

Forno multifunzione

Estetica in vetro nero

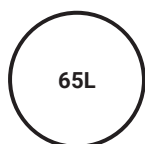


Dimensioni:

595×575×595 mm

Accessori inclusi:

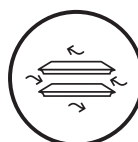
- Griglia in filo
- Leccarda smaltata



Capacità
65 litri



Ventilazione
interna



Cottura
su due livelli



Smalto
facile da
pulire










CARATTERISTICHE

- Cavità imbutita
- Contaminuti con fine cottura
- Porta con 3 vetri
- Porta removibile
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sistema di pulizia Easy Clean

SPECIFICHE TECNICHE

- Classe di efficienza energetica A
- 65 litri di capacità
- 8 funzioni di cottura
- Temperature di esercizio 50°- 250°C
- Luce interna

FUNZIONE DI COTTURA

Tipo di funzione		Temperatura	Utilizzato per
	Luce	/	Serve per illuminare la cavità del forno senza accendere alcun elemento riscaldante.
	Sbrinamento	/	Serve per lo scongelamento delicato di alimenti congelati (questa funzione non utilizza elementi riscaldanti).
	Doppia griglia con ventilazione	50°C-250°C	Questa funzione di cottura combina l'utilizzo di griglia, elemento riscaldante superiore e ventola. È la scelta ideale per la cottura di carni spesse, come lo stinco di maiale e il tacchino, in quanto rende questi alimenti croccanti all'esterno e morbidi e succosi all'interno.
	Doppia griglia	50°C-250°C	Questa funzione utilizza il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e dal griglia. L'azione combinata di convezione e irraggiamento permette di grigliare grandi quantità di piccoli pezzi di carne, come salsicce, bistecche e bracioline di maiale, oppure di tostare il pane e cuocere finemente molti cibi.
	Verde	50°C-250°C	Questa funzione serve per una cottura delicata risparmiando energia.
	Griglia	50°C-250°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore per una cottura ottimale (gratin) attraverso l'irradiazione di piccole quantità di carne, come salsicce e bistecche.
	Cottura statica con ventilazione	50°C-250°C	L'elemento riscaldante superiore e quello inferiore vengono utilizzate insieme alla ventola posteriore per ottenere una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura più rapida e omogenea dei cibi. Questa funzione permette la cottura multilivello di più cibi senza mescolare sapori e odori.
	Cucina tradizionale	50°C-250°C	La cucina tradizionale utilizza l'azione combinata dell'elemento riscaldante superiore e inferiore. Il calore viene distribuito all'interno della cavità del forno per convezione naturale. È la scelta ideale per cuocere piatti e alimenti di piccolo o medio spessore utilizzando un solo ripiano.
	Cottura statica inferiore	50°C-250°C	Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante inferiore, concentrando il calore sulla superficie inferiore della cavità del forno. È la scelta ideale per completare la cottura e preparare pizze, torte e crostate croccanti.

INSTALLAZIONE

1. Poiché l'elettrodomestico viene costantemente aggiornato, prevale l'elettrodomestico effettivo se l'immagine è diversa dall'elettrodomestico effettivo.
2. Lo spessore della tavola del mobile è di 20 mm.
3. Se la presa di corrente è installata sul retro dell'elettrodomestico, la profondità dell'apertura del mobile deve essere aumentata da un minimo di 590 mm a 620 mm.
4. Le dimensioni nelle figure sono espresse in millimetri.

Diagramma del mobile (mobile a pianta):

