

# Istruzioni per l'uso

**KitchenAid**



<b>ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA</b>	<b>4</b>
<b>Installazione</b>	<b>8</b>
<b>Consigli per la salvaguardia dell'ambiente</b>	<b>9</b>
<b>Dichiarazione di progettazione ecocompatibile</b>	<b>9</b>
<b>Guida alla ricerca guasti</b>	<b>9</b>
<b>Servizio Assistenza</b>	<b>10</b>
<b>Pulizia</b>	<b>10</b>
<b>Manutenzione</b>	<b>11</b>
<b>Istruzioni per l'uso del forno</b>	<b>13</b>
<b>Tabella delle funzioni</b>	<b>23</b>
<b>Tabella di cottura</b>	<b>25</b>
<b>Ricette testate</b>	<b>27</b>
<b>Consigli d'uso e suggerimenti</b>	<b>28</b>

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### LA SICUREZZA È LA NOSTRA PRIORITÀ

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, che avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dalle seguenti diciture:

#### **PERICOLO**

**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provocherà 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 e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo i casi espressamente previsti nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.

- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- 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.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti per uso domestico. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano

state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare il rischio di ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici.
- La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio e grassi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.

- Se la cottura prevede l'aggiunta di alcolici (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcol evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando 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. Gli eventuali residui di alimenti devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pulizia (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero 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 lampadina.
- Non coprire con carta di alluminio gli alimenti nel recipiente di cottura (solo forni con recipiente di cottura in dotazione).

#### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare l'apparecchio nel rispetto delle norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## Installazione

Dopo avere disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che lo sportello si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

### PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE

- 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, avendo cura di rimuovere tutti i trucioli e altri residui di lavorazione.
- Dopo l'installazione, la base del forno non deve essere più accessibile.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

### Collegamento alla rete elettrica

Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola dell'apparecchio corrisponda a quella della rete domestica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a sportello aperto).

Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) devono essere effettuate esclusivamente da elettricisti qualificati. Rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato. Il forno è programmato per operare con un assorbimento di potenza superiore a 2,5 kW (indicato da "ALTO" nelle impostazioni, come mostrato nella figura qui sotto), compatibile con una rete elettrica domestica di almeno 3 kW. Se la rete elettrica domestica ha una potenza inferiore, è necessario modificare l'impostazione (su "BASSO"). Nella tabella che segue sono indicate in dettaglio le impostazioni raccomandate per l'alimentazione elettrica nei vari paesi.

PAESE	IMPOSTAZIONE POTENZA ELETTRICA
GERMANIA	ALTO
SPAGNA	BASSO
FINLANDIA	ALTO
FRANCIA	ALTO
ITALIA	BASSO
OLANDA	ALTO
NORVEGIA	ALTO
SVEZIA	ALTO
REGNO UNITO	BASSO
BELGIO	ALTO

1. Per cambiare l'impostazione dell'assorbimento di potenza, ruotare la manopola "Funzioni" su "ORA", quindi selezionare "POWER" con la manopola di navigazione.
2. Premere  per accedere all'impostazione.
3. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto .

### RACCOMANDAZIONI GENERALI

#### Prima dell'uso:

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

#### Durante l'uso:

- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello in quanto potrebbero danneggiarlo.
- Non aggrapparsi allo sportello 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 del materiale di imballaggio

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



### Smaltimento dell'apparecchio

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.

## Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

## Guida alla ricerca guasti

### Il forno non funziona:

- Controllare che l'impianto elettrico sia operativo e che il forno sia collegato alla rete elettrica.
- Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.

### Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display compare una "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:

- Provare a risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
- Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

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

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola "Service" sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità

## Pulizia

### AVVERTENZA

- Non utilizzare 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 un prodotto corrosivo o abrasivo dovesse entrare a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido.**

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

### Interno del forno

**IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Con il tempo, questi materiali potrebbero rovinare le superfici smaltate e il vetro dello sportello.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido, rimuovendo incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, alimenti con un elevato contenuto di zuccheri).
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi.
- Pulire il vetro dello sportello con detersivi liquidi specifici. Per facilitare la pulizia dello sportello, è possibile rimuoverlo (vedere MANUTENZIONE).

dell'apparecchio (visibile a sportello aperto).

Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

**SERVICE** 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un **Servizio Assistenza autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

**N.B.: durante la cottura prolungata di alimenti con elevato contenuto d'acqua (pizza, verdure, ecc.), si può formare della condensa all'interno dello sportello e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

### Accessori:

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

**Pulizia dei forni con funzione di pirolisi (se disponibile):**

### AVVERTENZA

- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
- Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio.

Questa funzione permette di eliminare i residui di cottura a una temperatura di circa 500° C. A questa temperatura, i residui si trasformano in una cenere leggera che, a forno freddo, può essere facilmente asportata con una spugna. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto quando il forno è molto sporco o produce fumi e cattivi odori in fase di preriscaldamento o di cottura.

## Pulizia

- Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi) i bruciatori o le piastre elettriche siano spenti.
- Prima di attivare il ciclo di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchio (comprese le griglie laterali).
- Per una pulizia ottimale dello sportello del forno, rimuovere i depositi di sporco con una spugna umida prima di attivare la funzione di pirolisi.

L'apparecchio è dotato di due funzioni di pirolisi:

1. Ciclo a risparmio energetico (PIROLISI EXPRESS/ECO): il consumo di energia è di circa il 25% inferiore rispetto al ciclo di pirolisi standard. Questo ciclo dovrebbe essere eseguito periodicamente (dopo 2-3 cotture di carne consecutive).

2. Ciclo standard (PIROLISI): idoneo per una pulizia più profonda quando il forno è molto sporco.
  - In ogni caso, dopo un certo numero di cotture e in base al grado di sporco del forno, un messaggio sul display consiglierà di effettuare un ciclo di autopulizia.

**N.B.: durante il ciclo di pirolisi, lo sportello non può essere aperto e rimane bloccato fino al raggiungimento della temperatura di sicurezza.**

## Manutenzione

### AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

### RIMOZIONE DELLO SPORTELLO

#### Per rimuovere lo sportello:

1. Aprire completamente lo sportello.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere lo sportello fino al punto di arresto (A), sollevarlo (B) e ruotarlo (C) fino allo sganciamento (D) (Fig. 2).

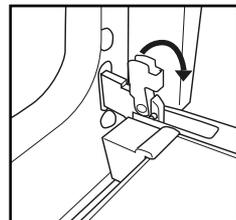


Fig. 1

#### Per riposizionare lo sportello:

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

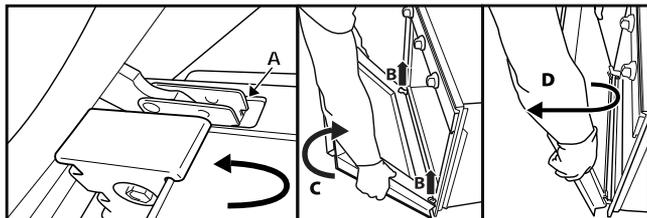


Fig. 2

## Manutenzione

### RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie, sollevarle (1) e ruotarle (2) come mostrato nella fig. 3.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

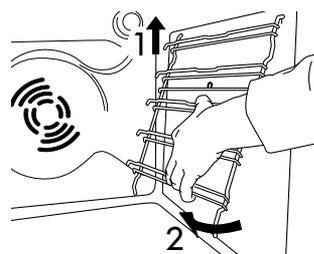


Fig. 3

### N.B.:

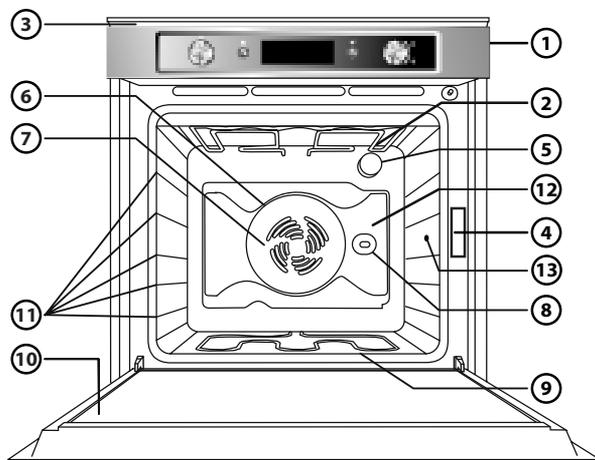
- Usare solo lampadine a incandescenza da 25-40W/230V con attacco E-14, T300°C, o lampadine alogene da 20-40W/230V tipo G9, T300°C.
- La lampadina utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) n. 244/2009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

