

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore 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, causerà 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 non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita 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 specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a 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 alla presa di alimentazione, 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 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 esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni 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 con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria 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. 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 o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con la 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.
- 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 sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'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 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. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in 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 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 durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene osservando 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 riciclo di elettrodomestici, contattare l'ideoneo 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 Clienti. 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 essere più accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola 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 mm²) devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato. Rivolgersi a 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 del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- 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 riciclo (♻️). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE 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'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, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnerne 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 anche se il forno è spento.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo forno, 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 ALLA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

La porta è bloccata:

- Spegnerne 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 alla ricerca guasti".
2. Spegnerne 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, contattare il **Servizio Assistenza** 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.**
- **Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.**

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.

- Pulire le superfici con un panno 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 possono essere eliminati 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, facendola 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.
- Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per rimuovere 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 fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) finché non si sgancia (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 lo sportello.

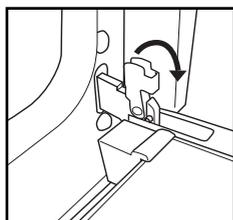


Fig.1

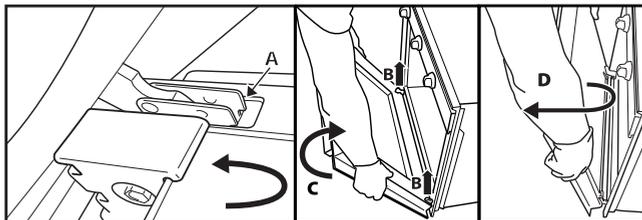


Fig.2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori (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.

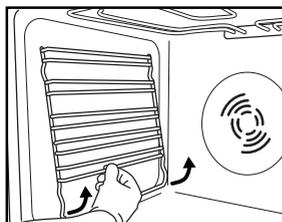


Fig.3

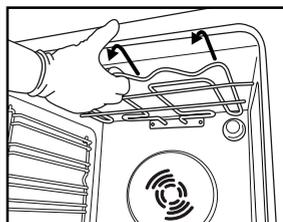


Fig.4

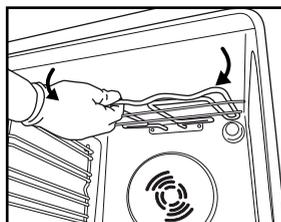


Fig.5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):

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.:

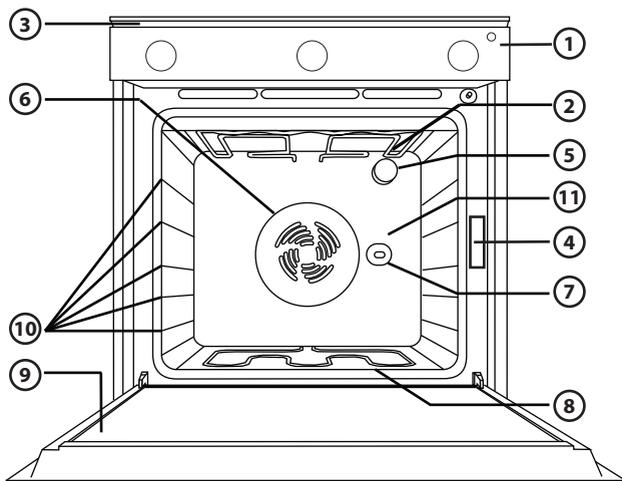
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14 T300°C o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) 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. Leggera
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Oblò
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

