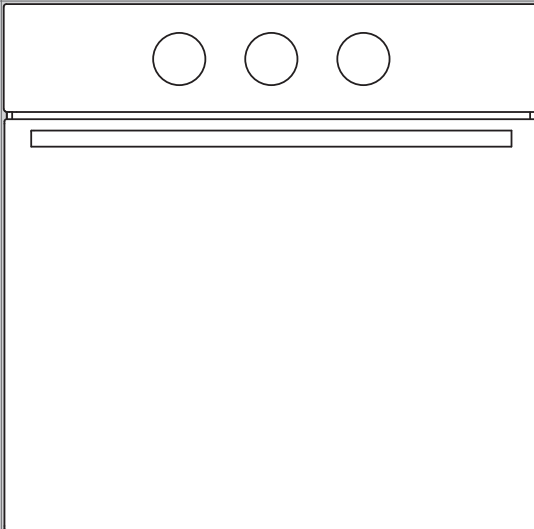


IT

**ISTRUZIONI
DETTAGLIATE**
PER L'UTILIZZO DEL
FORNO ELETTRICO

gorenje



Grazie per la vostra fiducia dimostrata acquistando il nostro apparecchio.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto, abbiamo allegato delle istruzioni dettagliate che vi aiuteranno a conoscere velocemente il vostro nuovo apparecchio.

Assicuratevi di aver ricevuto un apparecchio non danneggiato. Se trovate danni dovuti al trasporto, si prega di contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino regionale da dove è partita la consegna. Il numero di telefono si trova sulla fattura o nella bolla di consegna.

Le istruzioni per l'installazione ed il collegamento sono allegate su un foglio a parte.

Si possono trovare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio anche sul nostro sito internet:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



informazioni importanti



consiglio, nota

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA 5 Prima di collegare il l'apparecchio:	INTRODUZIONE
6 FORNO ELETTRICO 10 Pannello di comando 11 Dati tecnici	
12 PREUTILIZZO	PREUTILIZZO DELL'APPAREC- CHIO
13 PASSI DI COTTURA (1 - 4) 13 1° Passo: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA 15 2° Passo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI 16 3° Passo: AVVIO DELLA COTTURA 16 4° Passo: SPEGNIMENTO DEL FORNO	PASSI DI COTTURA
17 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA	
33 PULIZIA E MANUTENZIONE 34 Pulizia classica del forno 35 Pulizia del forno con la funzione aqua clean 36 Rimozione e pulizia delle griglie metalliche laterali e di quelle estraibili telescopiche 37 Montaggio dei supporti catalitici 38 Rimozione e risistemazione della porta del forno 41 Rimozione e risistemazione del vetro dela porta 42 Sostituzione della lampadina	PULIZIA E MANUTENZIONE
43 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI	SOLUZIONE DEI PROBLEMI
44 SMALTIMENTO	

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Usare solo la sonda di temperatura che è raccomandata per l'uso di questo forno.

AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che il dispositivo si surriscaldi.

L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio deve essere collegato solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se i **cavi di collegamento** di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione dell'aria nel forno,

ostacola la cottura e rovina lo smalto.

Durante il funzionamento del forno la sua porta diventa molto calda. Per una protezione supplementare è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura sulla superficie del vetro esterno della porta del forno (solo alcuni modelli).

I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non piegarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

L'uso del forno è sicuro sia con le guide per le teglie che senza di esse.

Assicurarsi che le scanalature di ventilazione non siano coperte o ostacolate in qualche modo.

PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO:

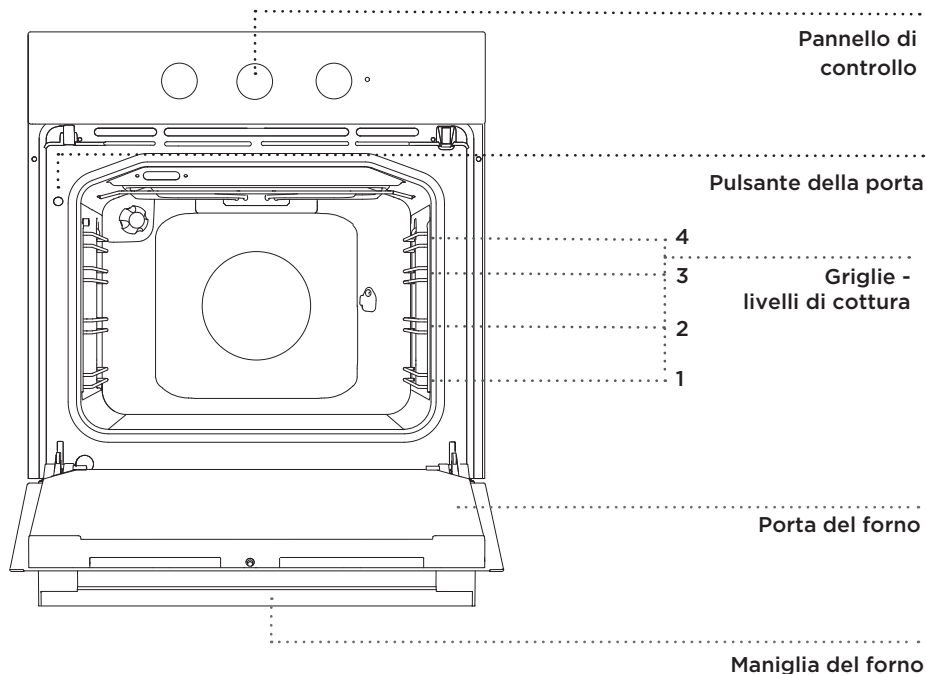


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

FORNO ELETTRICO


(DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI - SECONDO IL MODELLO)

La figura mostra uno dei modelli da incasso. Gli apparecchi per i quali è stato fatto questo libretto di istruzioni possono avere accessori diversi, quindi, possano contenere alcune funzioni e accessori che il vostro apparecchio non ha.