### IMPORTANTE:

- **Se si utilizzano lampadine alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare di danneggiarle con le impronte delle dita.**
- **Non azionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

## Istruzioni per l'uso del forno

### PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA SEZIONE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola di raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampadine
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Sportello
11. Posizione dei ripiani (il numero è indicato sul frontale del forno)
12. Parete posteriore
13. Attacco per sonda carne

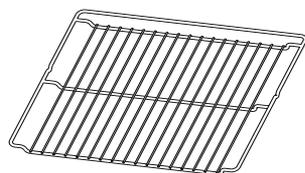
#### **N.B.:**

- 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, è possibile che la ventola di raffreddamento rimanga in funzione per qualche minuto.
- Aprendo lo sportello del forno durante la cottura, le resistenze si disattivano.

## Istruzioni per l'uso del forno

### ACCESSORI IN DOTAZIONE

**A. GRIGLIA:** da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o altri recipienti adatti alla cottura in forno.



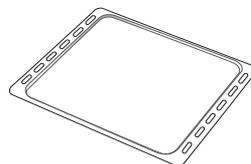
(Fig. A)

**B. LECCARDA:** da posizionare sotto la griglia per raccogliere i grassi o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.



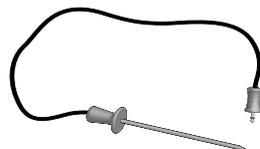
(Fig. B)

**C. PIASTRA DOLCI:** da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.



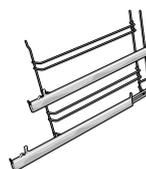
(Fig. C)

**D. SONDA CARNE:** per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.



(Fig. D)

**E. GUIDE SCORREVOLI (se presenti):** facilitano l'inserimento e l'estrazione di griglie e piastre.



(Fig. E)

**Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.**

### ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## Istruzioni per l'uso del forno

### INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Gli altri accessori, come la leccarda e la piastra dolce, vanno inseriti allo stesso modo (Fig. 2).

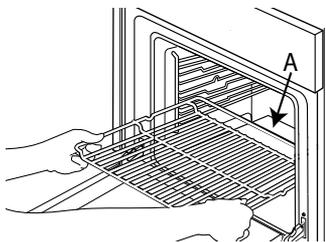


Fig. 1

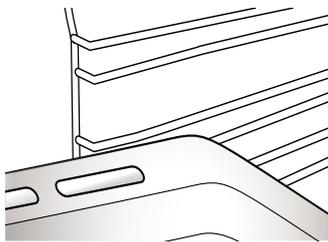
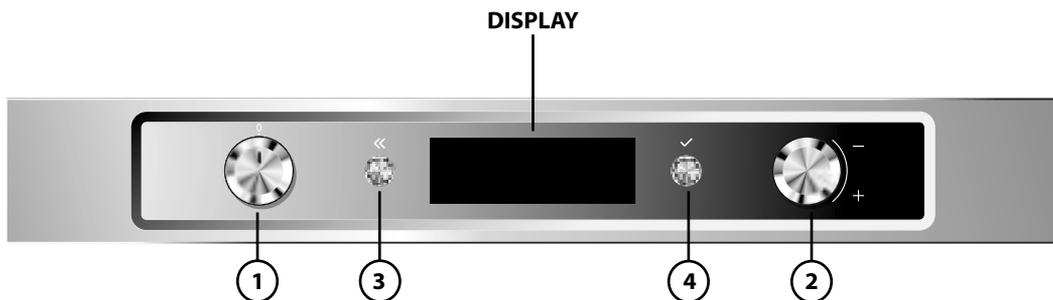


Fig. 2

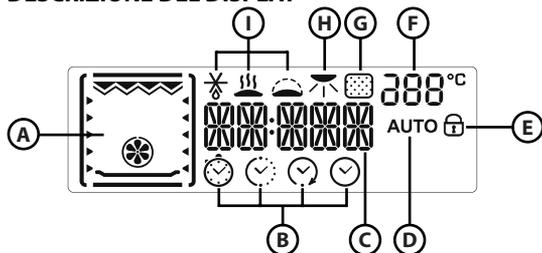
### DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** per l'accensione e lo spegnimento del forno e per la selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA DI NAVIGAZIONE:** per spostarsi nei menu e regolare i valori preimpostati
3. **TASTO** : per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO** : per selezionare e confermare le impostazioni

