

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno 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:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante 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 ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione principale, dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.

- Se la superficie della piastra ad induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica (solo modelli con funzione di cottura ad induzione).
- 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 cibi. Non sono consentiti altri usi (ad es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora siano istruiti o controllati durante l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e comprendano i rischi di utilizzo dell'apparecchio. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio. I bambini non sottoposti a controllo da parte di un adulto non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e relative parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, se non continuamente controllati da un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni 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.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si accumula all'interno di tali contenitori potrebbe causarne l'esplosione, con conseguente danno dell'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare assolutamente 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. Eliminare i residui eccessivi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pulizia (solo per i forni con funzione pirolisi).
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti metallici taglienti sul vetro della porta del forno, in quanto possono graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, 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'idoneo 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, controllare 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°C 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 mai 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 il rivestimento smaltato.
- 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 prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.
- 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'idoneo 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 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 C E

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (C E) 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.
- Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

### La porta è bloccata:

- Spegner 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. Spegner 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 telefonico.

**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 assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio 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 in microfibra umido.**

- 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 fabbricante.
- 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 detergenti 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.

### **Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi (se in dotazione):**



#### **AVVERTENZA**

- **Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**
- **Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.**

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500°C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di molto sporco o di fumi e cattivi odori generati sia in fase di preriscaldamento che di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione della pirolisi.
- Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

L'apparecchio è dotato di 2 funzioni pirolitiche:

1. Ciclo economico (PYRO EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa 25% rispetto al ciclo pirolitico standard. Azionarlo ad intervalli regolari (dopo avere cucinato carne almeno per 2-3 volte consecutivamente).
2. Ciclo standard (PYRO): garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.
- In ogni caso, dopo un certo numero di cotture, in base al grado di sporco, viene consigliato, attraverso un messaggio sul display, di effettuare un ciclo di autopulizia.

**N.B.: durante la funzione di pirolisi, la porta del forno rimane bloccata e risulta impossibile aprirla fino a che, la temperatura all'interno della cavità, non abbia raggiunto il livello di sicurezza appropriato.**

## **MANUTENZIONE**



#### **AVVERTENZA**

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eeguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

### **RIMOZIONE DELLA PORTA**

#### **Per togliere la porta:**

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (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.

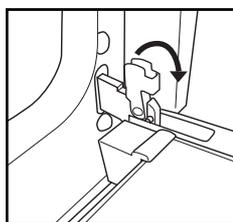


Fig. 1

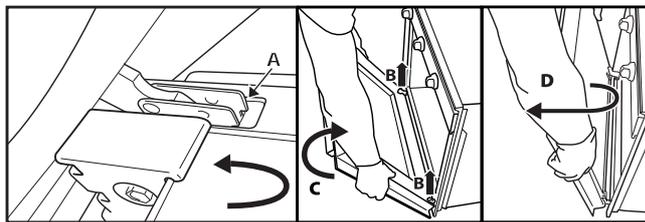


Fig. 2

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

1. Rimuovere le griglie porta accessori 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.

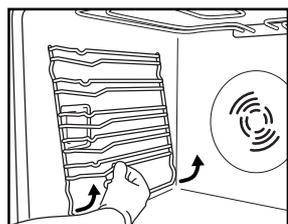


Fig. 3

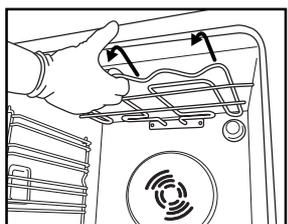


Fig. 4

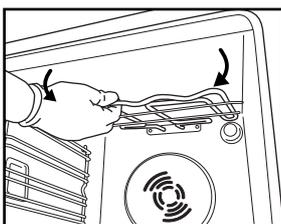


Fig. 5

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA**

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

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

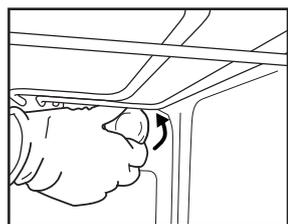


Fig. 6

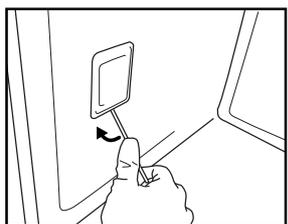


Fig. 7

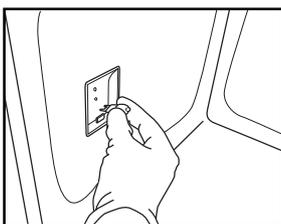


Fig. 8

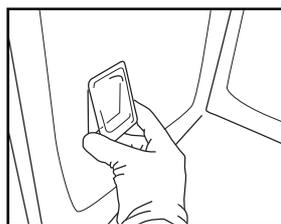


Fig. 9

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

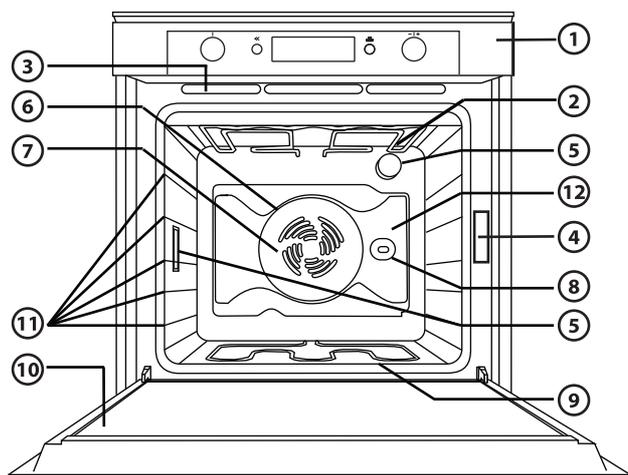
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono 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 far funzionare il forno senza prima 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. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

## **N.B.:**

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

## **ACCESSORI IN DOTAZIONE**

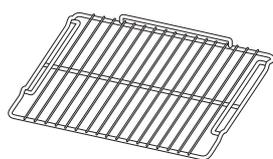


Fig. A



Fig. B

- GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- PIASTRA DOLCI:** da usare per la cottura di prodotti da panetteria e pasticceria nonché di arrostiti, pesce al cartoccio, ecc.

**Il numero di accessori forniti dipende dal modello acquistato.**

## **ACCESSORI NON IN DOTAZIONE**

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## **INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO**

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un meccanismo di blocco che ne impedisce l'estrazione involontaria.

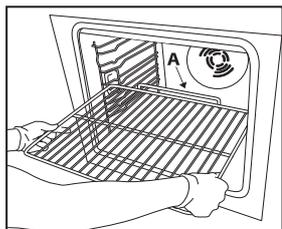


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

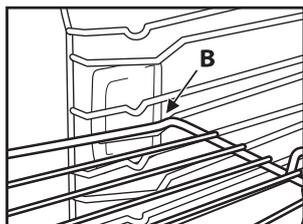


Fig. 2

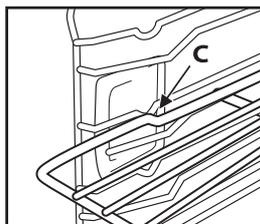


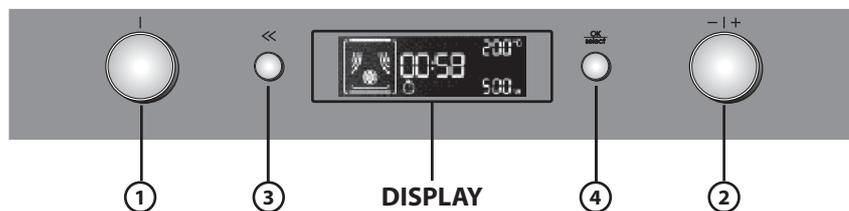
Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla nella posizione di completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana ne consente il bloccaggio.

## **DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**

### **PROGRAMMATORE ELETTRONICO**



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menu, regolazione dei valori preimpostati

**N.B.:** le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

3. **TASTO <<:** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO  $\frac{OK}{select}$ :** per selezionare e confermare le impostazioni  
**N.B.:** sul display apparirà ✓ per le indicazioni relative al tasto  $\frac{OK}{select}$ .

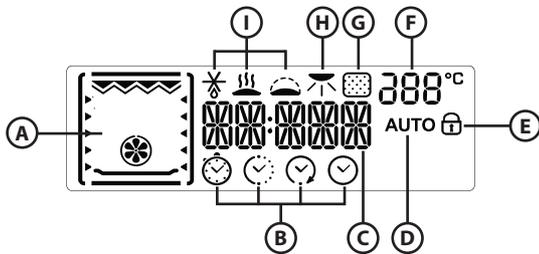
## **ELENCO FUNZIONI**

Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi il forno si accende: il display visualizza le funzioni o i sottomenu associati a ciascuna di esse.

I sottomenu risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA.

**N.B.:** per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pagina 104.

## **DESCRIZIONE DISPLAY**



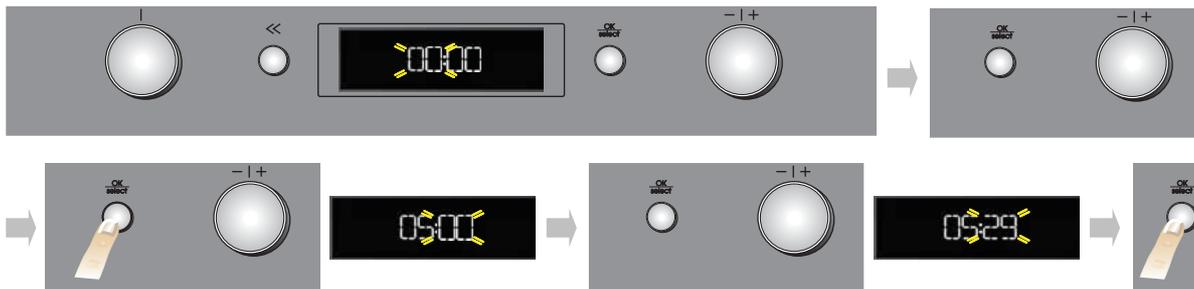
- A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
- B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
- C. Informazioni relative alle funzioni preselezte
- D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
- E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (non disponibile su questo modello)
- F. Temperatura interna forno
- G. Funzione pirolisi (non disponibile su questi modelli)
- H. Doratura
- I. Funzioni speciali: Scongelo, Mantenere in caldo, Lievitazione, Cottura lenta carne, Cottura lenta pesce.

## **ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA**

Alla prima accensione del forno, sul display viene visualizzato: ENGLISH

Ruotare la manopola "Navigazione" fino a quando viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

## **IMPOSTAZIONE DELL'ORA**



Dopo avere impostato la lingua, è necessario impostare l'ora sull'orologio. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

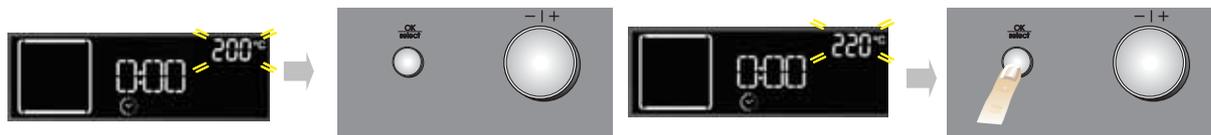
## **SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA**



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sulla funzione prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto  $\frac{OK}{select}$ . Per modificarli procedere come indicato di seguito.

## **IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL**

Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto OK select per confermare.

Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

## **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**

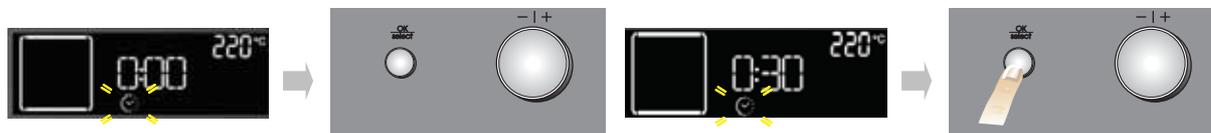


1. Selezionare la funzione Fast preheating (Preriscaldamento rapido) ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare premendo il tasto OK select: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto OK select. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (ad es. 200°C) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione Statico .
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.

## **IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA**

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.



1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo  lampeggia.
2. Ruotare la manopola Regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto OK select.

Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

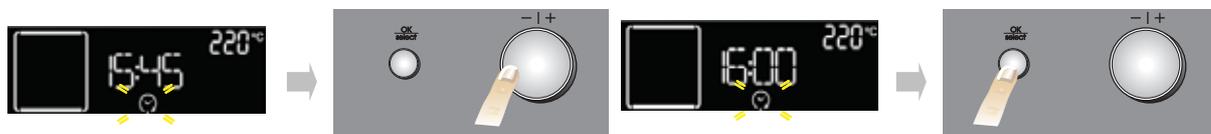
## **IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO**

**IMPORTANTE:** l'impostazione avvio ritardato non è disponibile per le funzioni PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA, VENTILATO DELICATO.

**N.B.:** con questa impostazione la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'inizio della cottura fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo  lampeggia.



Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).

2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto  $\frac{OK}{select}$ : i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
  3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora preimpostata.
- In ogni momento è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto << per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto  $\frac{OK}{select}$  per confermare.**

## **CONTAMINUTI**



Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  (sul display appare l'ora corrente).

## **BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)**

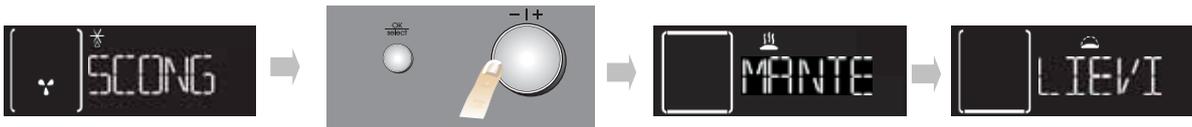


Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo. Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti << e  $\frac{OK}{select}$  per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Con il blocco tasti inserito, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

## **SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  $\frac{+}{-}$  si accede ad un sottomenu contenente tre funzioni speciali.

Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo  $\frac{+}{-}$ : il display visualizza "SCONGELAMENTO" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE, COTTURA LENTA CARNE, COTTURA LENTA PESCE.
3. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

## **DORATURA**

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della pietanza. Questa funzione può essere utilizzata solo se è stata impostata una durata della cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "✓ PER DORARE". Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$ : il forno avvia un ciclo di doratura della durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

## **SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenu contenente due funzioni automatiche di cottura per "pizza" e "pane".

### **Pane**



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE" con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere  $\frac{OK}{select}$  per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto  $\frac{OK}{select}$ .
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$  per avviare la cottura.

### **Pizza**



1. Ruotare la manopola Funzioni sul simbolo : il display visualizza "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione": "PIZZA" appare sul display.
3. Premere  $\frac{OK}{select}$  per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto  $\frac{OK}{select}$ .
5. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$  per avviare la cottura.

## **IMPOSTAZIONE**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

### **Lingua**

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "LANGUAGE" (LINGUA).
2. Premere  per accedere all'impostazione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare la lingua desiderata, quindi premere il tasto di conferma  $\frac{OK}{select}$ .

### **Ora**

Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare ORA. Per modificare l'ora, fare riferimento al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).

### **Eco**

Con la modalità ECO attiva (ON) il display si spegne quando il forno è in standby oppure quando sono trascorsi 5 minuti dalla fine della cottura. Per visualizzare le informazioni sul display, è sufficiente premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare ECO.
2. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per accedere all'impostazione (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto  $\frac{OK}{select}$ .
4. Durante la cottura, se la modalità ECO è attivata, la lampada interna si spegne dopo 1 minuto di cottura e si riaccende a ogni interazione dell'utente.

## **Segnale acustico**

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare SUONO.
2. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$  per accedere all'impostazione (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto  $\frac{OK}{select}$ .

## **Luminosità**

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare LUMINOSITÀ.
2. Premere il tasto  $\frac{OK}{select}$ : il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto  $\frac{OK}{select}$ .

# TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

| MANOPOLA FUNZIONI  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | <b>OFF (SPEGNIMENTO)</b>                  | Per interrompere la cottura e spegnere il forno.  |   |
|    | <b>LUCE</b>                               | Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.  |   |
|    | <b>FUNZIONI SPECIALI</b>                  | <br><b>SCONGELAMENTO</b>   | Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.   |
|  |   | <br><b>MANTENERE IN CALDO</b>  | Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad es. carni, frittura, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore ai 65°C.  |
|  |   | <br><b>LIEVITAZIONE</b>  | Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|  |   | <br><b>COTTURA LENTA CARNE</b>   | Per cuocere delicatamente la carne a 90°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere il cibo tenero e succoso. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi. I tempi di cottura variano dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura e di utilizzare un termometro da forno per verificare la temperatura interna della carne. |
|  |   | <br><b>COTTURA LENTA PESCE</b>   | Per cuocere delicatamente il pesce a 85°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere il cibo tenero e succoso. Grazie a temperature non elevate, il cibo non brunisce e il risultato è simile ad una cottura a vapore. I tempi di cottura variano dalle 2 ore per 300 g di pesce alle 4-5 ore per 3 kg di pesce. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura per non disperdere il calore.   |
|  | <b>STATICO</b>                            | Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o il 2° ripiano. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.  |   |
|  | <b>VENTILATO</b>                          | Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 3° livello per cotture su un ripiano e il 1° e il 4° livello per cotture su due ripiani. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di cuocere. |   |
|  | <b>VENTILATO DELICATO - COTTURA LENTA</b> | Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione è supportata dall'attivazione della ventola intermittente a bassa velocità affinché i cibi non si seccino eccessivamente. Si consiglia di utilizzare il 2° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di cuocere.                                |   |

**MANOPOLA FUNZIONI**

|   |                                |   |
|---|--------------------------------|---|
|  | <b>GRILL</b>                   | Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o sul 5° ripiano. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. 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 livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, dove il relativo accessorio sia presente. |
|  | <b>IMPOSTAZIONI</b>            | Per impostare il display (ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).  |
|  | <b>PANE/PIZZA</b>              | Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Sarà sufficiente soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.  |
|  | <b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO</b> | Per preriscaldare il forno rapidamente.   |

## TABELLA DI COTTURA

| Ricetta  | Funzione   | Preriscal-<br>damento | Ripiano<br>(dal basso) | Temp.<br>(°C) | Tempo<br>(min) | Accessori e note   |
|--|--|-----------------------|------------------------|---------------|----------------|--|
| Torte a<br>lievitazione  |                     | Sì                    | 2/3                    | 160-180       | 30-90          | Tortiera su griglia  |
|  |                     | Sì                    | 1-4                    | 160-180       | 30-90          | 4° livello: teglia su griglia<br>(invertire i livelli a metà<br>cottura)   |
|  |  |                       |                        |               |                | 1° livello: tortiera su griglia  |
| Torte ripiene<br>(cheese cake,<br>strudel, torta di<br>frutta) | <br><b>DELICATO</b> | Sì                    | 2                      | 160-200       | 30-85          | Leccarda / piastra dolci o<br>tortiera su griglia                          |
|  |                     | Sì                    | 1-4                    | 160-200       | 35-90          | 4° livello: tortiera su griglia<br>(invertire i livelli a metà<br>cottura) |
|  |  |                       |                        |               |                | 1° livello: tortiera su griglia  |
| Biscotti / tortine   |                     | Sì                    | 3                      | 170-180       | 15-45          | Leccarda / piastra dolci   |
|  |                     | Sì                    | 1-4                    | 160-170       | 20-45          | 4° livello: teglia su griglia<br>(invertire i livelli a metà<br>cottura)   |
|  |  |                       |                        |               |                | 1° livello: leccarda / piastra<br>dolci                                    |
| Pasta per bigné  |                    | Sì                    | 3                      | 180-200       | 30-40          | Leccarda / piastra dolci   |
|  |                   | Sì                    | 1-4                    | 180-190       | 35-45          | 4° livello: teglia su griglia<br>(invertire i livelli a metà<br>cottura)   |
|  |  |                       |                        |               |                | 1° livello: leccarda / piastra<br>dolci                                    |
| Meringhe   |                   | Sì                    | 3                      | 90            | 110-150        | Leccarda / piastra dolci   |
|  |                   | Sì                    | 1-4                    | 90            | 130-150        | 4° livello: teglia su griglia<br>(invertire i livelli a metà<br>cottura)   |
|  |  |                       |                        |               |                | 1° livello: leccarda / piastra<br>dolci                                    |
| Pane / pizza /<br>focaccia                                     |                   | Sì                    | 1/2                    | 190-250       | 15-50          | Leccarda / piastra dolci   |
|  |                   | Sì                    | 1-4                    | 190-250       | 25-50          | 4° livello: teglia su griglia<br>(invertire i livelli a metà<br>cottura)   |
|  |  |                       |                        |               |                | 1° livello: leccarda / piastra<br>dolci                                    |
| Pane   | <br>(Pane)        | Sì                    | 2                      | 180-220       | 30-50          | Leccarda / piastra dolci o<br>griglia                                      |
| Pizza  | <br>(Pizza)       | Sì                    | 2                      | 220-250       | 15-30          | Leccarda / piastra dolci   |