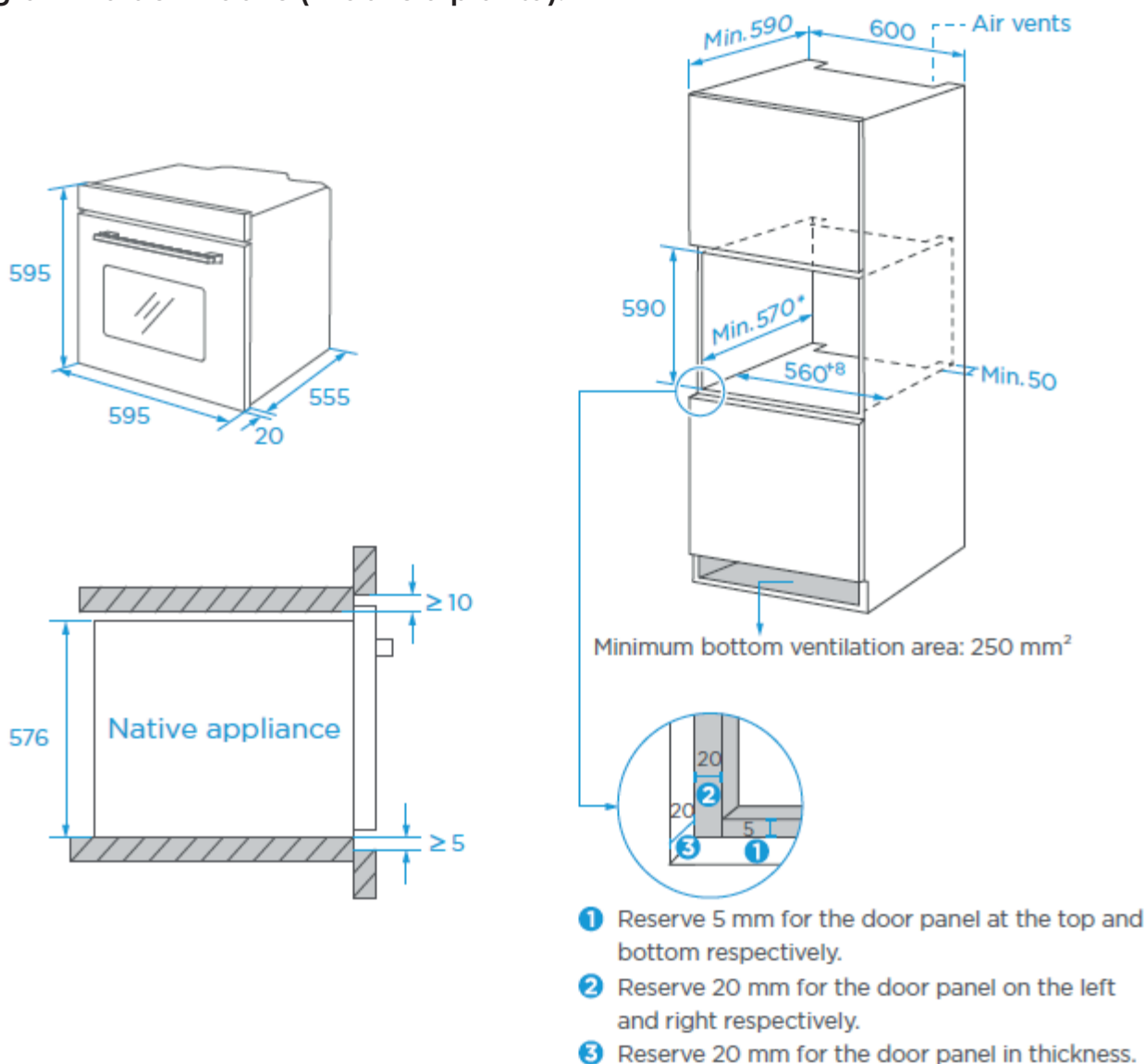
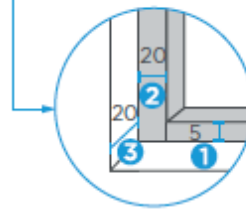
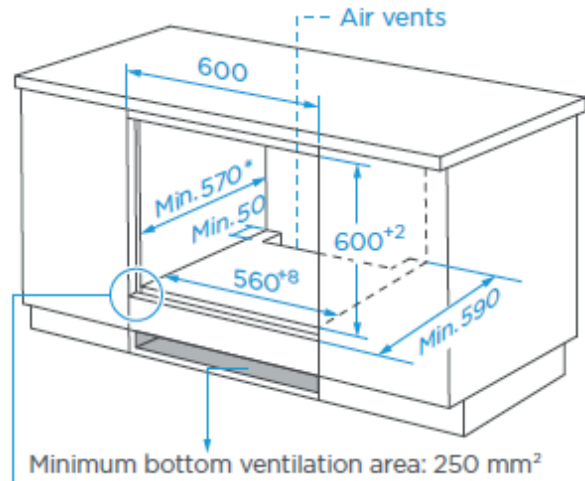
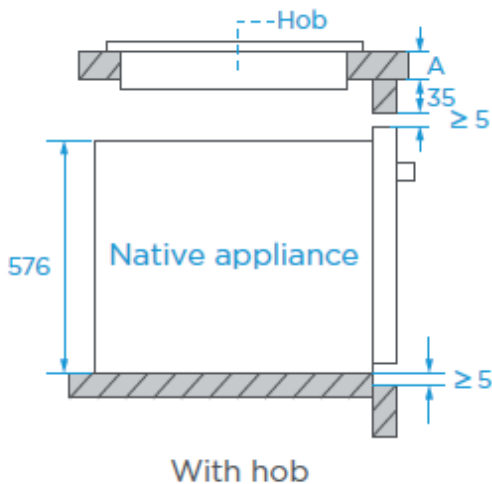
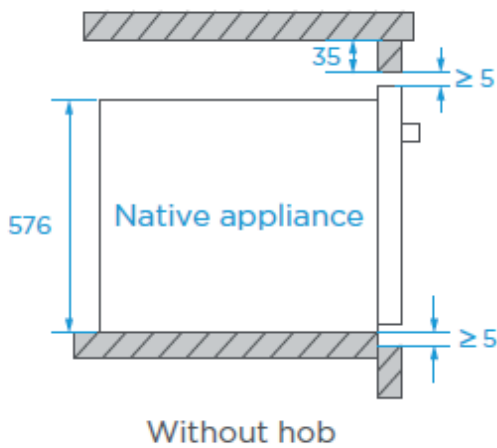
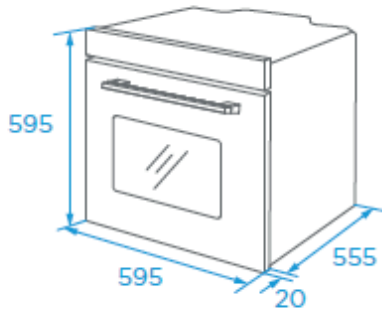


Diagramma del mobile (mobile a terra):



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm