
E0241250



FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
HORNO ELÉCTRICO
FORNO ELÉTRICO
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА
VILLANYSÜTŐ
ELEKTRICKÁ TROUBA
ELEKTRICKÁ RÚRA
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTRISK OVN
ELEKTRISK UGN
ELEKTRISK OVN
SÄHKÖUUNI
ELEKTRIČNA PEČNICA
ELEKTRIČNA PEČ
ЭЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА
CUPTOR ELECTRIC
ЭЛЕКТР ПЕШ

De'Longhi

IT

pag. 4

EN

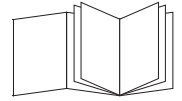
page 19

FR

page 34

DE

S. 49

**NL**

pag. 65

ES

pág. 80

PT

pág. 95

EL

σελ.110

RU

стр. 125

HU

old. 141

CS

str.156

SK

str. 171

PL

str. 186

NO

sid. 201

SV

sid. 216

DA

sid. 231

FI

siv. 246

HR

str. 261

SL

sid. 276

BG

стр.291

RO

pag. 306

KZ

321 бет.

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

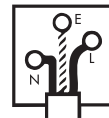
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:


WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

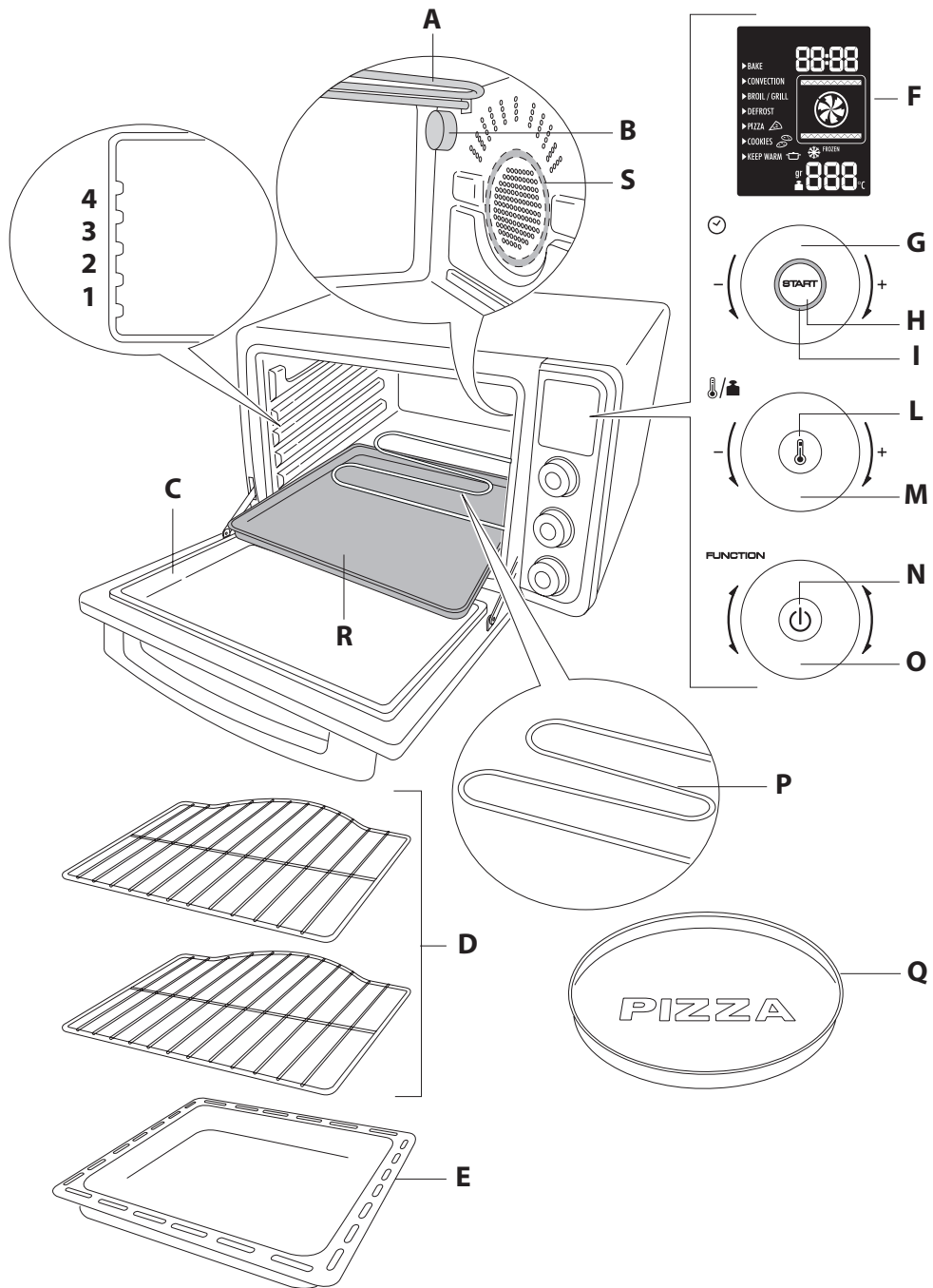


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Conservare queste istruzioni.



Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo al suo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica alla quale verrà collegato.
- Prima del primo utilizzo, far funzionare il forno a vuoto, alla massima temperatura, in funzione CONVECTION, per almeno 30 minuti per eliminare l'odore di nuovo ed eventuale fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Aerare la stanza.
- Non utilizzare su superfici che possono essere danneggiate dal calore.
- Il forno deve essere collocato al chiuso, in un ambiente privo di correnti d'aria e lontano da fonti di calore e luce diretta del sole.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo, a mano o in lavastoviglie, ad esclusione del raccoglibriciole, che va lavato a mano.
- Il forno è dotato di un sistema di ripristino del timer in caso di interruzioni di corrente fino a 5 s.