PULSANTE A SCOMPARSA

Premere leggermente il pulsante per farlo fuoriuscire e poi ruotarlo

 Dopo ogni utilizzo, ruotare il pulsante in posizione di funzionalità disattivata e premerlo dentro. Il pulsante a scomparsa può essere spinto indietro solo quanto l'interruttore è interrotto o ossia in posizione di funzionalità disattivata.

SPIE DI CONTROLLO

La luce rossa si accende quando nel forno si utilizza il riscaldamento e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata

Quando viene selezionata una qualsiasi funzione si illumina il quadrante del pulsante inserito.

L'illuminazione del forno si attiva automaticamente selezionando un sistema.

GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali consentono la preparazione dei cibi su quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).

I livelli 3 e 4 delle griglie laterali servono per la cottura col grill.

GRIGLIE LATERALI TELESCOPICHE

Possono avere le griglie estraibili laterali telescopiche il secondo, terzo e quarto livello. I livelli estraibili possono avere le griglie laterali completamente estraibili o solo in parte.

INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Gli interruttori spengono il riscaldamento del forno e la ventola quando durante il funzionamento si apre la porta del forno. Quando la porta si richiude, gli interruttori riattivano il riscaldamento.

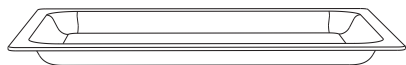
VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio ha una ventola di raffreddamento incorporata che raffredda il telaio del forno e il pannello di controllo dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento del forno resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno. (Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno).

ACCESSORI DEL FORNO (dipende dal modello)



La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i sistemi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.



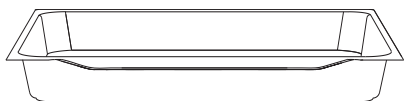
La **GRIGLIA** si usa per grigliare o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.



Sulla griglia vi è un perno di sicurezza; per estrarre la griglia bisogna sempre sollevarla leggermente nella parte anteriore.



La **TEGLIA BASSA** si usa per la cottura di dolci.



La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi.

Viene usata anche come leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).

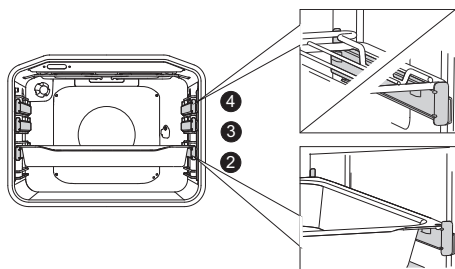
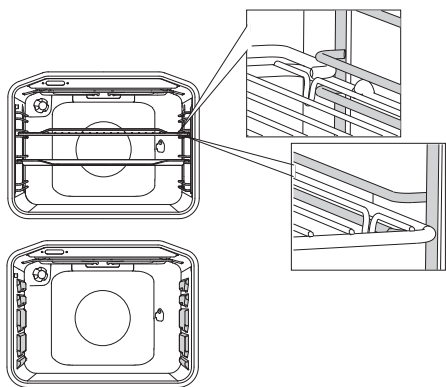


La teglia profonda non deve essere mai posta durante la cottura nel primo livello, tranne quando si arrostitisce o si utilizza la griglia, allora la teglia profonda funge da leccarda.



l'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.

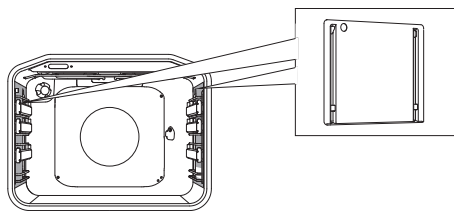
Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



Con le guide telescopiche estraibili bisogna prima estrarre la guida di un livello, porre sopra la griglia o le teglie e spingere con la mano fino in fondo.



Chiudere la porta del forno quando le guide telescopiche sono spinte fino in fondo.



Gli **INSERTI DI FACILE PULIZIA** impediscono gli spruzzi di grasso sui lati del forno durante la cottura.



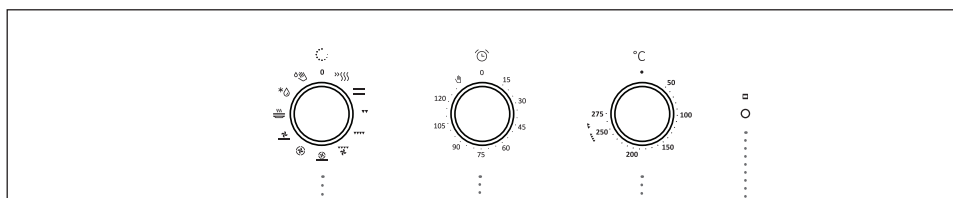
Il **girarrosto** si usa per arrostitire la carne. Il set è composto da un supporto per il girarrosto, uno spiedo con viti e una maniglia estraibile.



L'apparecchio e alcune parti accessibili durante la cottura si surriscaldano. Quando si usa il forno, indossare guanti protettivi.

PANNELLO DI COMANDO

(DIPENDE DAL MODELLO)



1 SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA (dipende dal modello)

2 CONTAMINUTI, TIMER (dipende dal modello)

3 TASTO PER IMPOSTARE LA TEMPERATURA

4 SPIA DI CONTROLLO

LUCE ROSSA
La spia si accende quando si utilizza il riscaldamento nel forno e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata.

NOTA:

I simboli dei sistemi di cottura possono essere sul pulsante o sul pannello anteriore (a seconda del modello).

DATI TECNICI

(DIPENDE DAL MODELLO)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

La targhetta di identificazione con i dati di base dell'apparecchio si trova sul bordo del forno ed è visibile quando si apre la porta del forno.

PREUTILIZZO

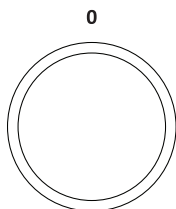
Dopo aver ricevuto l'apparecchio, prenderne fuori dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto.

Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Con il primo funzionamento del forno, fuoriesce il tipico odore "di nuovo", quindi durante il riscaldamento del forno bisogna areare bene l'ambiente.

PASSI DI COTTURA (1 - 4)

1°PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA





Ruotando la manopola (sinistra e destra) selezionare il sistema di cottura (vedere tabella dei programmi, dipende dal modello).



Le impostazioni possono essere modificate anche durante il funzionamento.

