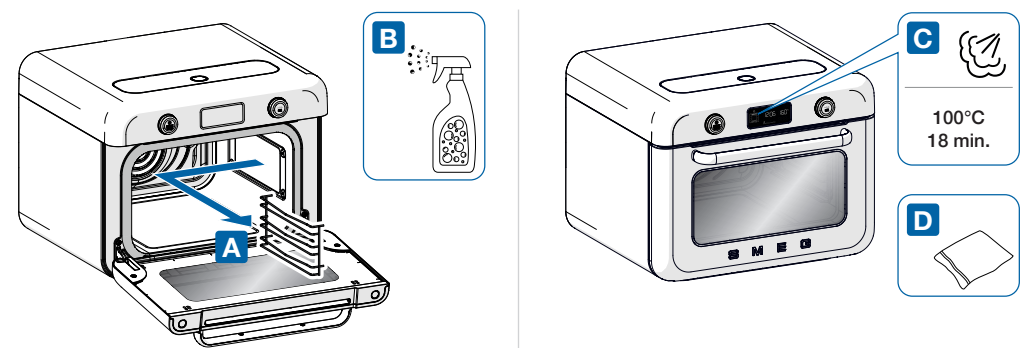
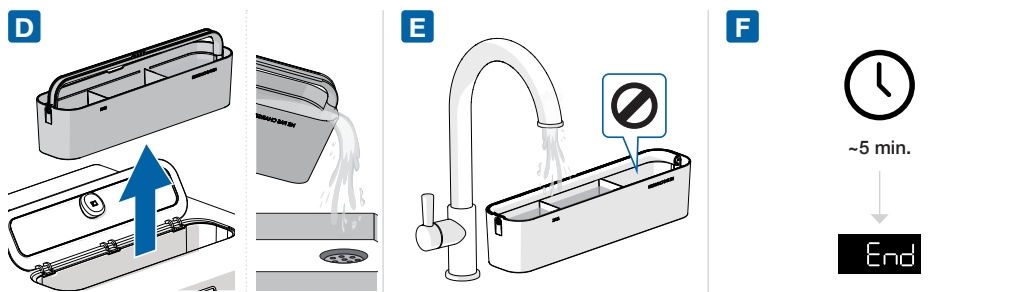
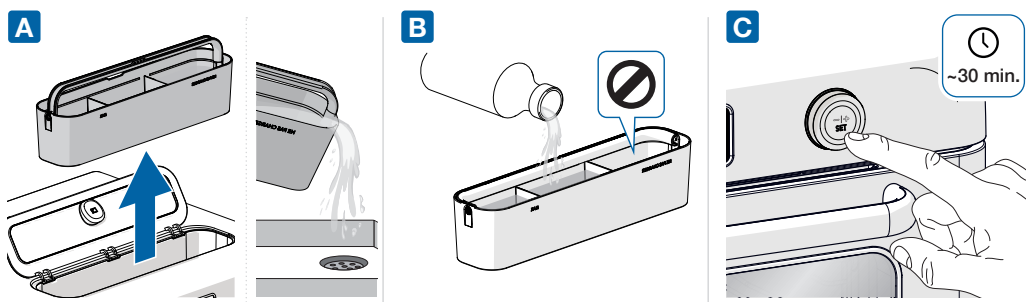
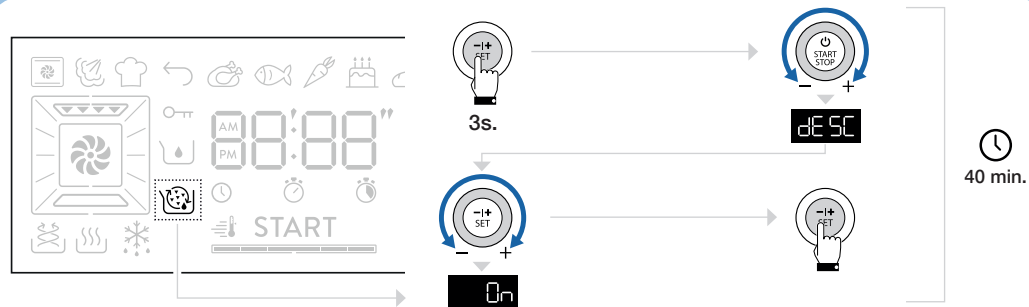