Attenzione!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- Questo forno è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere mai utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Una volta estratto l'apparecchio dall'imballo, assicurarsi che la porta sia integra e correttamente funzionante. Essendo di vetro, la porta del forno è fragile. Se appare visibilmente scheggiata, rigata o graffiata deve essere sostituita. Evitare di sbattere o urtare violentemente la porta durante l'utilizzo, le operazioni di pulizia e gli spostamenti dell'apparecchio. Non versare liquidi freddi sul vetro quando l'apparecchio è caldo.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm, fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da

bambini di età non inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio ed abbiano compreso i pericoli ad esso inerenti. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano costantemente sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
 - Non utilizzare l'apparecchio se:
 - Il cavo di alimentazione è difettoso
 - l'apparecchio è caduto, presenta danni visibili o anomalie di funzionamento. In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza post-vendita più vicino.
 - Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
 - Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
 - Non mettere mai carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
 - Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione, che si trovano nella parte superiore e posteriore dell'apparecchio. Assicurarsi che non siano ostruite.
 - Questo forno non è stato concepito per l'incasso.
 - Una volta aperta la porta, non appoggiarvi mai oggetti pesanti, tegami bollenti o contenitori. Non tirare la maniglia verso il basso.
 - Ogni utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso invalida la responsabilità e la garanzia del fabbricante.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

- Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio deve essere posto e fatto funzionare con la parte posteriore accostata alla parete.
- Non usare parti metalliche spigolose o taglienti per pulire la leccarda.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Questo prodotto non è stato progettato per la conservazione degli alimenti.
Gli accessori per la cottura non sono adatti alla conservazione dei cibi, in particolare se acidi. Evitare di lasciare a lungo sulle superfici degli accessori per la cottura sostanze acide quali succo di limone o aceto. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo sulle superfici degli accessori per la cottura possono intaccare e rovinare il rivestimento.



Pericolo Scottature!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e delle superfici esterne accessibili può essere molto elevata. Utilizzare sempre le manopole, le maniglie ed i pulsanti. Non toccare mai le parti metalliche o il vetro. Utilizzare dei guanti da forno se necessario.
- Questo apparecchio elettrico funziona a

temperature elevate che possono provocare bruciate.

- Non lasciare prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del piano di lavoro su cui è posizionato.
- Non fare funzionare mai l'apparecchio al di sotto di un mobile pensile o di uno scaffale o in vicinanza di materiali infiammabili come tende, tapparelle, ecc.
- **Se il cibo o altre parti del forno prendessero fuoco, non tentare mai di spegnere le fiamme con acqua. Tenere la porta chiusa, staccare la spina e soffocare le fiamme con un panno umido.**



Pericolo!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- **Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:**
 - **La tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta.**
 - **La presa di corrente abbia una portata minima di 16A e sia dotata di filo di terra.**
- **La casa costruttrice declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica importante non venisse rispettata.**
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua il cavo di alimentazione, la spina l'apparecchio nel suo complesso.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo Centro assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da eliminare ogni rischio.
- Per proteggere l'incolumità personale, non cercare di smontare l'apparecchio da soli. Contattare sempre il Centro assistenza.

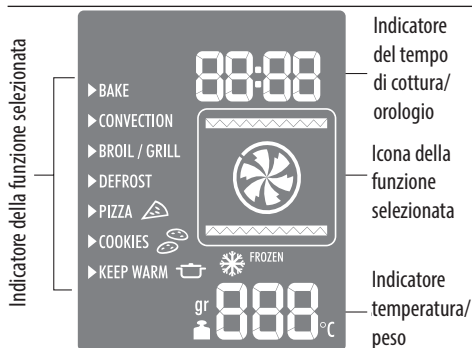


Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A Resistenza superiore
- B Luce interna
- C Porta in vetro
- D Griglie
- E Leccarda
- F Display
- G Manopola timer ⌚
- H Pulsante avviamento START
- I Spia funzionamento
- L Pulsante controllo temperatura interna 🌡️
- M Manopola regolazione temperatura/peso 🌡️/📏
- N Pulsante accensione/stand-by 🔌
- O Manopola selettore funzioni FUNCTION
- P Resistenza inferiore
- Q Piatto pizza
- R Raccoglibriciole
- S Resistenza ventilazione (non visibile)

DISPLAY



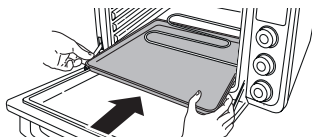
DATI TECNICI

Tensione: 220-240 V ~ 50/60Hz
Potenza assorbita: 2000 W
Dimensioni LxHxP: 490x445x300
Peso: 11,586 Kg

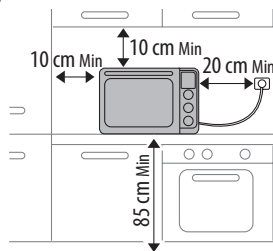
INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo al suo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Disporre l'apparecchio su una superficie piana e solida. Togliere qualsiasi oggetto che si trovi sopra l'apparecchio. Non utilizzare su superfici che possono essere danneggiate dal calore.

- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo, a mano o in lavastoviglie, ad esclusione del raccoglibriciole, che va lavato a mano. Il raccoglibriciole va inserito all'interno del forno, sul fondo della cavità, sotto la resistenza inferiore.



- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica alla quale verrà collegato. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, allontanarlo di 10cm dal muro e da qualsiasi oggetto che si trovi sullo stesso piano di lavoro.



- Prima del primo utilizzo, far funzionare il forno a vuoto, in funzione CONVECTION (cottura ventilata), alla massima temperatura, per almeno 30 minuti per eliminare l'odore di nuovo ed eventuale fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Aerare la stanza.

REGOLAZIONE OROLOGIO

Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla presa della corrente o dopo un'interruzione dell'alimentazione, emette un segnale acustico e sul display appaiono quattro linee ("--:--"). Dopo 5 secondi il display si spegne, poiché non è impostata l'ora del giorno e l'apparecchio va in modalità stand-by. Per regolare l'orologio, procedere come segue: Premere il pulsante avviamento START (H) per almeno 3 secondi (fig. 2).

L'ora inizierà a lampeggiare (00:00).

Regolare l'ora ruotando la manopola ⌚ timer (G) (13:00).

Premere il pulsante avviamento START (H).

I minuti inizieranno a lampeggiare (13:00).

Regolare i minuti ruotando la manopola ⌚ timer (G) (13:25).

Premere il pulsante avviamento START (H).

Viene visualizzata l'ora impostata (13:25).

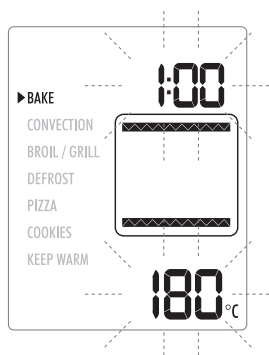
Se si desidera modificare l'ora successivamente, ripetere la procedura sopra descritta. L'apparecchio deve essere in modalità stand-by per poter modificare l'ora.



FUNZIONE BAKE (COTTURA TRADIZIONALE)

Questa funzione è ideale per cucinare lasagne, cannelloni, e torte in genere....

- Premere il pulsante accensione/stand-by (N).
Il forno si accende.
Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by.
- La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).

