

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Questo manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti avvisi per la sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

#### **PERICOLO**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

#### **AVVERTENZA**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento d'installazione.
- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio alla presa di alimentazione, dopo che è stato inserito nell'incasso.
- Un'installazione conforme alle norme di sicurezza vigenti deve utilizzare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad es. per riscaldare gli ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio o impostazione errata dei comandi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o adeguatamente istruiti sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui rischi che questo comporta. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze elettriche. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze elettriche o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffa o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze elettriche.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, si potrebbe generare un incendio.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Sorvegliare la cottura di alimenti impregnati di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Di conseguenza c'è il rischio che i vapori rilasciati dall'alcol possano innescare un incendio a contatto con le resistenze elettriche.

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi (solo per i forni con funzione pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione dell'imballaggio e installazione.

### **Smaltimento degli elettrodomestici**

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## **INSTALLAZIONE**

Dopo aver disimballato il forno, accertarsi che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicini. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

### **PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO**

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

### **COLLEGAMENTI ELETTRICI**

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

### **RACCOMANDAZIONI GENERALI**

#### **Prima dell'utilizzo:**

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

#### **Durante l'utilizzo:**

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### **Smaltimento dell'imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### **Smaltimento del prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Risparmio energetico**

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerlo il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## GUIDA RICERCA GUASTI

### **Il forno non funziona:**

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnerlo e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

### **La porta è bloccata:**

- Spegnerlo e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
- **IMPORTANTE:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

### **Il programmatore elettronico non funziona:**

- Se sul display viene visualizzata la lettera "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

## SERVIZIO ASSISTENZA

### **Prima di contattare il Servizio Assistenza:**

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnerlo e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

### **Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

**SERVICE**



0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## PULIZIA

### AVVERTENZA

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.
- Prima di interventi di manutenzione scollegare il forno dalla rete elettrica.

#### Esterno del forno

**IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido in microfibra.**

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

#### Interno del forno

**IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

**N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

#### Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

#### Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

**IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.**

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

## MANUTENZIONE

### AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Prima di interventi di manutenzione scollegare il forno dalla rete elettrica.

#### RIMOZIONE DELLA PORTA

##### Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

##### Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

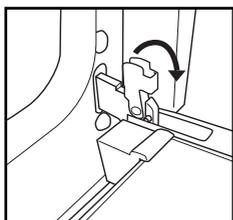


Fig. 1

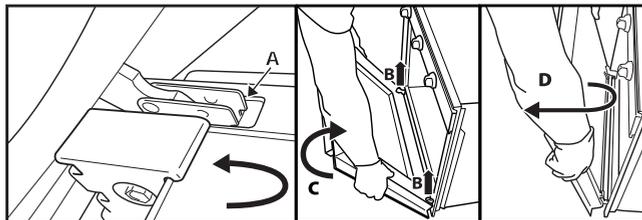


Fig. 2

## **SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)**

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

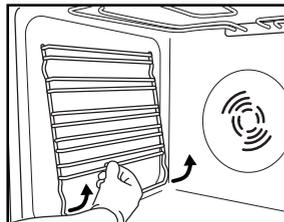


Fig. 3

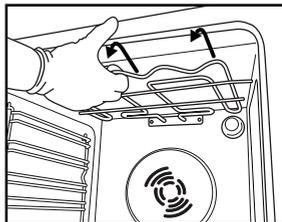


Fig. 4

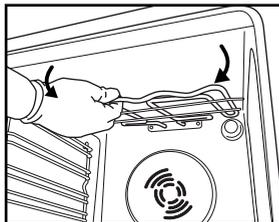


Fig. 5

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA**

**Per sostituire la lampada posteriore** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e riavvitare il coprilampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

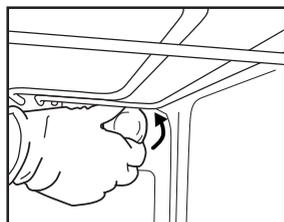


Fig. 6

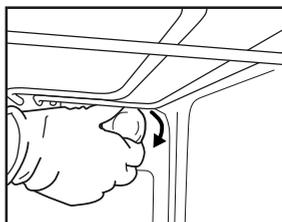


Fig. 7

### **N.B.:**

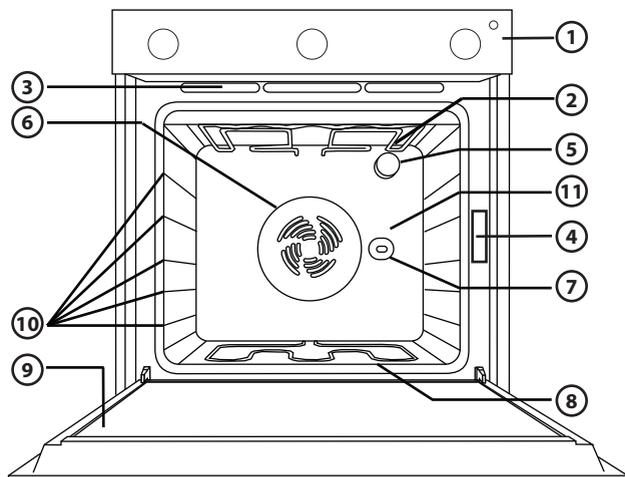
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14 T300°C o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) N. 244/2009 della Commissione).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

### **IMPORTANTE:**

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

## **ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO**

**PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE**



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)

4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Paratia

**N.B.:**

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

**ACCESSORI COMPATIBILI**

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

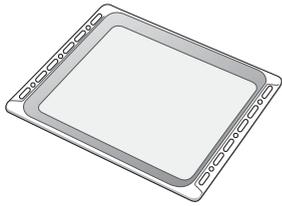


Fig. 1

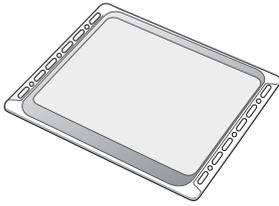


Fig. 2

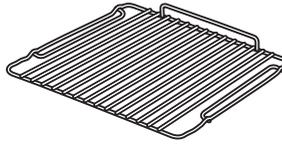


Fig. 3

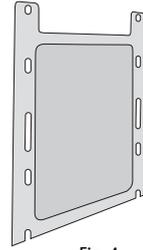


Fig. 4

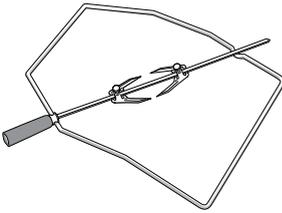


Fig. 5

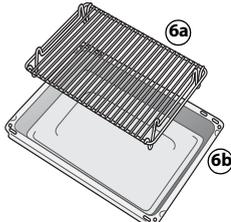


Fig. 6

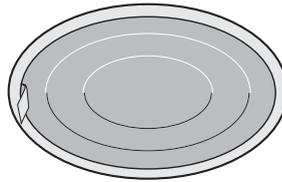


Fig. 7

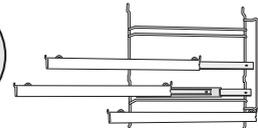


Fig. 8

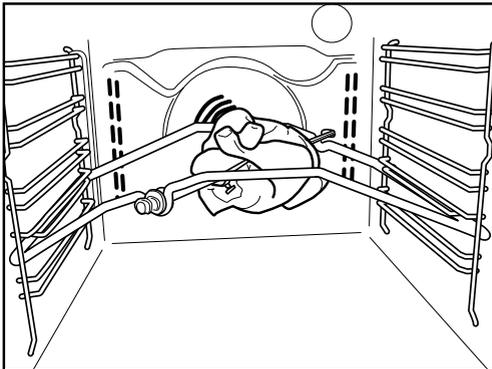


Fig. 9

**Leccarda (Fig. 1)**

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

**Piastra per dolci (Fig. 2)**

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

**Griglia (Fig. 3)**

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

**Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)**

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Sugeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

### **Girarrosto (Fig. 5)**

Usare il girarrosto come indicato nella Fig. 9. Fare riferimento anche alla sezione “Consigli d'utilizzo e suggerimenti”.

### **Kit “Grill Pan Set” (Fig. 6)**

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

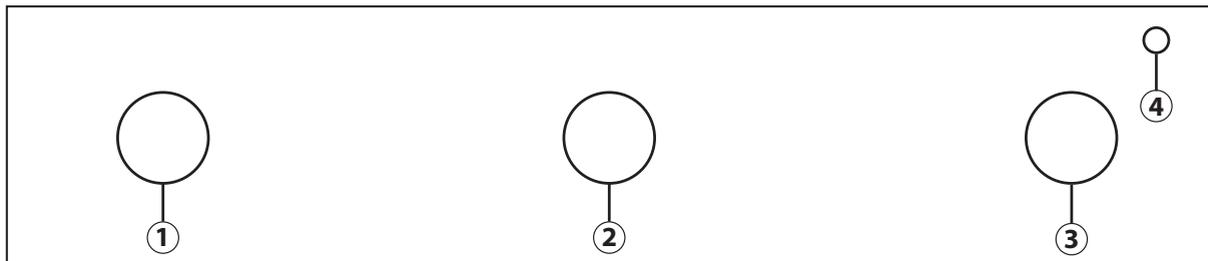
### **Filtro grassi (Fig. 7)**

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

### **Guide scorrevoli (Fig. 8)**

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

### **DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**



L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola contaminuti
3. Manopola termostato
4. Spia rossa termostato