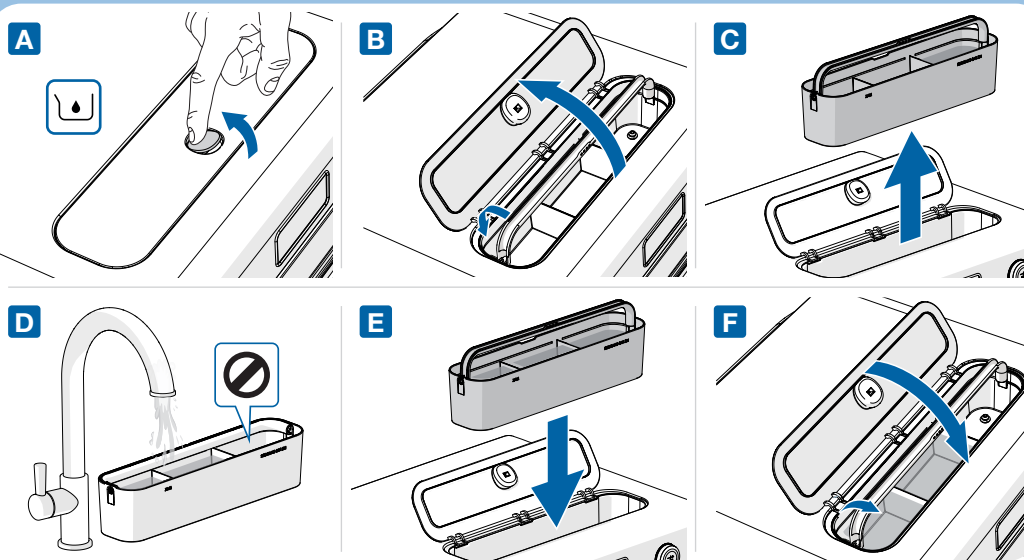
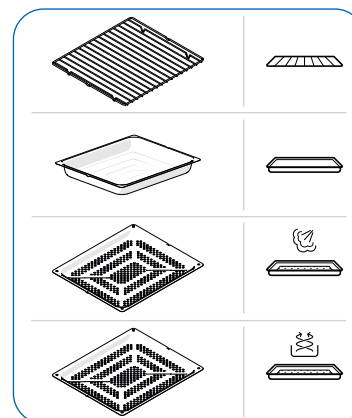
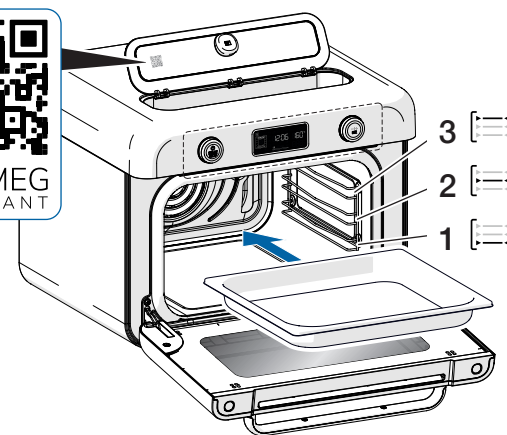
PROCEDURA DI DECALCIFICAZIONE E ISTRUZIONI PER LA PULIZIA / PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE ET INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE



91477B829

QUICK GUIDE COF01

USO / UTILISATION



S M E G

USO / UTILISATION

Menu Menu	Funzione Fonction	Descrizione Description	Impostazioni Réglages
		Statico Statique	50°C min. - 230°C max.
		Ventilato Ventilé	50°C min. - 230°C max.
		Grill Gril	50°C min. - 230°C max.
		Ventilato inferiore Ventilé inférieur	50°C min. - 200°C max.
		Frittura ad aria Friture à air	180°C min. - 230°C max.
		Riscaldamento Chauffage	60°C min. - 100°C max.
		Scongelamento Décongélation	Fisso 30°C Fixe 30°C
		Vapore puro Vapeur pure	40°C min. - 100°C max.
		Ventilato + vapore Ventilé + vapeur	50°C min. - 230°C max. 20% min. - 70% max.
		Grill ventilato + vapore Gril ventilé + vapeur	50°C min. - 230°C max. 20% min. - 70% max.
		Carne e pollame Viande et volaille	
		Pesce e crostacei Poisson et crustacés	
		Verdura e contorni Légumes et accompagnements	
		Torte e dolci Gâteaux et pâtisseries	
		Pane, pizza e sformati Pain, pizzas et tourtes	
Icona Icône	Significato Sens	Icona Icône	Significato Sens
	Indietro Retour		Orologio Horloge
	Blocco bambini Verrouillage enfants		Timer cottura Minuteur de cuisson
	Pre-riscaldamento Préchauffage		Timer cottura programmata Minuteur cuisson programmée
START 	Start + barra di avanzamento Start + barre d'avancement		

S M E G

USO / UTILISATION

Menu Menu	Categoria Catégorie	Ricette	Recettes		Accessorio Accessoire
		P01 Costine di maiale	Ribs	✓	1
		P02 Salsiccia di maiale	Saucisses de porc		2
		P03 Arrosto di arista	Longe de porc rôtie		1
		P04 Roastbeef	Rôti de bœuf		1
		P05 Anatra in umido, a pezzi	Canard à l'étouffée, en morceaux	✓	1
		P06 Pollo arrosto, intero	Poulet rôti, entier	✓	1
		P07 Nuggets di pollo	Nuggets de poulet		1
		P08 Filetto/trancio di salmone	Pavé/darde de saumon	✓	2
		P09 Pesce intero	Poisson entier	✓	1
		P10 Merluzzo gratinato	Merlu gratiné		1
		P11 Orata/branzino al cartoccio	Dorade/bar en papillote		1
		P12 Calamari/totani/seppie	Calmars/encornets/seiches	✓	2
		P13 Capesante/cozze gratinate	Coquilles St Jacques/moules gratinées		2
		P14 Gamberi impanati	Crevettes panées		2
		P15 Patate arrosto	Pommes de terre au four		1
		P16 Verdure gratinate	Légumes gratinés		1
		P17 Verdure miste arrosto	Mélange de légumes au four		1
		P18 Verdure ripiene	Légumes farcis	✓	1
		P19 Patatine fritte/crocchette di patate, surgelate	Frites/croquettes de pommes de terre, surgelées		2
		P20 Fondant al cioccolato	Fondant au chocolat	✓	1
		P21 Torta di mele	Tarte aux pommes		1
		P22 Crostata	Tarte confiture		1
		P23 Pan di spagna	Génoise	✓	1
		P24 Cheesecake	Cheesecake		1
		P25 Muffin/cupcakes	Muffins/cupcakes	✓	1
		P26 Biscotti	Biscuits		1
		P27 Lievitazione impasti	Levage des pâtes	✓	1
		P28 Pizza in teglia	Pizza dans un moule		1
		P29 Lasagne/pasta al forno	Lasagnes/pâtes au four	✓	1
		P30 Gnocchi di patate/ravioli cinesi	Gnocchis de pommes de terre/raviolis chinois	✓	2
		P31 Pane lievitato	Pain à la levure	✓	1
		P32 Focaccia	Fougasse	✓	1
		P33 Sformato di verdure	Gratin de légumes	✓	1