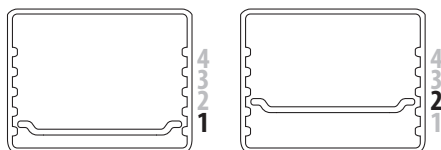


I valori modificabili, tempo di cottura e temperatura, lampeggiano. Se questi valori non vengono impostati, il display visualizza 1:00 h e 180°C.

- Ruotare la manopola regolazione temperatura/peso (M) per regolare la temperatura (da un minimo di 80°C fino ad un massimo di 220°C).
- Ruotare la manopola timer (G) per impostare il tempo di cottura (da un minimo di 0:01 minuto fino ad un massimo di 2:00 ore).
- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare la fase di preriscaldamento.

La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende e sul display appare la scritta "PRE - HEAT".

- Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Il tempo di cottura precedentemente impostato inizia a decrementare.
- Aprire la porta del forno ed inserire il cibo da cuocere sulla griglia (D) o nella leccarda (E) in posizione 1 oppure 2.



- Chiudere la porta.
- Allo scadere del tempo di cottura, sul display appare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o a fine cottura quando sul display appare la scritta "END", premere il pulsante accensione/stand-by (N) per 2 secondi.
- Aprire la porta del forno ed estrarre il cibo utilizzando dei guanti da forno.

Quando la funzione BAKE (cottura tradizionale) è attiva, è possibile cambiare funzione con CONVECTION (cottura ventilata) o con BROIL/GRILL, senza interrompere la cottura. Semplicemente, ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la nuova funzione desiderata. Il tempo di cottura e la temperatura rimarranno quelli impostati precedentemente. Per la funzione BROIL/GRILL la temperatura verrà impostata automaticamente.

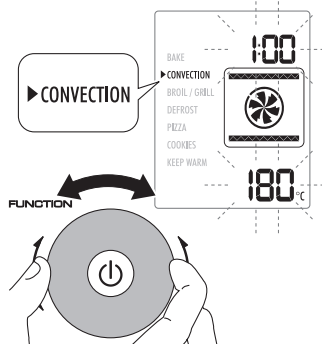
CIBI	PESO	POSIZIONE GRIGLIE/LECCARDA	TEMPERATURA	TEMPO (minuti)
cannelloni	1000 g	griglia in pos. 1	180 °C	35-40
pesce	1000 g	leccarda in pos. 2	200 °C	30-35
pomodori al gratin	1000 g	leccarda in pos. 2	200 °C	25-30
pan di spagna	700 g	griglia in pos. 1	170 °C	25-30
ciambella	750 g	griglia in pos. 1	180 °C	30-35
crostata di marmellata	1000 g	leccarda in pos. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	griglia in pos. 1	150 °C	85-90
muffin	12 pz	leccarda in pos. 2	170 °C	20-25



FUNZIONE CONVECTION (COTTURA VENTILATA)

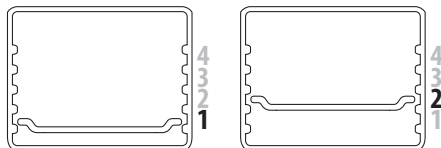
Questa funzione è ideale per cucinare torte salate, pollame, patate dolci con sfoglia...

- Premere il pulsante accensione/stand-by (N).
Il forno si accende.
Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by.
- La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).
- Ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la modalità CONVECTION.
I valori modificabili, temperatura e tempo di cottura, lampeggiano. Se questi valori non vengono impostati, il display visualizza 1:00 h e 180°C.



- Ruotare la manopola regolazione temperatura/peso (M) per regolare la temperatura (da un minimo di 80°C fino ad un massimo di 220°C).
- Ruotare la manopola timer (G) per impostare il tempo di cottura (da un minimo di 0:01 minuto fino ad un massimo di 2:00 ore).

- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare la fase di preriscaldamento.
La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende e sul display appare la scritta "PRE - HEAT".
- Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Il tempo di cottura precedentemente impostato inizia a decrementare.
- Aprire la porta del forno ed inserire il cibo da cuocere sulla griglia (D) o nella leccarda (E) in posizione 1 oppure 2.



- Chiudere la porta.
- Allo scadere del tempo di cottura, sul display appare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o a fine cottura quando sul display appare la scritta "END", premere il pulsante accensione/stand-by (N) per 2 secondi.
- Aprire la porta del forno ed estrarre il cibo utilizzando dei guanti da forno.

Quando la funzione CONVECTION (cottura ventilata) è attiva, è possibile cambiare funzione con BAKE (cottura tradizionale) o con BROIL/GRILL senza interrompere la cottura.

Semplicemente, ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la nuova funzione desiderata.

Il tempo di cottura e la temperatura rimarranno quelli impostati precedentemente. Per la funzione BROIL/GRILL la temperatura verrà impostata automaticamente.

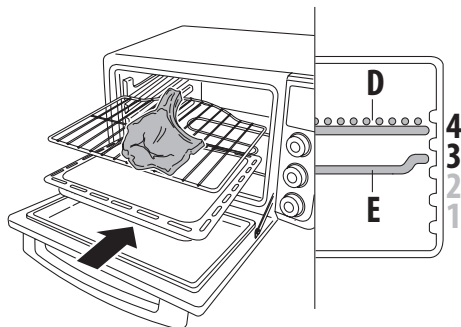
CIBI	PESO	POSIZIONE GRIGLIE/LECCARDA	TEMPERATURA	TEMPO (minuti)
pane	500 g	leccarda in pos. 2	170 °C	35-40
torta salata	700 g	griglia in pos. 1	180 °C	30-35
pollo intero	2500 g	leccarda in pos. 1	180 °C	90-100
pollo a pezzi	1500 g	leccarda in pos. 1	180 °C	40-45
spiedini	1000 g	leccarda in pos. 2	170 °C	55-60
arrosto	1000 g	leccarda in pos. 1	180 °C	75-80
patate surgelate	1000 g	leccarda in pos. 2	190 °C	55-60
patate fresche	1000 g	leccarda in pos. 2	190 °C	50-55
brioche congelate	6 pz	leccarda in pos. 2	160 °C	25-30




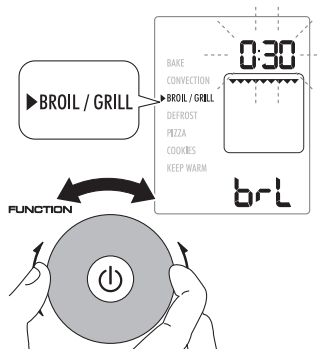
FUNZIONE BROIL/GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA)



Questa funzione è ideale per cucinare braciola, salsicce e costolette o per la gratinatura dei cibi....