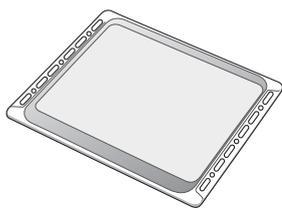


Fig.2

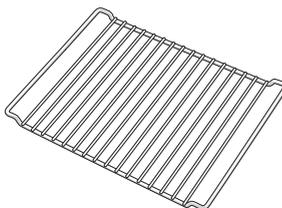


Fig.3

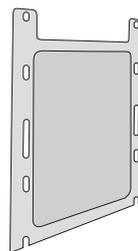


Fig.4

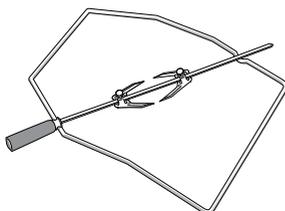


Fig.5

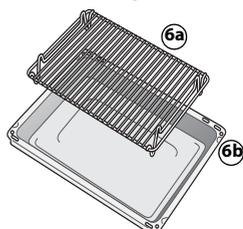


Fig.6

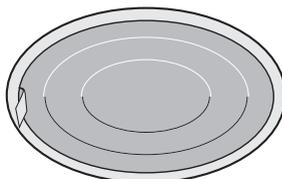


Fig.7

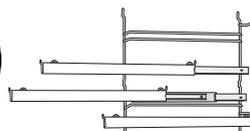


Fig.8

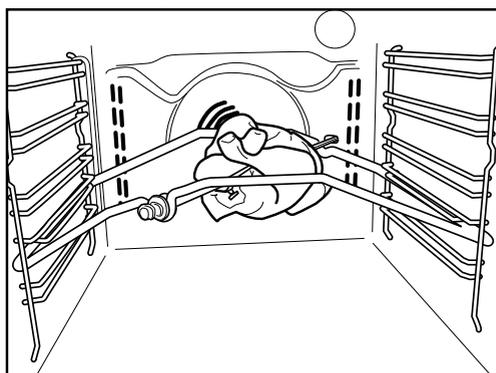


Fig.9

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 e altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con la 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'uso 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.

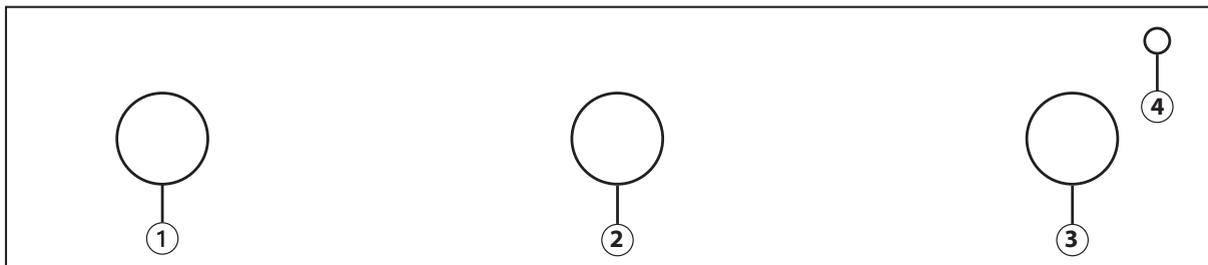
Filtro grassi (Fig.7)

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)

Consentono l'estrazione parziale delle griglie e delle leccarde durante la cottura. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



N.B.:

- L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.
1. Manopola selezione funzioni
 2. Manopola di selezione tempo di cottura
 3. Manopola termostato
 4. Spia rossa termostato.

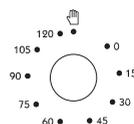
COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.

Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. A fine cottura, ruotare le manopole sulla posizione "0".

MANOPOLA DI SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo di cottura da 1 a 120 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo avere selezionato la funzione di cottura richiesta, ruotare la manopola in senso orario e quindi riportarla nella direzione opposta sulla durata di cottura desiderata. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e la manopola di selezione rimane posizionata su "0". Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola di selezione dei programmi sia posizionata sul simbolo .



