utilizzare la porzione più grande per rivestire la base e i lati di una teglia (rivestimento antiaderente,

diametro 187 - 213 mm, altezza 35 - 65 mm). Cospargere uniformemente le briciole di pane sull'impasto. Mescolare insieme fette di mela, uvetta e zucchero. Subito dopo averlo mescolato, versare il ripieno di mela uniformemente sulle briciole di pane. Coprire la parte superiore con l'impasto rimanente. Sigillare e tagliare i bordi della pasta. Praticare un'incisione nella parte superiore della pasta per consentire al vapore di fuoriuscire durante la cottura. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 1
- Accessorio: tortiera da 22 cm sul ripiano a filo

### Brownies - P31

Ingredienti:

- 425 g cioccolato fondente
- 100 g gocce di cioccolato
- 300 ml di olio neutro
- 90 g cacao in polvere
- 350 g zucchero
- 126 g zucchero in polvere
- 2,5 g sale
- 45 ml latte
- 9 uova
- 300 g farina

Metodo:

Posizionare la carta da forno su un vassoio. Sciogliere il cioccolato fondente e mescolarlo con l'olio in una ciotola. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero, il sale e il latte, dopodiché mescolare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Aggiungere le uova, uno alla volta, e mescolare bene dopo ogni uovo. Aggiungere la farina e mescolare. Aggiungere le gocce di cioccolato.

Stendere l'impasto in modo uniforme sul vassoio. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: leccarda

**Muffin al cioccolato - P32**

Ingredienti (Muffin per 12 persone)

- 240 g farina
- 8 g lievito in polvere
- 80 g zucchero
- 80 g burro
- 1 uovo (55 g)
- 125 ml latte intero
- 40 g cacao amaro in polvere
- 10 g di zucchero in polvere
- 100 g cioccolato fondente a pezzetti
- un pizzico di cannella

Metodo:

Mescolare il lievito, il cacao e la cannella in una ciotola. In un'altra ciotola, mescolare burro, zucchero e vaniglia. Aggiungere l'uovo montato e circa 100 ml di latte.

Aggiungere alla miscela secca il latte rimanente e l'impasto mescolando fino a raggiungere una consistenza viscosa. Con un cucchiaino aggiungere il cioccolato a pezzi. Preparare 12 muffin utilizzando pirottini di carta per muffin. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: vassoio muffin su ripiano a filo

**Torta di pane - P33**

Ingredienti:

- 120 g uova
- 170 g zucchero
- 50 g margarina fusa (80 % grassi)
- 180 g farina (tipo 405), senza agente lievitante
- 10 g lievito in polvere
- 3 g zucchero vanigliato
- 100 ml acqua fredda

Metodo:

Ungere una teglia per il pane e cospargerla di pangrattato. Sbattere le uova e lo zucchero in un robot da cucina alla velocità massima per 5 min. Aggiungere la margarina fusa e mescolarla delicatamente con un mixer manuale alla velocità più bassa. Aggiungere la farina mescolata con lievito in polvere e zucchero vanigliato e mescolare lentamente con il mixer manuale. Aggiungere l'acqua miscelando continuamente fino a ottenere un impasto liscio. Versare l'impasto nella teglia. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo

**Verdure e contorni****Patate al forno - P34**

Ingredienti:

- circa 1 kg di patate
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Lavare accuratamente le patate non sbucciate e tagliarle a pezzi uniformi (a cubetti o a metà). Marinarla con olio e spezie. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia da forno

**Spicchi di patate - P35**

Ingredienti:

- circa 1 kg di patate
- sale
- pepe nero
- spezie

Metodo:

Pelare le patate. Lavare accuratamente le patate e tagliarle a pezzi uniformi (spicchi).