- Questa funzione non necessita di preriscaldamento.
- Posizionare il cibo sulla griglia (D) ed inserirla all'interno del forno assieme alla leccarda (E).
La leccarda (E) e la griglia (D) devono essere posizionate come indicato in figura (posizione 3 e 4).



- Chiudere la porta.
- Premere il pulsante accensione/stand-by  (N).
Il forno si accende.
Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by.
- La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).
- Ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la modalità BROIL/GRILL; sul display appare la scritta "BRL" ed il valore modificabile relativo al tempo di cottura lampeggia. Se questo valore non viene impostato, il display visualizza 0:30 minuti.



- In questa funzione la temperatura viene impostata automaticamente.
- Ruotare la manopola timer  (G) per impostare il tempo di cottura (da un minimo di 0:01 minuto fino ad un massimo di 2:00 ore).
- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare la cottura.
La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende.
- A metà cottura circa girare il cibo.
- Allo scadere del tempo di cottura, sul display appare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o a fine cottura quando sul display appare la scritta "END", premere il pulsante accensione/stand-by  (N) per 2 secondi.
- Aprire la porta del forno ed estrarre il cibo utilizzando dei guanti da forno.

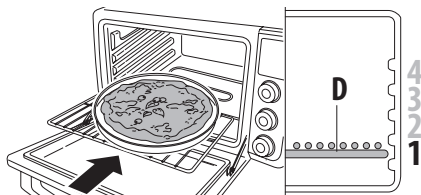
Quando la funzione BROIL/GRILL è attiva, è possibile cambiare funzione con BAKE (cottura tradizionale) o con CONVECTION (cottura ventilata) senza interrompere la cottura. Semplicemente, si ruota la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la nuova funzione desiderata. Il tempo di cottura rimarrà quello impostato precedentemente, la temperatura verrà impostata automaticamente (180 °C).

CIBI	PESO	POSIZIONE GRIGLIE/LECCARDA	TEMPERATURA	TEMPO (minuti)
braciola	3 pz	griglia in pos. 4 leccarda in pos. 3	auto	25-30
salsicce	400 g	griglia in pos. 4 leccarda in pos. 3	auto	20-25
costolette di agnello	4 pz	griglia in pos. 4 leccarda in pos. 3	auto	15-20

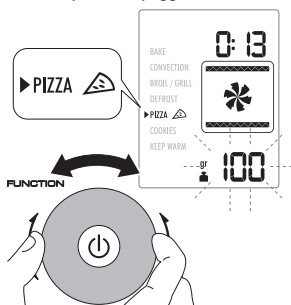
FUNZIONE PIZZA

Questa funzione è ideale per cucinare pizze fresche o surgelate...

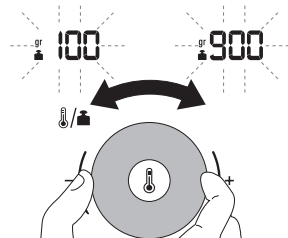
- È una funzione automatica che incorpora dei programmi predefiniti.
- Nella funzione PIZZA il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente. È comunque possibile a fine cottura, aggiungere alcuni minuti, se necessario.
- Posizionare la pizza sul piatto pizza (Q), appoggiare il tutto sopra la griglia (D) ed inserirla all'interno del forno in posizione 1.



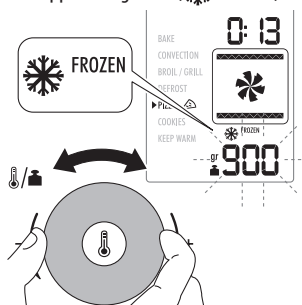
- Chiudere la porta.
- Premere il pulsante accensione/stand-by (N). Il forno si accende. Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by. La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).
- Ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la modalità PIZZA. Il valore modificabile relativo al peso della pizza lampeggia.



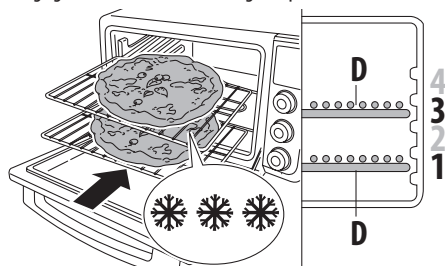
- Ruotare la manopola regolazione temperatura/peso (M) per impostare il peso della pizza (da un minimo di 100 g fino ad un massimo di 900 g)



e per selezionare anche il tipo di pizza che vogliamo cuocere: 'fresca' oppure 'surgelata' (FROZEN).



- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare la cottura. La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende.
- Durante la cottura della pizza 'fresca', un segnale acustico avvisa che è possibile aprire la porta del forno per aggiungere della mozzarella alla pizza. Questo invece non avviene durante la cottura della pizza 'surgelata' (FROZEN).
- Chiudere la porta ed attendere il completamento della fase di cottura.
- È possibile cuocere due pizze 'surgelate' (FROZEN) contemporaneamente, posizionandole direttamente sulle due griglie (D) come indicato in figura (posizione 1 e 3).



A metà cottura invertire la posizione delle due griglie.

- Allo scadere del tempo di cottura, sul display lampeggia la scritta "00:00" e viene emesso un segnale acustico. È possibile aggiungere un tempo massimo di 10 minuti se necessario. Se entro 5 minuti non verrà impostato alcun tempo, il forno si resetterà automaticamente. Se si imposta un tempo aggiuntivo, una volta terminato, comparirà la scritta "END".
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o a fine cottura, premere il pulsante accensione/stand-by (N) per 2 secondi.
- Aprire la porta del forno ed estrarre la pizza o le due pizze utilizzando dei guanti da forno.



FUNZIONE COOKIES (BISCOTTI)

Questa funzione è ideale per cuocere deliziosi biscotti...

- È una funzione automatica che incorpora dei programmi pre-settati.

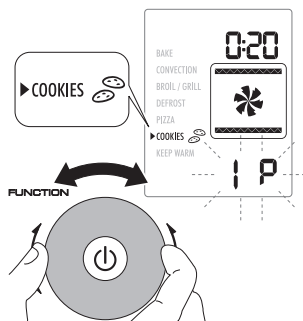
- In questa funzione il tempo di cottura e la temperatura vengono impostati automaticamente.

È comunque possibile modificare il tempo di cottura, ruotando la manopola timer ⌚ (G).