| Ricetta  | Funzione   | Preriscaldamento | Ripiano (dal basso) | Temp. (°C)      | Tempo (min) | Accessori e note   |
|--|--|------------------|---------------------|-----------------|-------------|--|
| Pizze surgelate                                    |                       | Sì               | 3                   | 250             | 10-15       | 3° livello: leccarda / piastra dolci o griglia   |
|  |                       | Sì               | 1-4                 | 250             | 10-20       | 4° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |
| Torte salate (torta di verdura, quiche)            |                       | Sì               | 3                   | 180-190         | 40-55       | Tortiera su griglia  |
|  |                       | Sì               | 1-4                 | 180-190         | 40-55       | 4° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura)<br>1° livello: tortiera su griglia    |
| Voulevant / salatini di pasta sfoglia              |                       | Sì               | 3                   | 190-200         | 20-30       | Leccarda / piastra dolci   |
|  |                       | Sì               | 1-4                 | 180-190         | 15-40       | 4° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |
| Lasagna/Pasta al forno/<br>Cannelloni/<br>Sformati |                      | Sì               | 3                   | 190-200         | 45-55       | Teglia su griglia  |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg            | <br><b>DELICATO</b> | Sì               | 2                   | 180-190         | 80-110      | Leccarda o teglia su griglia   |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg                     | <br><b>DELICATO</b> | Sì               | 3                   | 200-220         | 50-100      | Leccarda o teglia su griglia   |
| Tacchino / Oca 3 kg                                |                     | Sì               | 2                   | 190-200         | 80-130      | Leccarda o teglia su griglia   |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)    |                     | Sì               | 3                   | 180-200         | 40-60       | Leccarda o teglia su griglia   |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)    | <br><b>DELICATO</b> | Sì               | 2                   | 170-190         | 30-60       | Teglia su griglia  |
| Toast  |                     | -                | 5                   | 3 (Alta)        | 3-6         | Griglia  |
| Filetti di pesce / bistecche                       |                     | -                | 4                   | 2 (Media)       | 20-30       | 4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)  |
|  |  |                  |                     |                 |             | 3° livello: leccarda con acqua   |
| Salsicce / spiedini / costine / hamburger          |                     | -                | 5                   | 2-3 Medio-alta) | 15-30       | 5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)  |
|  |  |                  |                     |                 |             | 4° livello: leccarda con acqua   |