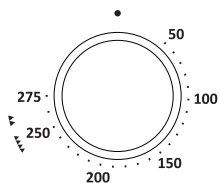
SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PROPOSTA (°C)
SISTEMI DEL FORNO		
»»»»	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Viene usato se si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata. Questa funzione non è adatta per la cottura di piatti. Quando il forno viene riscaldato alla temperatura impostata, il riscaldamento cessa.	160
— —	RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200
— —	RISCALDAMENTO SUPERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato superiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte superiore dei piatti (per prendere colore).	180
— —	RISCALDAMENTO INFERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato inferiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte inferiore dei piatti.	180
▼▼	GRILL Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti e wurstel o per tostare il pane.	230
▼▼▼	GRILL GRANDE Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	230
▼▼▼ ↻	GRILL CON VENTOLA Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170

SISTEMA	DESCRIZIONE	TEMPERATURA PROPOSTA (°C)
	RISCALDAMENTO SUPERIORE E VENTOLA Sono attivi il riscaldamento superiore e la ventola. Questo sistema si utilizza per la cottura di grandi pezzi di carne e di pollame. È adatto anche per piatti gratinati.	170
	ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200
	ARIA CALDA Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrostato o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180
	RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180
	RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE Funziona il riscaldamento superiore e inferiore del forno e la ventola che trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. Si usa per la cottura di dolci, per scongelare e per essiccare frutta e verdure.	180
	PER RISCALDARE I PIATTI Si usa se si vuole preriscaldare i piatti e le scodelle per mantenere il cibo caldo più a lungo.	60
	COTTURA LENTA ¹⁾ La funzione permette la cottura delicata, lenta e costante cui risultato è il cibo morbido e succoso. È adatto per la cottura delle carni, pesci e prodotti da forno su un livello. Impostare la temperatura tra i 140 fino ai 220 gradi.	180
	SCONGELAMENTO L'aria circola senza accensione degli elementi riscaldanti. Funziona solo la ventola. Si usa per scongelare lentamente il cibo surgelato.	-
	AQUA CLEAN Si riscalda solo il riscaldatore inferiore. Si utilizza per rimuovere le macchie e residui di cibo nel forno. Il programma dura 30 minuti.	70

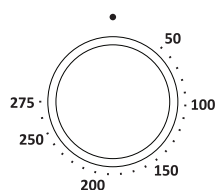
¹⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

2° PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

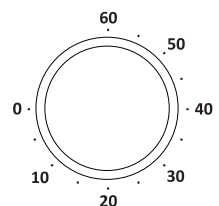
CAMBIAMENTO DELLA TEMPERATURA DI COTTURA



 Girare la manopola della temperatura su quando  si usa il sistema del forno grill o grill grande.

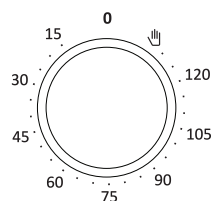


IMPOSTAZIONE DELL'ORA




IL CONTAMINUTI

Impostare l'ora ruotando la manopola in senso orario, poi ruotare in direzione opposta per raggiungere l'impostazione corretta. Il tempo massimo che si può impostare è di 60 minuti. Quando il tempo impostato scade, si attiva un segnale acustico che dura circa cinque secondi.



SPEGNIMENTO DEL CONTAMINUTI (interruttore del timer)

In primo luogo, impostare il sistema e la temperatura di cottura. Impostare il tempo ruotando la manopola in senso orario. Allo scadere dell'ora impostata, il sistema di riscaldamento selezionato si spegne.

 Se non si desidera utilizzare l'interruttore del timer o se il tempo occorrente per la cottura è minore di 15 minuti o maggiore di 120 minuti, si consiglia di utilizzare l'impostazione manuale. Ruotare la manopola verso sinistra fino al simbolo (mano). Nella posizione 0 il forno non funziona.

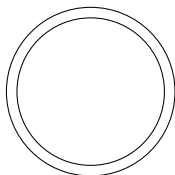
3° PASSO: AVVIO DELLA COTTURA


Dopo aver impostato il sistema e la temperatura avviare la cottura.


4° PASSO: SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per spegnere ruotare le manopole per SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA e per LA TEMPERATURA in posizione "0".

0



 Alla fine della cottura, la ventola di raffreddamento resta in funzione ancora per un po' di tempo, a seconda della temperatura. Se si lascia la pietanza appena cotta nel forno, può rilasciare umidità che porta alla creazione di condensa sul pannello frontale e nella porta del forno.

 Dopo aver usato il forno, nei canali di raccolta della condensa (sotto la porta) si accumula dell'acqua; asciugarla con una spugna o un panno.

DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

Se nella tabella di cottura non si trova l'alimento scelto, cercare i dati di un cibo simile.

I dati vengono mostrati per un solo livello di cottura del cibo nel forno.

Le temperature vengono date nei valori inferiori e superiori. In primo luogo, impostare la temperatura più bassa; se il cibo non risulta abbastanza cotto, la prossima volta bisogna aumentare la temperatura.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base a determinate condizioni.

Il forno deve essere preriscaldato solo se viene così indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale per l'uso. Riscaldando il forno vuoto si consuma molta energia, perciò cucinando in successione diversi tipi di dolci o pizze si contribuisce al risparmio di molta energia dato che il forno è già riscaldato.

Utilizzare teglie scure rivestite di silicone o teglie smaltate in quanto queste hanno una buona conduttività termica.

Quando si utilizza la carta da forno, verificare che sia resistente alle alte temperature.

Quando si cucinano grandi tagli di carne o di dolci, si creerà nel forno una maggiore quantità di vapore che può causare la formazione di condensa nella porta del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo la cottura, asciugare la porta e il vetro del forno.

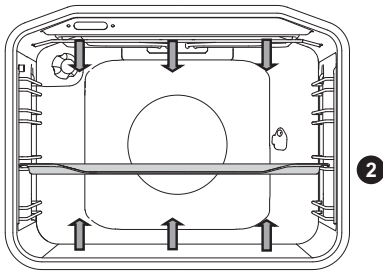
Verso la fine del tempo di cottura, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

Non lasciar raffreddare le pietanze nel forno chiuso per evitare che si appannino.