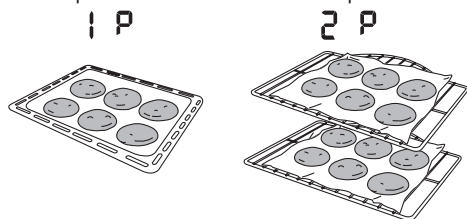
- Premere il pulsante accensione/stand-by ⏻ (N).

Il forno si accende. Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by. La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).

- Ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la modalità COOKIES; sul display appare la scritta "1P" che lampeggia.



- Ruotare la manopola regolazione temperatura/peso 🌡️/📦 (M) per selezionare la quantità di biscotti che vogliamo cuocere: "1P" per cuocere i biscotti posizionati in un solo livello oppure "2P" per cuocere invece in due livelli contemporaneamente.



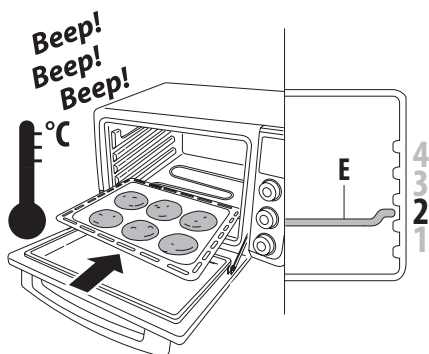
- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare la fase di preriscaldamento.

La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende e sul display appare la scritta "PRE - HEAT".

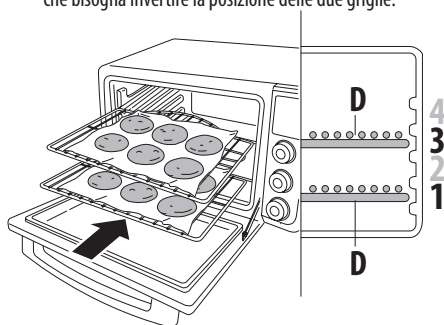
- Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Il tempo di cottura impostato e la spia rossa (I) lampeggiano.

- Aprire la porta del forno, posizionare i biscotti nella leccarda (E) (per cuocere i biscotti in un solo livello) ed inserire il tutto

all'interno del forno in posizione 2.



- È possibile cuocere i biscotti in due livelli contemporaneamente, posizionando i biscotti direttamente sulle due griglie (D) utilizzando della carta da forno ed inserire il tutto all'interno del forno in posizione 1 e 3. A metà cottura circa, la spia rossa funzionamento (I) lampeggia ed un segnale acustico avvisa che bisogna invertire la posizione delle due griglie.



- Chiudere la porta.
- Premere il pulsante avviamento START (H) per proseguire la cottura.
- Allo scadere del tempo di cottura, sul display appare la scritta "00:00" e viene emesso un segnale acustico.

È possibile aggiungere un tempo massimo di 10 minuti se necessario. Se entro 5 minuti non verrà impostato alcun tempo, il forno si resetterà automaticamente. Se si imposta un tempo aggiuntivo, una volta terminato, comparirà la scritta "END".

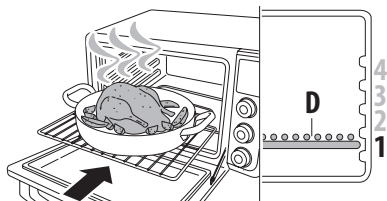
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o a fine cottura, premere il pulsante accensione/stand-by ⏻ (N) per 2 secondi.

- Aprire la porta del forno ed estrarre la leccarda (E) o le due griglie (D) utilizzando dei guanti da forno.

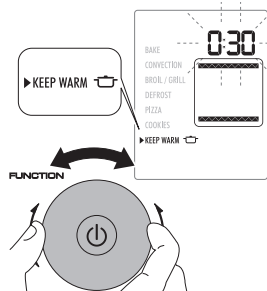


KEEP WARM (MANTENIMENTO IN CALDO)

- Posizionare il cibo cotto in precedenza sulla griglia (D) o nella leccarda (E) ed inserirlo all'interno del forno in posizione 1.



- Chiudere la porta.
- Premere il pulsante accensione/stand-by (N).
Il forno si accende. Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by. La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).
- Ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la modalità KEEP WARM. Il valore modificabile relativo al tempo di mantenimento in caldo lampeggia.



- Ruotare la manopola timer (G) per impostare il tempo di mantenimento in caldo (da un minimo di 0:01 minuto fino ad un massimo di 6:00 ore). In questa funzione la temperatura viene impostata automaticamente.
- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare il mantenimento in caldo dei cibi.
La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende.
- Allo scadere del tempo di mantenimento in caldo, sul display appare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o allo scadere del tempo di mantenimento in caldo quando sul display appare la scritta "END", premere il pulsante accensione/stand-by (N) per 2 secondi.
- Aprire la porta del forno ed estrarre il cibo utilizzando dei guanti da forno.

Slow cooker

La funzione KEEP WARM, grazie alla sua precisa bassa temperatura, può essere anche usata come 'slow cooker' (cottura lunga a bassa temperatura). In questa funzione il tempo di cottura può essere impostato fino a 6 ore.

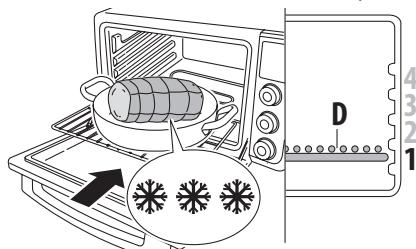


FUNZIONE DEFROST (SCONGELAMENTO)

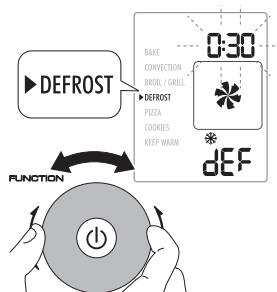
Questa funzione è ideale per facilitare lo scongelamento dei cibi...

Prima di utilizzare questa funzione, assicurarsi che il forno sia completamente freddo.

- Posizionare il cibo da scongelare sulla griglia (D) o nella leccarda (E) ed inserirla all'interno del forno in posizione 1.



- Chiudere la porta.
- Premere il pulsante accensione/stand-by (N).
Il forno si accende. Quando il forno è acceso, se nessuna manopola viene ruotata o nessun pulsante viene premuto, dopo 2 minuti si spegne e va in modalità stand-by.
- La funzione selezionata automaticamente che compare sul display è BAKE (Cottura tradizionale).
- Ruotare la manopola selettore funzioni FUNCTION (O) per selezionare la modalità DEFROST; sul display appare la scritta "DEF" ed il valore modificabile relativo al tempo di cottura lampeggia. Se questo valore non viene impostato, il display visualizza 0:30.