### **COME FAR FUNZIONARE IL FORNO**

Il contaminuti può essere impostato su un intervallo compreso tra 1 e 60 minuti.

Per impostare il contaminuti, ruotare innanzitutto la manopola in senso orario di un giro completo, quindi impostarlo sul tempo desiderato.

Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico.

## TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
	<b>SPEGNIMENTO</b>	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	<b>LUCE</b>	Per accendere/spegnere la lampada del forno.
	<b>STATICO</b>	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. La spia del termostato si spegne quando il forno è pronto ed è possibile posizionarvi il cibo.
	<b>VENTILATO</b>	Per cuocere carne e torte con guarnitura succosa (dolci o salate) su un singolo ripiano e pizze su uno o due ripiani. Questa funzione consente di ottenere una cottura uniforme, dorata e croccante sia della superficie che della base. Durante la cottura su due livelli, invertire la posizione delle pietanze a metà cottura per ottenere un risultato più uniforme. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per la cottura su due ripiani, utilizzare il 1° e il 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata.
	<b>GRILL</b>	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° ripiano. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3–5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.
	<b>TURBO GRILL</b>	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.
	<b>SCONGELAMENTO</b>	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul ripiano centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	<b>TURBOVENTILATO</b>	Per alimenti con base croccante e superficie morbida. Ideale per la cottura di torte con guarnitura succosa e senza base precotta (ad es. crostate, plumcake, torte di ricotta e pizze abbondantemente guarnite) su singolo livello. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 2° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura. Questa funzione è inoltre ideale per cuocere alimenti pronti congelati (ad es. pizza, patate fritte, strudel, lasagna). Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto da cuocere.
	<b>TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad es. pesce, verdure, dolci). Questa funzione consente di cuocere cibi diversi senza trasferire gli odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 3° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	<b>RISCALDAMENTO INFERIORE</b>	Utilizzare questa funzione dopo la cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1°/2° livello di cottura. La funzione può essere inoltre utilizzata per la cottura lenta, ad esempio stufati di verdure e di carne; in questo caso utilizzare il 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.

## TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	160-180	35-55	Tortiera su griglia
		Sì	1-3	150-170	30-90	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	2	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1-3	150-190	35-90	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		Sì	3	170-180	15-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-3	150-175	20-45	3° livello: griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Bignè		Sì	3	180	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-3	170-190	35-45	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	120-130	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-3	90	130-150	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pane / pizza / focaccia		Sì	2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-3	190-250	25-50	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Sì	2	250	10-15	2° livello: leccarda / piastra dolci su griglia
		Sì	1-3	250	10-20	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	2	175-200	40-50	Tortiera su griglia
		Sì	1-3	175-190	50-65	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Voulevant / rustici di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-3	175-200	25-45	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Lasagna / pasta al forno / cannelloni / sformati		Sì	2	190-200	40-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / vitello / manzo / maiale 1 Kg		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / coniglio / anatra 1 Kg		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / oca 3 Kg		Sì	1 / 2	190-200	140-180	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia

\* Il tempo di cottura è approssimativo. Le pietanze possono essere rimosse dal forno in tempi differenti in base alle preferenze personali.

I tempi di cottura possono essere più lunghi, in base alla pietanza.

**N.B.:** Temperature e tempi di cottura sono validi per circa 4 porzioni.

**N.B.:** I simboli relativi alle funzioni di cottura possono essere leggermente diversi da quelli riportati nelle figure.

## CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

### Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere i migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi livelli.

### **Cottura di cibi diversi contemporaneamente**

Grazie alla funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### **Dolci**

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheesecake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### **Carne**

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia e inumidire la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo nella pellicola di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

### **Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)**

Tale accessorio serve per arrostitire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo, e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno, quindi appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

### **Pizza**

Unghere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.