| Ricetta                               | Funzione  | Preriscaldamento | Ripiano (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note   |
|---------------------------------------|---|------------------|---------------------|------------|-------------|--|
| <b>Pollo arrosto 1-1,3 kg</b>         |    | -                | 2                   | 2 (Media)  | 55-70       | 2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)<br>1° livello: leccarda con acqua |
|                                       |   | -                | 2                   | 3 (Alta)   | 80-110      | 2° livello: girarrosto (se presente)<br>1° livello: leccarda con acqua                           |
| <b>Roast beef al sangue 1 kg</b>      |    | -                | 3                   | 2 (Media)  | 35-45       | Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)                       |
| <b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b> |    | -                | 3                   | 2 (Media)  | 60-90       | Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)            |
| <b>Patate al forno</b>                |    | -                | 3                   | 2 (Media)  | 45-55       | Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)                |
| <b>Verdure gratinate</b>              |    | -                | 3                   | 3 (Alta)   | 10-15       | Teglia su griglia  |
| <b>Lasagna &amp; Carni</b>            |   | Sì               | 1-4                 | 200        | 50-100*     | 4° livello: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)           |
|                                       |   |                  |                     |            |             | 1° livello: leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Carne &amp; Patate</b>             |  | Sì               | 1-4                 | 200        | 45-100*     | 4° livello: teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)           |
|                                       |   |                  |                     |            |             | 1° livello: leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Pesce &amp; Verdure</b>            |  | Sì               | 1-4                 | 180        | 30-50*      | 4° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)                               |
|                                       |   |                  |                     |            |             | 1° livello: leccarda o teglia su griglia   |

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

**RICETTE TESTATE (conformemente alla normativa IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07)**

| Ricetta   | Funzione  | Preriscaldamento | Ripiano (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note   |
|---|---|------------------|---------------------|------------|-------------|--|
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>                                |   |                  |                     |            |             |  |
| Biscotti di pastafrolla (Shortbread)                            |    | Sì               | 3                   | 170        | 15–25       | Leccarda / piastra dolci   |
|   |    | Sì               | 1–4                 | 160        | 25–35       | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda                                    |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>                                |   |                  |                     |            |             |  |
| Piccoli dolci (Small cakes)                                     |    | Sì               | 3                   | 170        | 20–30       | Leccarda / piastra dolci   |
|   |    | Sì               | 1–4                 | 160        | 25–35       | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda                                    |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>                                |   |                  |                     |            |             |  |
| Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)                |    | Sì               | 2                   | 170        | 30–40       | Tortiera su griglia  |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>                                |   |                  |                     |            |             |  |
| Due torte di mele (Two apple pies)                              |    | Sì               | 2/3                 | 185        | 55–75       | Tortiera su griglia  |
|   |    | Sì               | 1–4                 | 175        | 75–95       | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia                   |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>                                |   |                  |                     |            |             |  |
| Toast**   |    | -                | 5                   | 3 (Alta)   | 3–6         | Griglia  |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>                                |   |                  |                     |            |             |  |
| Hamburger (Burgers)**   |  | -                | 5                   | 3 (Alta)   | 18–30       | 5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)                                  |
|   |   |                  |                     |            |             | 4° livello: leccarda con acqua   |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>                                 |   |                  |                     |            |             |  |
| Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake) |  | Sì               | 3                   | 180        | 30–40       | Leccarda / piastra dolci   |
|   |  | Sì               | 1–4                 | 160        | 50–60       | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda                                    |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>                                     |   |                  |                     |            |             |  |
| Arrostito di maiale (Roast pork)                                |  | -                | 3                   | 190        | 150–170     | 3° livello: griglia<br>2° livello: leccarda con acqua (rabboccare quando necessario) |
| <b>DIN 3360-12:07 annex C</b>                                   |   |                  |                     |            |             |  |
| Torta piatta (Flat cake)  |  | Sì               | 3                   | 170        | 35–45       | Leccarda / piastra dolci   |
|   |  | Sì               | 1–4                 | 160        | 40–50       | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda                                    |

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature di cottura ideali per ottenere i migliori risultati con qualsiasi tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "VENTILATO" su più livelli.

\*\* Per grigliare si consiglia di lasciare 3–4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

Le indicazioni contenute nella tabella non prevedono l'uso delle guide scorrevoli.

**Classe di efficienza energetica (in conformità a EN 50304)**

Utilizzare l'apposita tabella per eseguire le prove.

## 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 migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

### Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" 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 lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione Statico su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione Termoventilato 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 (torte al formaggio o con 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 arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in carta 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 arrostiti 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

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

### Funzione Lievitazione (solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione con tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.