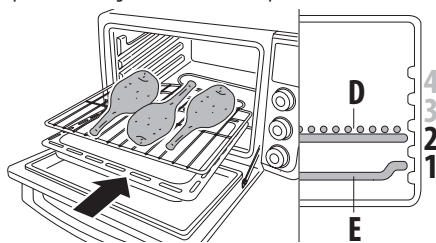
- Ruotare la manopola timer (G) per impostare il tempo di scongelamento (da un minimo di 0:01 minuto fino ad un massimo di 2:00 ore).
- Premere il pulsante avviamento START (H) per iniziare il ciclo di scongelamento.

La spia rossa funzionamento (I), che si trova attorno al pulsante avviamento START (H), si accende.

- Allo scadere del tempo di scongelamento, sul display appare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
- Per resettare il forno, durante il funzionamento o a fine scongelamento quando sul display appare la scritta "END", premere il pulsante accensione/stand-by (N) per 2 secondi.
- Aprire la porta del forno ed estrarre il cibo.

CONSIGLI PER UNA CUCINA SANA

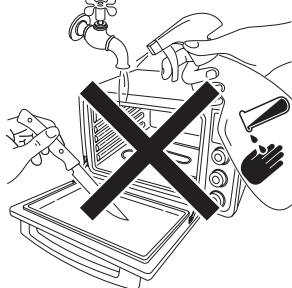
Quando si cucina un cibo ad alto contenuto di grassi, nelle funzioni BAKE e CONVECTION, si consiglia di posizionare il cibo direttamente sopra la griglia inserita in posizione 2 e la leccarda in posizione 1. In questo modo il grasso in eccesso si depositerà sulla leccarda.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.

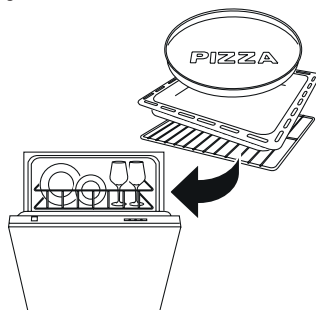
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno.
- Pulire la porta, le pareti interne e le superfici esterne del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente neutro e asciugare bene.
- Non usare detergenti abrasivi, acidi o aggressivi, liquidi infiammabili, pagliette od utensili di metallo appuntiti per la pulizia. Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.



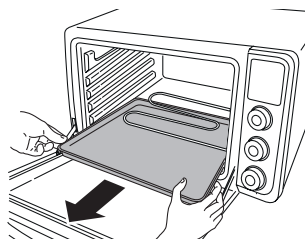
Fate attenzione affinché non penetrino acqua o sapone liqui-

do all'interno delle feritoie poste sopra il forno.

- Gli accessori possono essere lavati a mano o in lavastoviglie ad esclusione del raccoglibriciole, che va lavato a mano ed asciugato bene.



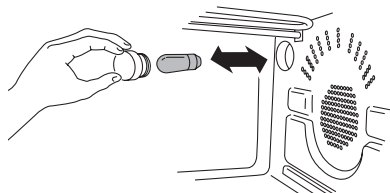
- Estrarre il vassoio raccoglibriciole (R) dal fondo del vostro forno.



Lavarlo a mano. Se lo sporco è difficile da rimuovere, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, pulire delicatamente con una spugnetta, senza graffiarlo.

- Quando il forno è in funzione, la luce interna (B) all'interno del forno è sempre accesa.

Per sostituire la lampada, procedere come segue: staccare la spina dalla presa di corrente, svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una nuova dello stesso tipo (resistente alle alte temperature) e quindi riavvitare il coperchio di vetro. (tipo di lampada: E14, 15W, 300 °C).








SMALTIMENTO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

MESSAGGIO DI ERRORE SUL DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILE PROBLEMA	SOLUZIONE
E0:11 Err	Malfunzionamento della sonda di temperatura	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura	Annotare il numero dell'errore. Resettare il controllo premendo il pulsante accensione/stand-by  (N) per 2 secondi e togliere la spina dalla presa di corrente. La sonda di temperatura potrebbe essere danneggiata. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi , comunicando il numero dell'errore.
E0:12 Err	Malfunzionamento della sonda di temperatura	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura	Annotare il numero dell'errore. Resettare il controllo premendo il pulsante accensione/stand-by  (N) per 2 secondi e togliere la spina dalla presa di corrente. La sonda di temperatura potrebbe essere danneggiata. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi , comunicando il numero dell'errore.
E0:21 Err	Temperatura impostata non raggiunta: Il forno non è riuscito a raggiungere la temperatura impostata in un tempo ragionevole	Il controllo elettronico ha rilevato un tempo eccessivo di funzionamento per raggiungere la temperatura impostata all'interno della cavità del forno	Annotare il numero dell'errore. Resettare il controllo premendo il pulsante accensione/stand-by  (N) per 2 secondi e togliere la spina dalla presa di corrente. Innanzitutto controllare che la porta del forno fosse stata ben chiusa durante il funzionamento. Se la porta viene tenuta aperta durante il funzionamento , il forno non riesce a raggiungere la temperatura impostata. Se la porta era invece correttamente chiusa , le resistenze potrebbero essere danneggiate. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi , comunicando il numero dell'errore.
E0:22 Err	Sovratemperatura: Il forno ha raggiunto una temperatura troppo elevata	Il controllo elettronico ha rilevato una temperatura eccessivamente elevata all'interno della cavità del forno	Annotare il numero dell'errore. Resettare il controllo premendo il pulsante accensione/stand-by  (N) per 2 secondi e togliere la spina dalla presa di corrente. Il controllo elettronico del forno potrebbe essere danneggiato. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi , comunicando il numero dell'errore.
E0:27 Err	Riscaldamento non previsto: La sonda di temperatura ha rilevato un aumento di temperatura anche se le resistenze erano spente	Il controllo elettronico ha rilevato Un riscaldamento inatteso all'interno della cavità, quando le resistenze erano spente	Annotare il numero dell'errore. Resettare il controllo premendo il pulsante accensione/stand-by  (N) per 2 secondi e togliere la spina dalla presa di corrente. Questo errore si può verificare se è stata avviata la funzione DEFROST quando il forno era ancora caldo da un utilizzo precedente. Assicurarsi che il forno si sia ben raffreddato prima di avviare la funzione DEFROST. Se non era stata usata la funzione DEFROST, il controllo elettronico potrebbe essere danneggiato. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi , comunicando il numero dell'errore.