Gradi usuali di livello di cottura e temperature ultime raccomandate interne per i diversi tipi di carne

Alimento	Temperatura del nucleo delle pietanze (°C)	Colore della carne nella sezione trasversale e colore del succo
CARNE DI MANZO		
Cottura cruda	40-45	carne rossastra come cruda, poco succo
Cottura mezzo cruda	55-60	rossastra, molto succo rosso chiaro
Mezzo cotta	65-70	rosata, poco succo rosa pallido
Arrosto (completamente)	75-80	grigio marron, poco succo senza coloreez
CARNE DI MANZO		
Arrosto (completamente)	75-85	rosso-marron
CARNE DI MAIALE		
Mezzo cotta	65-70	rosa chiaro
Arrosto (completamente)	75-85	giallo-marron
CARNE DI AGNELLO		
Arrosto (completamente)	79	grigia, succo leggermente rosa
CARNE DI PECORA		
Cottura cruda	45	rossastra
Cottura mezzo cruda	55-60	rosso chiaro
Mezzo cotta	65-70	rosa al centro
Arrosto (completamente)	80	grigia
CARNE DI CAPRETTO		
Mezzo cotta	70	rosa pallido, succo rosa
Arrosto (completamente)	82	grigio, succo appena visibile rosa
CARNE DI POLLO		
Arrosto (completamente)	82	grigio chiaro
PESCI		
Arrosto (completamente)	65-70	bianca fino a grigio marron

RISCALDIMENTO SUPERIORE E INFERIORE



Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno.

Cottura della carne:

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore. Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	2	180-200	90-110
Spalla di maiale	1500	2	180-200	100-120
Involtino di carne di maiale	1500	2	180-200	120-140
Arrosto di carne tritata	1500	2	200-210	60-70
Arrosto di manzo	1500	2	170-190	120-140
Involtino di carne di vitello	1500	2	180-200	90-120
Schiena di agnello	1500	2	180-200	80-100
Schiena di coniglio	1500	2	180-200	50-70
Coscia di capriolo	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
PESCI				
Stufato di pesce	1000g / al pezzo	2	210	50-60

Cuocere il pollo con questo sistema se l'apparecchio non ha

Cuocere la pizza con questo sistema se non si ha

Il segno * significa, che il forno deve essere preriscaldato nel sistema di cottura selezionato.

Cottura di dolci:

Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore.

Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI			
Soufflé di verdure	2	190-200	30-35
Soufflé dolce	2	190-200	30-35
Focacce *	2	190-210	20-30
Pane bianco *	2	180-190	50-60
Pane di grano saraceno *	2	180-190	50-60
Pane integrale *	2	180-190	50-60
Pane di segale *	2	180-190	50-60
Pane di farro *	2	180-190	50-60
Potizza di noci	2	170-180	50-60
Pan di Spagna *	2	160-170	25-30
Focaccia di formaggio	2	170-180	65-75
Focaccine	2	170-180	25-30
Pasticcini di pasta sfoglia	2	200-210	20-30
Zeljrate piroške (focacce ripiene di cavolo)	2	185-195	25-35
Torta di frutta	2	150-160	40-50
Meringhe	2	80-90	120-130
Buhteljni (specie di bomboloni)	2	170-180	30-40

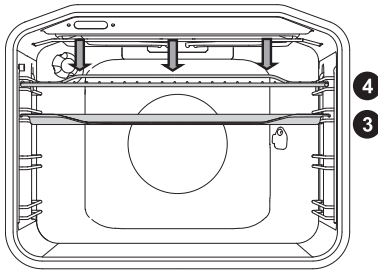
Il segno * significa che il forno deve essere preriscaldato nel sistema di cottura selezionato.

Consiglio	Uso
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none"> • Con un bastoncino di legno pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta. • Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la ricetta. • La prossima volta usare meno liquido. • Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro nel fondo?	<ul style="list-style-type: none"> • Usare teglie scure. • Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.
Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.



La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

GRANDE GRILL, ARROSTO



Nel **grande grill** funzionano il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi che sono installati nella parte superiore del forno.

Per l'arrosto funziona solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill.

La temperatura massima consentita:
240° C.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (arrosto) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

L'arrosto con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce arrosto croccanti e non grasse, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida. Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, bisogna assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

Dopo ogni arrosto, bisogna pulire il forno e gli accessori.

Tabella di cottura con grill - grill piccolo

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecche, di filetto di manzo, rosa	180 g/al pezzo	3	230	15-20
Bistecche di capocollo di maiale	150 g/al pezzo	3	230	18-22
Costoletta	280 g/al pezzo	3	230	20-25
Salsicce alla griglia	70 g/al pezzo	3	230	10-15
PANE TOSTATO				
Toast	/	4	230	3-6
Panini aperti	/	4	230	3-6

Tabella di cottura con grande grill - griglia

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecche di manzo, arrosto	180 g/al pezzo	3	230	15-20
Bistecche di capocollo di maiale	180 g/al pezzo	3	230	18-25
Bistecche da calcio di maiale	150 g/al pezzo	3	230	20-25
Costolette	280 g/al pezzo	3	230	20-25
Bistecca di vitello	140 g/al pezzo	3	230	20-25
Salsicce alla griglia	70 g/al pezzo	3	230	10-15
Carne macinata con formaggio	150 g/al pezzo	3	230	10-15
PESCI				
Fettine di salmone	200 g/al pezzo	3	230	15-25
PANE TOSTATO				
Toast	/	4	230	1-3
Panini imbottiti	/	4	230	2-5

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, assicurarsi che ci sia liquido sufficiente affinché la carne non si bruci. Girare la carne durante la cottura.

Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e metterlo sulla griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.