IMPORTANTE: quando la manopola di selezione è posizionata su "0" il forno non si accende. Per accendere il forno posizionare il programmatore sul simbolo  oppure impostare la durata della cottura.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

| FUNZIONE | | DESCRIZIONE |
|---|-----------------------|---|
|  | SPEGNIMENTO | - |
|  | LUCE | Accende la luce del forno. |
|  | STATICO | Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. 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. |
|  | SMARTCLEAN | Per eliminare lo sporco creato dalla cottura mediante un ciclo a bassa temperatura. L'azione combinata dello smalto speciale e del vapore rilasciato durante il ciclo facilita la rimozione dello sporco. Attivare la funzione quando il forno è freddo. Versare 200 ml d'acqua sul fondo del forno, quindi avviare il ciclo per 30 minuti a 90°C. Alla fine del ciclo, attendere 15 minuti prima di aprire la porta. |
|  | VENTILATO | Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano, pizze su singolo o doppio livello. Questa funzione permette di ottenere superficie e base uniformemente dorate e croccanti. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani utilizzare il 1° e 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. |
|  | GRILL | Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il 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. |
|  | TURBOGRILL | 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 brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, dove il relativo accessorio sia presente. |
|  | SCONGELAMENTO | 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. |
|  | TURBOVENTOLA | Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta (es. crostate, torte alle prugne, torta alla ricotta e pizze molto farcite). Si consiglia di riporre il cibo sul 2° livello di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura. Questa funzione è ideale anche per i prodotti surgelati (es. pizze, patatine, strudel, lasagne). Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. |
|  | TERMOVENTILATO | Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di 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. |
|  | INFERIORE | 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. Questa funzione può anche essere utilizzata per la cottura a fuoco lento di verdure o stufati; utilizzare in questo caso il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno. |

TABELLA DI COTTURA

| Ricetta | Funzione | Preriscaldamento | Ripiano (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 |
| Bigné | | 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 / teglia o 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 1Kg | | 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 |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | | Sì | 2 | 175-200 | 50-60 | Teglia su griglia |

| Ricetta | Funzione | Preriscaldamento | Ripiano (dal basso) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Accessori |
|---|----------|------------------|---------------------|------------------|-------------|---|
| Toast | | Sì | 4 | 200 | 2-5 | Griglia |
| Filetti di pesce / bistecche | | Sì | 4 | 200 | 30-40 | 4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) |
| | | | | | | 3° livello: leccarda con acqua |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger | | Sì | 4 | 200 | 30-50 | 4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) |
| | | | | | | 3° livello: leccarda con acqua |
| Pollo arrosto (1-1,3 kg) | | - | 2 | 200 | 55-70 | 2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| | | | | | | 1° livello: leccarda con acqua |
| Pollo arrosto (1-1,3 kg) | | - | 2 | 200 | 60-80 | 2° livello: girarrosto (se in dotazione) |
| | | | | | | 1° livello: leccarda con acqua |
| Roast Beef al sangue 1Kg | | - | 2 | 200 | 35-50 | Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| Cosciotto di agnello / stinchi | | - | 2 | 200 | 60-90 | Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) |
| Patate al forno | | - | 2 | 200 | 45-55 | Leccarda / teglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura) |
| Verdure gratinate | | - | 2 | 200 | 20-30 | Teglia su griglia |
| Lasagna & Carni | | Sì | 1-3 | 200 | 50-100* | 3° livello: teglia su griglia |
| | | | | | | 1° livello: leccarda o teglia su griglia |
| Carni & Patate | | Sì | 1-3 | 200 | 45-100* | 3° livello: teglia su griglia |
| | | | | | | 1° livello: leccarda o teglia su griglia |
| Pesce & Verdure | | Sì | 1-3 | 175 | 30-50* | 3° livello: teglia su griglia |
| | | | | | | 1° livello: leccarda o teglia su griglia |

* Il tempo di cottura è approssimato. 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.: I simboli relativi alle funzioni di cottura possono essere leggermente diversi da quelli riportati nelle figure.

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

CONSIGLI D'USO 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 "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 lasciare 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 termoventilata 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 imbrattare 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 (cheese cake 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 inumidendo 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

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