POSSIBILE PROBLEMA	SOLUZIONE
Il forno non si accende	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente - Inserire la spina in un'altra presa - Verificare che l'interruttore del circuito elettrico funzioni correttamente Se queste soluzioni non hanno risolto il problema , probabilmente il forno ha avuto un malfunzionamento. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi .
La luce del display si è spenta	Il controllo elettronico del forno è andato in modalità stand-by , dopo un periodo in cui non era utilizzato, se l'ora del giorno non era stata impostata. Quando l'ora del giorno è impostata , la luce del display è sempre accesa.
L'ora del giorno è sparita	Se l'ora del giorno precedentemente impostata è sparita , c'è stata un'interruzione dell'energia elettrica maggiore di 5 secondi. Il controllo elettronico si è resettato. Impostare nuovamente l'ora del giorno.
La lampada del forno rimane spenta quando il forno è acceso	<ul style="list-style-type: none"> - La lampadina del forno si è rotta. Sostituirla. - La lampadina del forno non è correttamente avvitata nella sua sede. Verificare che la lampadina sia correttamente avvitata. Se queste soluzioni non hanno risolto il problema , probabilmente il controllo elettronico del comando della lampada ha avuto un malfunzionamento. Contattare un centro assistenza autorizzato Dè Longhi .
La pizza non si cucina uniformemente	Alcune pizze molto grandi , o con impasti e ingredienti particolari , possono avere problemi di uniformità di cottura. Sugeriamo di ruotare la pizza durante la cottura per un buon risultato finale.
Del vapore esce dalle aperture del forno	Questo è normale. Il forno è provvisto di fori di ventilazione per espellere l'eccessiva umidità creata da cibi particolarmente ricchi di umidità.
Ci sono gocce di acqua sulla superficie del vetro interno della porta	Questo è normale. La condensa generata da cibi particolarmente ricchi di umidità scorre sulla superficie del vetro interno , e viene raccolta in una speciale guida nella zona inferiore della porta interna.

RICETTE

PIZZA FRESCA

Ingredienti:	Quantità:
acqua	200 g
lievito di birra fresco	7 g
farina bianca W330 (o farina tipo 0 manitoba)	210 g
semola di grano duro	50 g
olio extra vergine oliva	15 g
sale da cucina	6 g
mozzarella	100 g
pomodoro	
sale	q.b.
origano	q.b.

1. Preparare la pasta per la pizza; sciogliere nella ciotola della planetaria il lievito nell'acqua, versare le farine e impastare per 7-8 minuti circa staccando ogni tanto la pasta dal gancio con l'aiuto di una spatola.
2. Aggiungere il sale un po' alla volta ed infine aggiungere l'olio a filo. Quando l'olio è stato completamente assorbito, ungere una spianatoia versare sopra l'impasto e con le mani formare una palla.
3. Inserirla in una ciotola capiente leggermente unta, coprite con pellicola o con un canovaccio pulito e mettete a lievitare in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria.
4. Attendete che l'impasto abbia almeno raddoppiato il suo volume (1 ora e mezza circa) e procedete alla stesura della pizza. Trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e stendetelo con le mani; oliare bene il piatto pizza in dotazione, stenderci sopra l'impasto e farcire con la passata di pomodoro, un pizzico di sale e l'origano.
5. Inserire il piatto pizza all'interno del forno sopra la griglia inserita nella guida 1. Selezionare la funzione PIZZA, impostare il peso di 800 g e premere il pulsante avviamento START (H).
6. A 6 minuti dal termine il forno emetterà un segnale acustico; aggiungere quindi la mozzarella a dadini e continuare la cottura.
7. Al termine servire.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti:	Quantità:
lasagne fresche	10 fogli
besciamella	1 l
ragù	500 g
formaggio grana	100 gr

1. Per prima cosa preparare a parte il ragù e la besciamella.
2. Passare alla composizione delle lasagne: prendere una pirofila rettangolare dalle dimensioni di 30x20 cm. Distribuite un filo di besciamella sulla teglia in modo uniforme su tutta la superficie, poi adagiate le lasagne e versate nuovamente un sottile strato di besciamella.
3. Distribuite ora il ragù e il formaggio grattugiato avendo cura di coprire tutta la superficie della teglia. Create quindi un altro strato di lasagne fino al completamento degli ingredienti; terminare con uno strato di ragù e una spolverizzata di abbondante formaggio grana.
4. Selezionare la funzione BAKE, impostare la temperatura a 180°C ed il tempo a 40 minuti; premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento; una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Inserire la teglia sopra la griglia inserita nella guida 1 e cuocere per il tempo impostato.
5. Al termine sfornate e lasciate intiepidire prima di portare in tavola.

INVOLTINI DI POLLO RIPIENI DI FORMAGGIO E SPINACI

Ingredienti:	Quantità:
petto di pollo	4
formaggio a fette	2
spinaci precotti	200 g
olio extravergine di oliva	q.b.
sale e pepe	q.b.
foglie di salvia	q.b.
rosmarino	q.b.

1. Stendete ogni petto di pollo e battetelo leggermente con il batticarne; salate, pepate e spolverate con un trito di rosmarino e salvia. Posatevi sopra ognuna gli spinaci e le fette di formaggio tagliate a listelli.
2. Arrotolate le fettine di pollo e chiudetele con uno stuzzicadenti o con dello spago da cucina.
3. Posizionate gli involtini nella leccarda ricoperta con carta da forno.
4. Selezionare la funzione CONVECTION, impostare la temperatura a 180°C ed il tempo di cottura a 30 minuti. Premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.
5. Una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Inserire la leccarda nella guida 2 e cuocere per il tempo impostato.
6. Servire a fette.

STINCO ARROSTO CON PATATINE AL SESAMO E CREMA DI CIPOLLA ALLO ZENZERO

Ingredienti:	Quantità:
stinco maiale	
(n°2 interi, tagliati a metà per il lungo)	1.4 kg
patata rossa bio	500 g
mix sedano carota cipolla	q.b.
aglio	2 pz
senape Dijon	1 cucchiaino
chiodi di garofano	n° 6
salvia, rosmarino	q.b.
olio extravergine d'oliva	3 g
cipolla	150 g
zenzero fresco	30 g
sale e pepe	q.b.