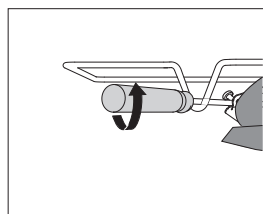
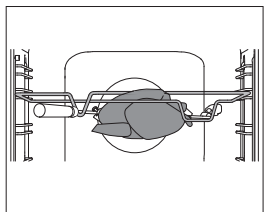
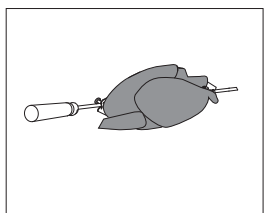
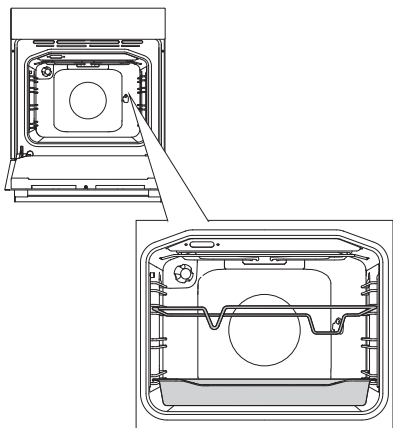


Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa.

Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere la carne.

Cottura col girarrosto (dipende dal modello)

Usando il girarrosto la temperatura massima consentita è di 240°C.



1 Collocare il supporto del girarrosto nella terza guida dal basso, nella prima invece inserire una teglia profondo per raccogliere il grasso colante.

.....

2 Mettete la carne sulla forcella e serrare le viti.

.....

3 Porre il manico della forcella sul supporto anteriore del girarrosto e infilarne la punta nel foro sul lato destro della parete in fondo del forno (il foro è protetto da un diaframma girevole).

.....

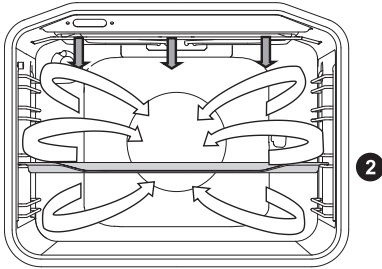
4 Girare il manico del girarrosto e chiudere la porta.

Avviare il forno col sistema GRANDE GRILL.



Il grill funziona solo quando la porta è chiusa.

GRILL CON VENTOLA

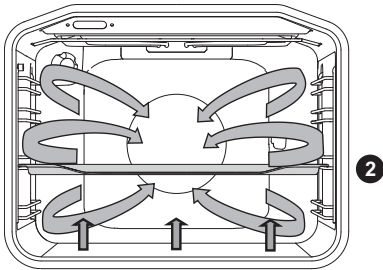


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

(Vedere la descrizione e i consigli per l'ARROSTO).

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Anatra	2000	2	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Coscia di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo	1500	2	190-210	60-90
PESCI				
Trote	200 g/al pezzo	2	200-220	20-30

ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE



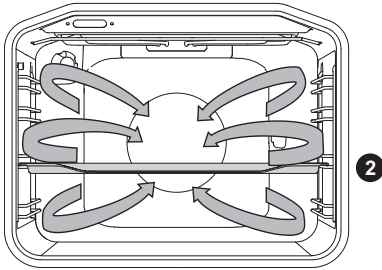
Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

(Vedere la descrizione e i consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE).

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
Focaccia al formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (torta Lorraine), pasta frolla	2	180-200	35-40
Focaccia di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta filo	2	170-180	45-65

Il segno * significa che si deve preriscaldare il forno nel sistema di cottura selezionato.

ARIA CALDA



Funzionano il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione di aria calda intorno alla carne o ai dolci.

Cottura della carne:

Si può usare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o di ghisa. Le teglie in acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura assicurarsi che la carne abbia abbastanza liquido affinché non si bruci. Girare la carne durante la cottura. Se l'arrosto si copre rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Anatra	2000	2	160-170	120-150
Oca	4000	2	150-160	180-200
Tacchino	5000	2	150-170	180-220
Petti di pollo	1000	3	180-200	60-70
Pollo con ripieno	1500	2	170-180	90-110

Cottura di dolci

Si raccomanda di preriscaldare il forno.

I pasticcini possono essere cotti in teglie basse su diversi livelli (2 e 3).

Si noti che il tempo di cottura sulle teglie uguali può variare. Potrebbe essere necessario togliere dal forno prima la teglia superiore che quella in basso.

Porre le forme per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, allora rimuovere la griglia.

I piccoli dolci devono essere preparati con lo stesso spessore per cuocere uniformemente.

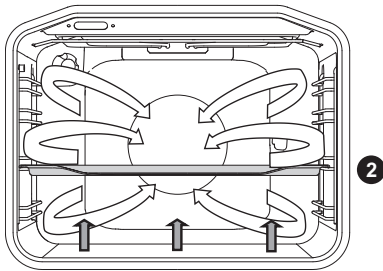
Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI			
Torta di pasta mescolata	2	150-160	25-35
Torta con spolveratura	2	160-170	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	150-160	45-65
Rotolo di pan di Spagna *	2	160-170	15-25
Torta di frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Strudel di mele	2	170-180	40-60
Biscotti, pasta frolla *	2	150-160	15-25
Biscotti, pasta a iniezione *	2	140-150	15-25
Pasticcini, lievitati	2	170-180	20-35
Dolci, pasta sfoglia	2	170-180	20-30
ALIMENTI SURGELATI			
Strudel di mele, di ricotta	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patate fritte al forno	2	170-180	20-35
Crocchette al forno	2	170-180	20-35

Il segno * significa che si deve preriscaldare il forno nel sistema di cottura selezionato.



Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello

RISCALDAMENTO INFERIORE E VENTOLA



Si usa per la cottura di dolci a bassa lievitazione e per fare le conserve di frutta e verdura. Si usa il 2° livello da sotto e una forma da dolci non troppo alta in modo che l'aria riscaldata circoli anche sul lato superiore del cibo.

CONSERVE

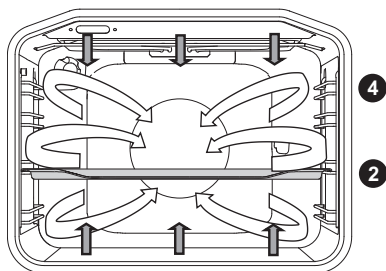
Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

In una teglia da forno profonda, versare 1 litro di acqua calda (circa 70° C), quindi metterci 6 vasetti. Inserire il tutto nel forno al secondo livello.