Marinarla con olio e spezie. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno

### Verdure miste grigliate - P36

Ingredienti:

- 2 tazze di cime di broccoli
- 2 tazze di champignon
- 2 tazze di zucca butternut tagliata
- 1 zuccina, affettata e tagliata in quarti
- 1 zucca gialla, affettata e tagliata in quarti
- 1 peperone rosso, tagliato
- 1 cipolla rossa, tagliata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 1,5 cucchiaini di timo essiccato
- sale kosher e pepe nero appena macinato

Metodo:

Spargere cime di broccoli, funghi, zucca butternut, zucchine, zucca, peperone e cipolla in un unico strato sulla teglia preparata. Aggiungere olio d'oliva, aceto balsamico, aglio e timo; condire con sale e pepe nero. Mescolare delicatamente per

combinare. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno

### Crocchette di patate, surgelate - P37

Ingredienti

- 0.5 kg crocchette di patate surgelate

Metodo:

Rimuovere il cibo dalla confezione. Posizionare le crocchette di patate surgelate sulla lamiera dolci. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

### Patatine, surgelate - P38

Ingredienti

- 0.75 kg di patate a fette surgelate

Metodo:

Rimuovere il cibo dalla confezione. Posizionare le patate a fette surgelate sulla teglia da forno. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: teglia da forno

## Gratin

### Lasagne di carne / verdure con sfoglie di pasta secca - P39

Ingredienti:

- 700 g ragù precotto
- 700 g besciamella precotta
- 1 confezione di lasagne
- formaggio grattugiato
- burro/olio per ungere la teglia

Metodo:

Ungere la teglia. Iniziare spalmando circa 200 g di ragù sul fondo, poi la besciamella e il primo strato di pasta, coprendo l'intera teglia. Ripetere questi passaggi fino a riempire la teglia. Aggiungere sopra il formaggio grattugiato. Posizionare la teglia sul ripiano a filo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: stampo per sformati sul ripiano a filo

**Patate gratinate - P40**

Ingredienti:

- 750 g patate sbucciate
- 100 g formaggio tritato (24 - 30 % grassi)
- 50 g uova sbattute
- 125 g latte (3 % grassi)
- 75 g panna (40 % grassi)
- 5 g sale

Metodo:

Tagliare le patate sbucciate a fette di spessore tra 3 mm e 4 mm. Riempire il piatto non unto (stampo in vetro rotondo)

con circa la metà delle patate e coprire con circa la metà del formaggio. Aggiungere le patate rimanenti e coprire con il formaggio rimanente. Mescolare le uova, la panna e il sale e versare la miscela sulle patate. Posizionare lo stampo sul ripiano a filo. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.

- Posizione ripiano: 1
- Accessorio: stampo per sfornati sul ripiano a filo

**Pane e pizza****Pizza fresca, sottile - P41**

Ingredienti per l'impasto:

- 165 g farina
- 15 g lievito fresco
- 100 g acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio

Ingredienti per il condimento:

- 100 g salsa di pomodoro
- 150 g prosciutto
- 100 g mozzarella
- origano

Metodo:

Mettere lievito, sale, olio e acqua in una ciotola e mescolarli fino a dissolvere il lievito. Mettere la miscela e la farina nella ciotola del mixer. Miscelare alla massima velocità utilizzando un gancio fino a quando l'impasto non è compatto e omogeneo. Potrebbe essere necessaria ulteriore farina. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per 30 min. Lavorare l'impasto fino alla dimensione dell'intero vassoio (unto) e lasciarlo lievitare nuovamente per 30 min. Aggiungere la salsa di pomodoro all'impasto. Cospargere

l'origano sulla salsa di pomodoro. Stendere il resto dei condimenti e poi la mozzarella. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura

**Pizza fresca, spessa P42**

Ingredienti per l'impasto:

- 396 g farina
- 36 g lievito fresco
- 240 g acqua
- 0,5 cucchiaini di sale
- 2,5 cucchiaini di olio

Ingredienti per il condimento:

- 240 g salsa di pomodoro
- 360 g prosciutto
- 240 g mozzarella
- origano

Metodo:

Mettere lievito, sale, olio e acqua in una ciotola e mescolarli fino a dissolvere il lievito. Mettere la miscela e la farina nella ciotola del mixer. Miscelare alla massima velocità utilizzando un gancio fino a

quando l'impasto non è compatto e omogeneo. Potrebbe essere necessaria ulteriore farina. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per 30 min. Lavorare l'impasto fino alla dimensione dell'intero vassoio (unto) e lasciarlo lievitare nuovamente per 30 min. Aggiungere la salsa di pomodoro all'impasto. Cospargere l'origano sulla salsa di pomodoro. Stendere il resto dei condimenti e poi la mozzarella. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura

### Quiche - P43

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g farina di frumento
- 100 g margarina (raffreddata)
- 3 g sale
- 80 ml acqua fredda

Ingredienti per il condimento:

- 200 g pancetta a strisce (con poco grasso)
- 3 uova (60 - 65 g)
- 100 g formaggio grattugiato (groviera o emmentaler)
- 70 ml latte intero (3 - 3,5 % grassi)
- 200 g crème fraiche épaisse (30 - 35 % grassi)

Metodo:

Tagliare la margarina in pezzi per facilitare il processo di miscelazione. Mettere insieme tutti gli ingredienti e mescolarli rapidamente in un robot da cucina fino a raggiungere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in pellicola di plastica e lasciarlo in frigorifero per almeno 2 h. Srotolare l'impasto (spessore di circa 0,5 cm) e spalmarlo nella teglia, comprese le pareti laterali. Praticare alcuni fori con una forchetta sul fondo dell'impasto. Disporre prima il condimento (pancetta) e tagliarlo a cubetti. Dopodiché,

disporre il formaggio sulla base dell'impasto. Sbattere insieme le uova, la crème fraiche e il latte. Versare sull'impasto. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessorio: teglia sul ripiano a filo

### Baguette/Ciabatta/Pane bianco - P44

Ingredienti per l'impasto:

- 500 g farina bianca tipo 0
- 10 g sale
- 10 g burro a temperatura ambiente
- 270 g acqua (temperatura compresa tra 36 e 38 °C)
- 3 g zucchero
- 20 g lievito fresco

Metodo:

Pesare la farina, il sale e il burro ammorbidito nella ciotola del robot da cucina. Sciogliere lo zucchero e il lievito fresco in acqua tiepida. Aggiungere il liquido agli ingredienti nella ciotola. Impastare gli ingredienti con l'uncino nel robot da cucina fino a quando l'impasto non è elastico e non si attacca più alla ciotola. Rimuovere l'impasto uniforme dalla ciotola, pesare 750 g per filone e modellarlo in una palla. Metterlo in una ciotola. Coprire la ciotola con pellicola e posizionarla nel ripiano centrale di un forno preriscaldato (40 °C). Spegnerne il forno e lasciare lievitare l'impasto per 30 min. Lasciare lo sportello del forno aperto a metà per evitare temperature troppo calde per la lievitazione. La temperatura deve essere compresa tra 35 e 37 °C. Togliere la ciotola dall'apparecchiatura. Girare l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Non impastare eccessivamente. Formare un filone lungo, posizionarlo sulla teglia (se si tratta di una teglia smaltata, applicare burro per evitare che si attacchi o usare carta da forno) e

coprirlo con un coperchio/ciotola di plastica. Mettere il pane nel ripiano centrale del forno ancora caldo e lasciarlo lievitare per altri 25 min, lasciando lo sportello aperto a metà. Praticare con cura cinque tagli diagonali sulla superficie con un coltello molto affilato. Non premere il pane durante il taglio. I tagli devono avere una profondità di circa 5 - 7 mm. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Più tempo necessario per il pane bianco.

- Posizione ripiano: 3
- Accessorio: lamiera dolci rivestita con carta forno
- Preriscaldare l'apparecchiatura

### **Pane integrale / segale / nero - P45**

Ingredienti per l'impasto:

- 500 g farina di grano saraceno
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 280 g acqua (temperatura compresa tra 36 e 38 °C)

Metodo:

Pesare la farina, l'olio d'oliva e l'acqua nella ciotola. Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprire la ciotola con un panno umido per circa 15 min (temperatura ambiente). Girare l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Non impastare eccessivamente. Formare un filone lungo, posizionarlo sulla teglia (se si tratta di una teglia smaltata, applicare burro per evitare che si attacchi o usare carta da forno) e coprirlo con un coperchio/ciotola di plastica. Lasciarlo lievitare per circa 3 h. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura.

- Posizione ripiano: 2
- Accessori: lamiera dolci rivestita con carta forno oppure leccarda su ripiano a filo
- Preriscaldare l'apparecchiatura



867376455-C-522024