1. Marinare con un giorno di anticipo (consigliabile) gli stinchi con la senape, 2 cucchiaini d'olio, i chiodi di garofano polverizzati, l'aglio, le erbe aromatiche, un bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.
2. Tagliare in dadolata finissima il mix di carote, sedano e cipolla, quindi unirli alla carne e disporre tutto sulla leccarda.
3. Inserire la leccarda nella guida 1, chiudere la porta e impostare il forno in funzione KEEP WARM per 4 ore.
4. Lavare nel frattempo in bicarbonato le patate quindi tagliarle in tradizionali cubetti da forno 3x3 cm.
5. Sbollentare le patate in acqua salata sino a cottura al dente, quindi estrarle e condirle con sale, pepe, olio e semi di sesamo.
6. Tagliare la cipolla a pezzettini e cuocerla in 500 g d'acqua sino a renderla cremosa, quindi aggiungervi lo zenzero grattugiato e la farina di riso a pioggia e frullare il tutto. Regolare di sale. La salsa dovrà avere una consistenza cremosa, in caso lasciar ridurre sul fuoco.
7. Estrarre gli stinchi dal forno, rimuovere e conservare le verdure ed i succhi di cottura. Sistemare nella leccarda le patate.
8. Frullare ed emulsionare con poco olio extravergine il fondo di cottura precedentemente lasciato da parte.
9. Selezionare la funzione CONVECTION, impostare la temperatura a 220°C ed il tempo di cottura a 30 minuti. Premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.
10. Una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Inserire la leccarda nella guida 2 e cuocere per il tempo impostato.
11. Una volta dorati gli stinchi, estrarre dal forno e servire con le due salse preparate.

ORATE ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti:	Quantità:
orate	2
pomodori ciliegino	200 g
olive taggiasche	100 g
spicchio d'aglio	1
timo	q.b.
sale	q.b.
pepe	q.b.
olio di oliva	q.b.

1. Per prima cosa eliminare le squame delle orate; pulirle, eviscerarle. Salare e pepare l'interno della pancia, aggiungere uno spicchio d'aglio e due rametti di timo.
2. Versare l'olio all'interno della teglia e posizionare le due orate.
3. Tagliare i pomodori a metà e versarli all'interno della teglia assieme alle olive; salare il tutto.
4. Selezionare la funzione BAKE, impostare la temperatura a 200°C ed il tempo di cottura a 35 minuti. Premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.
5. Una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Inserire la leccarda nella guida 2 e cuocere per il tempo impostato.
6. Servire.

CROSTATA DI MARPELLATA

Ingredienti:	Quantità:
farina	250 g
zucchero	110 g
burro	125 g
uova	1 intero + 1 tuorlo
sale	1 pizzico
marmellata	200 g

1. In un robot da cucina impastare tutti gli ingredienti (tranne la marmellata); mettere da parte circa 1/3 della pasta che servirà per la decorazione.
2. Stendere il resto della pasta con un mattarello e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburata ed infarinata.
3. Aggiungere la marmellata e con il resto della pasta decorare con strisce incrociate.
4. Selezionare la funzione BAKE, impostare la temperatura a 180°C ed il tempo di cottura a 35 minuti. Premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.
5. Una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Posizionare la tortiera sopra la griglia inserita nella guida 1 e cuocere per il tempo impostato.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti:	Quantità:
uova	6
zucchero	190 g
farina 00	150 g
fecola di patate	75 g
vanillina	2 g

1. In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e gonfio. A questo punto aggiungere la farina, la fecola e la vanillina setacciate e mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo, facendo attenzione a non smontarlo.
2. Imburrare e infarinare una tortiera dal diametro di 26 cm e versare l'impasto al centro livellandolo per bene.
3. Selezionare la funzione BAKE, impostare la temperatura a 170°C ed il tempo di cottura a 30 minuti. Premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.
4. Una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Posizionare la tortiera sopra la griglia inserita nella guida 1 e cuocere per il tempo impostato.

PLUM CAKE

Ingredienti:	Quantità:
burro	250 g
zucchero	250 g
uova	3 intere + 2 tuorli
farina	250 g
uvetta	80 g
rum	1 bicchierino
sale	1 pizzico

1. Lavorare bene il burro (che deve essere tolto dal frigorifero almeno 2 ore prima) con lo zucchero, fino a quando l'impasto sarà diventato bianco.
2. A una a una aggiungere le uova, poi piano piano la farina e un pizzico di sale. Dopodiché aggiungere il rum e l'uvetta (prima rinvenuta per 30 minuti circa in acqua tiepida). L'uvetta dopo averla ben strizzata, va infarinata in modo che non si depositi sul fondo della tortiera durante la cottura.
3. Versare il composto in uno stampo rettangolare precedentemente imburrato e infarinato.
4. Selezionare la funzione BAKE, impostare la temperatura a 150°C ed il tempo di cottura a 90 minuti. Premere il pulsante avviamento START (H). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.
5. Una volta raggiunta la temperatura il display visualizzerà il tempo di cottura. Posizionare lo stampo da plum cake

sopra la griglia inserita nella guida 1 e cuocere per il tempo impostato.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredienti:	Quantità:
nocciole pelate	110 g + 50 g
zucchero di canna integrale	50 g
latte di soia	50 ml
farina di farro	25 g
cacao in polvere	5 g
amido di mais	10 g
cioccolato fondente in scaglie	15 g

1. Nel mixer, tritare le nocciole con lo zucchero: si dovrà ottenere uno sbricioalto molto fine
2. In una ciotola, setacciare la farina con l'amido, il cacao, quindi aggiungere l'impasto di nocciole tritate ed infine il cioccolato. Aggiungere quindi il latte di soia e lavorare energeticamente l'impasto sino a renderlo liscio e abbastanza umido.
3. Riporre in frigo in una ciotola per almeno 1 ora, per far rassodare l'impasto in modo di poterlo successivamente lavorare con le mani.
4. Lavorare l'impasto come fossero degli gnocchi: ricavare delle strisce e quindi delle noci di impasto, che verranno resi sferici e quindi sistemati su due griglie con carta da forno. Appiattire con una forchetta le palline e cospargerle sulla sommità con granella di nocciole. Selezionare la funzione COOKIES ed impostare 2P. Premere il pulsante avviamento START (H).
5. A temperatura raggiunta, il forno andrà in modalità stand-by ed il tempo di cottura sul display lampeggia: inserire le griglie nelle guide 1 e 3, impostare 20 minuti e premere il pulsante avviamento START (H).
6. A metà cottura circa, quando il forno emetterà un segnale acustico ed il tempo di cottura sul display lampeggia, invertire tra loro le due griglie e premere il pulsante avviamento START (H).
7. Servire i biscotti.