Durante la preparazione delle conserve, controllare il cibo e cuocere fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, ovvero fin quando appaiono bollicine nel primo vasetto.

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo fino a quando appaiono le prime bolle (min)	Temperatura e tempo dopo esser apparse le bolle (min)	Tempo di riposo nel forno (min)
FRUTTA					
Fragole	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutta col nocciolo	2	160-180	30-45	/	20-30
Composta di mele	2	160-180	30-45	/	20-30
VERDURE					
Cetrioli sottaceto	2	160-180	30-45	/	20-30
Fagioli / carote	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

RISCALDAMENTO SUPERIORE, INFERIORE E VENTOLA



Si utilizza per la cottura di tutti i tipi di dolci, per scongelare il cibo, per essiccare la frutta e per le verdure. Prima di inserire i cibi nel forno già caldo, attendere fino a quando la spia luminosa si spegne per la prima volta. I migliori risultati di cottura si ottengono quando si cuoce a un livello.

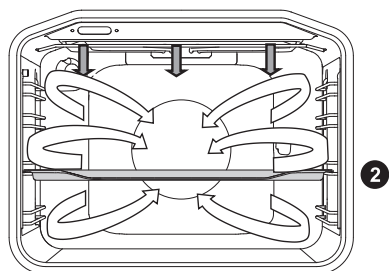
Il forno deve essere preriscaldato. Utilizzare il 2° o 4° livello da sotto.

Tabella di cottura con riscaldamento superiore e inferiore e ventola

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
DOLCI			
Torta marmorizzata	2	140-150	45-55
Torta in teglia quadrata	2	130-140	45-55
Torta alla ricotta	2	130-140	55-65
Torta alla frutta - pasta frolla	2	140-150	35-45
Torta al pan di Spagna	2	140-150	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	130-140	35-45
Involtino di pan di Spagna	2	140-150	15-25
Pagnotta di Natale	2	130-140	50-60
Buhteljni (specie di bomboloni)	2	150-160	25-35
Šarkelj (specie di panettone)	2	130-140	40-50
Biscotti di pasta frolla	2	140-150	15-25
Biscotti ad iniezione *	2	130-140	10-15
Pasticcini lievitati	2	140-150	15-20
Pane *	2	170-180	45-55
Torta Lorraine	2	150-160	35-45
Strudel di mele	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pasticceria di pasta sfoglia	2	150-160	18-25

Il segno * significa che il forno deve essere preriscaldato al sistema di cottura selezionato.

COTTURA LENTA



La funzione permette la cottura delicata, lenta e costante cui risultato è il cibo morbido e succoso. È adatto per la cottura delle carni, pesci e prodotti da forno su un livello.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Anatra	2000	2	150	90-110
Arrosto di maiale	1500	2	160	80-100
Spalla di maiale	1500	2	150	130-160
Coscia di maiale	1000	2	150	130-150
Metà pollo	700	2	190	60-70
Pollo	1500	2	190	80-100
PESCI				
Trote	200 g/al pezzo	2	200	20-30

SCONGELAMENTO



Con questa modalità l'aria circola senza avviare il riscaldamento.

Sono adatte per lo scongelamento le torte con panna crema a base di burro, focacce e dolcetti, pane e panini, e frutta surgelata.

Nella maggior parte dei casi, si consiglia di rimuovere il cibo dall'imballaggio (non dimenticare di togliere qualunque clip metallica).

A metà del tempo di scongelamento, girare il cibo e separarlo dagli altri pezzi se congelato assieme ad altri.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto!

Superfici di alluminio dell'apparecchio

Le parti in alluminio dell'apparecchio devono essere pulite con detergenti liquidi non abrasivi specifici per queste superfici. Applicare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare la superficie con acqua. Non spruzzare detergenti direttamente sulla superficie di alluminio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.

Nota: La superficie non deve entrare in contatto con spray per forno perché può restare visibilmente e permanentemente danneggiata.

Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire la superficie solo con un detergente delicato (acqua saponata) e una spugna morbida che non graffia. Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi, in quanto possono danneggiare la superficie del telaio.

Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

I pomelli e le maniglie della porta, gli adesivi e le targhette non devono essere pulite con detergenti abrasivi o con accessori per la pulizia ruvidi e neppure con detergenti a base di alcool o con il solo alcool.

Bisogna pulire immediatamente le macchie con un panno non abrasivo morbido e acqua per evitare di danneggiare la superficie.

È inoltre possibile utilizzare detergenti per tali superfici rispettando le istruzioni del produttore del detergente.



Queste superfici non devono venire a contatto con spray per la pulizia del forno perché possono restare visibilmente e permanentemente danneggiate.

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

Per pulire lo sporco ostinato del forno, è possibile proseguire col normale processo di pulizia (con detersivi o spray per il forno); dopo tale pulizia, risciacquare accuratamente i resti dei detersivi.

Il forno e gli accessori devono essere puliti dopo ogni uso in modo che lo sporco non si bruci. Il grasso sarà più facile da rimuovere con acqua tiepida e sapone quando il forno è ancora caldo.

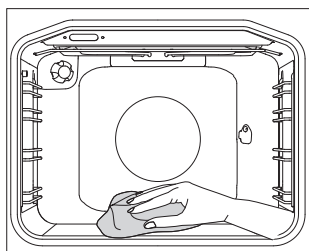
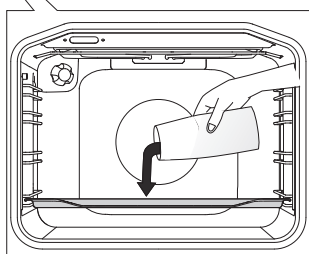
In caso di residui di cibo e sporco persistente, usare i detersivi usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detersivi.

Non usare mai detersivi abrasivi o prodotti ruvidi per la pulizia, spugne abrasive, antiruggini e smacchiatori.

Gli accessori (teglie, griglie ...) devono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti.

Il forno, l'interno del forno e le teglie sono rivestiti di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo speciale rivestimento facilita la pulizia a temperatura ambiente.

PULIZIA DEL FORNO CON LA FUNZIONE AQUA CLEAN



1 Girare la MANOPOLA PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA sulla funzione Aqua clean. Impostare il pulsante per la temperatura su 70°.

.....

2 Versare 0,6 litri di acqua in una teglia di vetro o una teglia bassa e inserirla nella guida inferiore.

.....

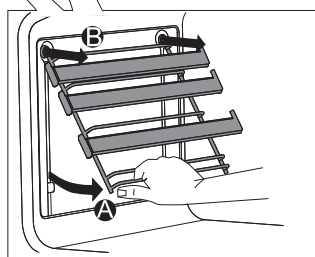
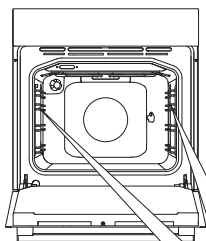
3 Dopo 30 minuti i residui di cibo nel rivestimento di smalto si ammorbidiscono e possono essere rimossi con un panno umido.



Usare la funzione Aqua clean quando il forno si è completamente raffreddato.

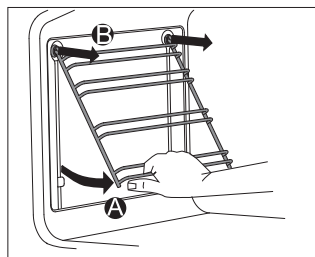
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE METALLICHE LATERALI E DI QUELLE ESTRAIBILI TELESCOPICHE

Le griglie devono essere pulite solo con prodotti di pulizia usuali.



A Prendere le griglie sul fondo e tirarle verso l'interno del forno.

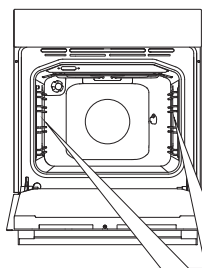
B Tirarle fuori dai fori sulla parte superiore.



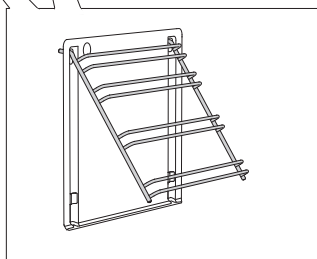
Le guide telescopiche estraibili non possono essere lavate in lavastoviglie.

MONTAGGIO DEI SUPPORTI CATALITICI

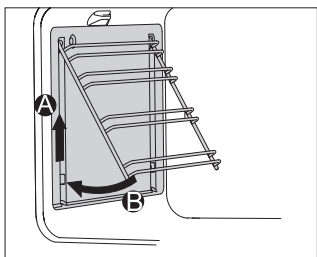
I supporti devono essere puliti solo con prodotti di pulizia usuali.



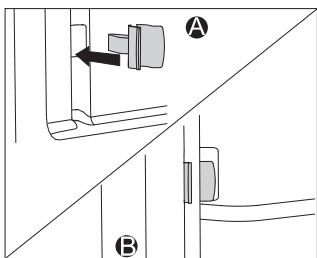
Eliminare le griglie laterali o quelle telescopiche.



1 Inserire le griglie laterali negli inserti catalitici.



2 Agganciarle assieme nei fori previsti e tirarle verso l'alto.



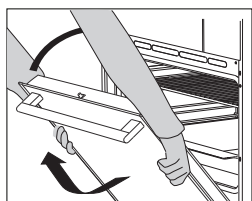
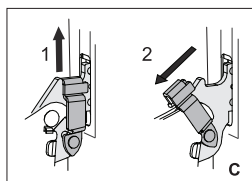
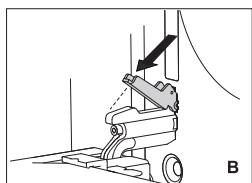
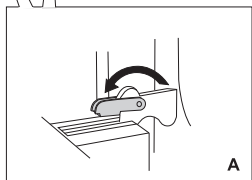
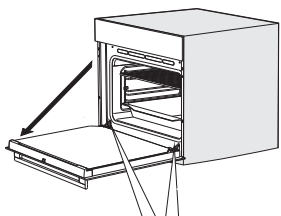
Quando si montano le guide telescopiche estraibili (estrazione completa) con gli inserti catalitici, inserire i fermi forniti nel foro inferiore sulla parete del forno e inserirli nelle guide.

I fermi servono per fissare meglio le guide.



I supporti catalitici non devono essere lavati in lavastoviglie.

RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO



1 Aprite prima la porta del forno del tutto.

2 **A** Alzare leggermente le serrature rimovibili e tirare verso di sé (per la chiusura classica).

B Con la chiusura morbida della porta, ruotare indietro di 90° i fermi rimovibili (Figura 2).

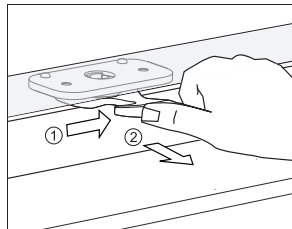
C Con la chiusura morbida alzare leggermente i fermi rimovibili e tirarli verso di sé.

3 Chiudere lentamente la porta in modo che i fermi si posizionino bene nel loro posto. Sollevarla leggermente e tirare fuori la porta da ambo i punti dei cardini nell'apparecchio. Il reinserimento della porta si svolge in ordine inverso. Se la porta non si apre o non si chiude correttamente, verificare che le scanalature per i cardini siano installate correttamente nei loro punti.




Assicurarsi sempre che le serrature rimovibili siano correttamente inserite nei punti dei cardini quando si reinserisce la porta, per prevenire una chiusura improvvisa del cardine principale nel quale agisce una forte molla. Ciò può causare danni.


BLOCCO DELLA PORTA (a seconda del modello)



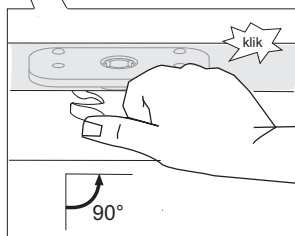
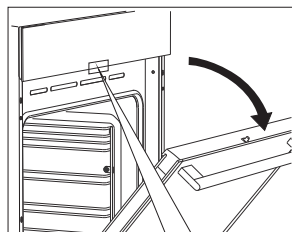
Aprire spingendo leggermente col pollice a destra e contemporaneamente tirare la porta verso l'esterno.

 **Quando si chiude la porta del forno, il blocco della porta torna automaticamente alla posizione originale.**

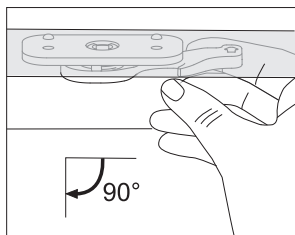
DISATTIVARE E ATTIVARE IL BLOCCO DELLA PORTA

 **Il forno deve essere completamente raffreddato.**

Aprire prima la porta del forno.



Spingere col pollice il blocco verso destra di 90° fino a quando non si sente un clic. Il blocco della porta è disattivato.



Se si desidera attivare nuovamente il blocco della porta, aprire la porta del forno e tirare verso di sé con l'indice destro la maniglia.

CHIUSURA MORBIDA DELLA PORTA (dipende dal modello)

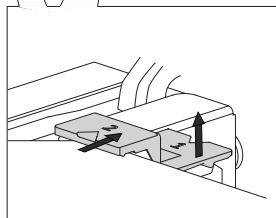
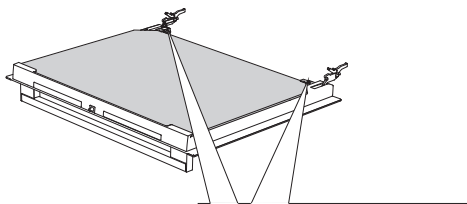
La porta del forno è dotata di un sistema che attenua la chiusura rigida della porta. Permette una chiusura della porta semplice, silenziosa e delicata. Una leggera pressione (fino a un angolo di 15°, a seconda della posizione della porta aperta) è sufficiente per far chiudere la porta automaticamente e morbidamente.



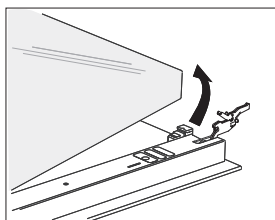
Se la forza di chiusura o di apertura è troppo forte, l'effetto del sistema si riduce, si riduce pure la sicurezza

RIMOZIONE E RISISTEMAZIONE DEL VETRO DELLA PORTA

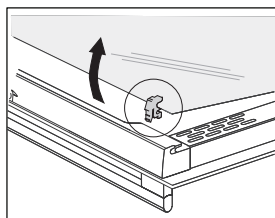
Il vetro della porta può essere pulito anche nella parte interna ma occorre rimuoverlo. Smontare la porta dal forno (vedere il capitolo Rimozione e sistemazione della porta del forno).



1 Sollevare leggermente il supporto sul lato sinistro e destro della porta (segno 1 sul supporto) e poi tirarli delicatamente via dal vetro (segno 2 sul supporto)



2 Tenere il vetro della porta nel margine in basso, sollevarlo leggermente per staccarlo dal supporto e rimuoverlo.



3 Rimuovere il terzo vetro interno (presente solo in alcuni modelli), alzandolo e tirandolo fuori. Rimuovere anche le gomme sul vetro.

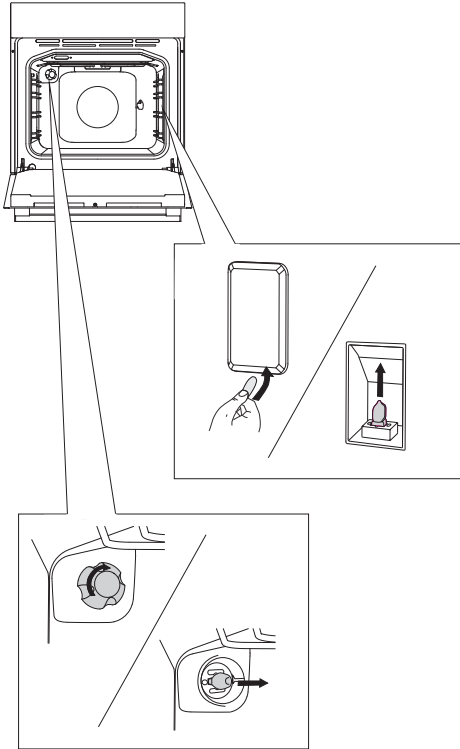


Il vetro si reinstalla in ordine inverso. I segni (a semicerchio) sulla porta e sul vetro devono essere ricoperti.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

La lampadina è un materiale di consumo e non viene coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere le teglie, le griglie e le griglie laterali.

(Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W, lampadina normale E14 25W 230V)



Utilizzando un cacciavite piatto, rimuovere il coperchio della lampadina e rimuovere la lampadina.



Fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

Svitare il coperchio della lampadina ed estrarre la lampadina.



Utilizzare una protezione per evitare scottature.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Causa
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Chiamare il centro assistenza.
L'illuminazione del forno non funziona ...	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
I dolci sono cotti male...	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?

Se non si riesce a risolvere il problema nonostante i consigli di cui sopra, contattare il centro di assistenza autorizzato. La riparazione e il reclamo del guasto causato da un uso improprio o da una installazione dell'apparecchio non corretta, non sono coperti da questa garanzia. Il costo delle riparazioni, in questo caso è a carico del cliente.



Prima di iniziare a riparare l'apparecchio, bisogna scollegarlo dalla rete elettrica (scollegando il fusibile o rimuovendo il cavo di collegamento dalla presa di corrente).

SMALTIMENTO



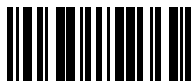
Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco-compatibili che possono essere senza pericolo per l'ambiente ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali con tali caratteristiche sono appositamente etichettati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Bisogna consegnarlo al centro di raccolta per il riciclaggio specializzato per il trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Con un metodo corretto **di smaltimento o di deposito** del prodotto si contribuisce ad evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero essere causati da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'autorità comunale competente per il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche o errori nelle istruzioni per l'uso.

EVP_MULTI



it (02-20)