## Istruzioni per l'uso del forno

### DESCRIZIONE DEL DISPLAY



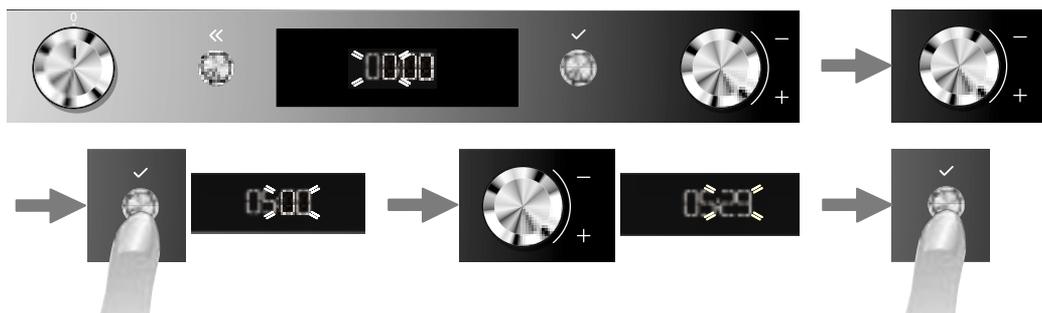
- A. Indicazione delle resistenze che vengono attivate dalle diverse funzioni
- B. Simboli per la regolazione dei tempi: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
- C. Informazioni sulle funzioni selezionate
- D. Indicazione della funzione automatica PANE/PIZZA
- E. Indicazione di blocco dello sportello durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
- F. Temperatura interna del forno
- G. Funzione di pirolisi
- H. Gratinatura
- I. Funzioni speciali: scongelamento, mantenere in caldo, yogurt, lievitazione, cottura lenta carne, cottura lenta pesce, eco termoventilato.

### ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

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

Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare la lingua desiderata, quindi premere il tasto  per confermare.

### IMPOSTAZIONE DELL'ORA

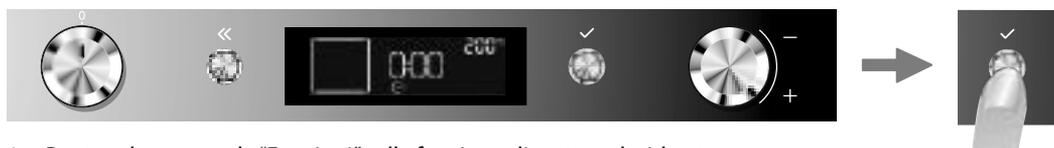


Dopo avere impostato la lingua, è necessario impostare l'ora sull'orologio. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto  per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto  per confermare.

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

### SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

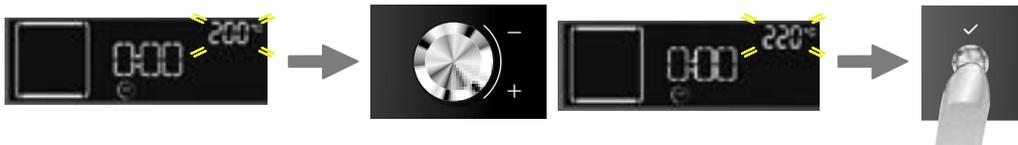


1. Ruotare la manopola "Funzioni" sulla funzione di cottura desiderata:  
Le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i valori proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto . Per modificarli, procedere come indicato di seguito.

## Istruzioni per l'uso del forno

### SELEZIONE DELLA TEMPERATURA O DELLA POTENZA DEL GRILL

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



1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto  per confermare.

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

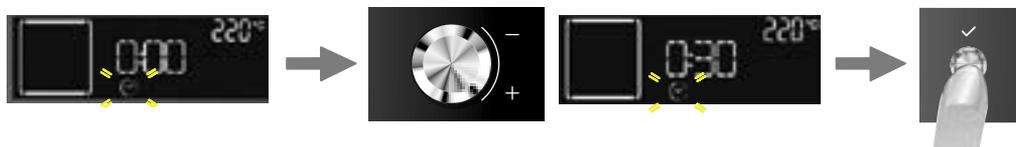
### PRERISCALDAMENTO RAPIDO



1. Selezionare la funzione di preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare premendo il tasto : le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, premere il tasto . Per modificarla, procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta PRE. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal valore corrispondente (es. 200 °C) e sarà emesso un segnale acustico.  
Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione di cottura statica. A questo punto è possibile infornare la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare un tipo di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare la funzione desiderata.

### IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di impostare la durata di cottura da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata; allo scadere del tempo impostato, il forno si spegne automaticamente.



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

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

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

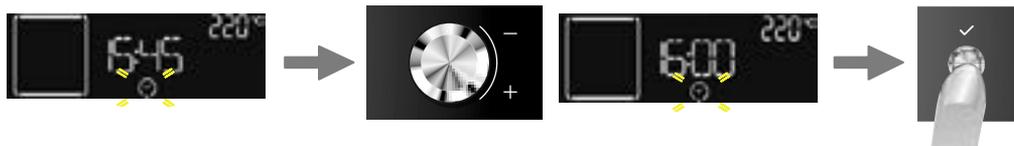
**IMPORTANTE: l'avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.**

**N.B.: con questa impostazione la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, perciò 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 avere impostato il tempo di cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) e il simbolo  lampeggia.

## Istruzioni per l'uso del forno



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

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio, le 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto : i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno posticiperà automaticamente l'ora di avvio in modo da terminare la cottura all'ora preimpostata.

**In ogni momento è possibile modificare i valori impostati (temperatura, potenza del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto  per tornare indietro, la manopola di navigazione per modificare i valori e il tasto  per confermare.**

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

## TIMER



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 di navigazione fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto  per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato, sul display compare l'indicazione "FINE" e viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto  (sul display appare l'ora corrente).

## SELEZIONE DI FUNZIONI SPECIALI

Ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza dell'opzione "SCONGELAMENTO", si accede ad un sottomenu contenente sette funzioni speciali. Per scorrere, selezionare ed avviare queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Funzioni" su "SCONGELAMENTO".
2. Ruotare la manopola di navigazione per scorrere l'elenco delle funzioni disponibili: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, YOGURT, LIEVITAZIONE, COTTURA LENTA CARNE, COTTURA LENTA PESCE, ECO TERMOVENTILATO.
3. Premere il tasto  per confermare.

## Istruzioni per l'uso del forno

### GRATINATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, il display indica che è possibile gratinare la pietanza. Questa funzione è attivabile solo se è stata impostata una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "✓ PER DORARE". Premendo il tasto ✓, il forno attiva la funzione di gratinatura per 5 minuti. Questa funzione può essere selezionata solo per due volte consecutive.

### SELEZIONE DELLA FUNZIONE PANE/PIZZA

Ruotando la manopola "Funzioni" su "PANE", si accede a un sottomenu contenente due funzioni di cottura automatiche per "pane" e "pizza".

#### Pane



1. Ruotare la manopola "Funzioni" su "PANE" in modo che a lato compaia l'indicazione AUTO.
2. Premere ✓ per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto ✓.
4. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la durata di cottura desiderata e premere ✓ per avviare la cottura.

#### Pizza



1. Ruotare la manopola "Funzioni" su "PIZZA". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola di navigazione: sul display compare "PIZZA".
3. Premere ✓ per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto ✓.
5. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la durata di cottura desiderata e premere ✓ per avviare la cottura.

## Istruzioni per l'uso del forno

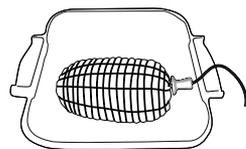
### SONDA CARNE

La sonda carne in dotazione consente di misurare la temperatura esatta degli alimenti durante la cottura (fino a 100 °C), per garantire un risultato ottimale.

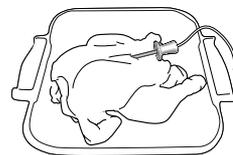
È possibile programmare la temperatura interna desiderata a seconda della pietanza da preparare.

È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più spessa della carne, evitando ossa e parti grasse (Fig. 1). Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava (Fig. 2).

Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare la cottura prima di estrarre la pietanza dal forno. Collegare lo spinotto della sonda nell'apposito foro di connessione situato sulla parete destra del forno.



(Fig. 1)



(Fig. 2)

### Funzione di cottura con sonda carne

Quando si collega la sonda carne, la temperatura interna del forno viene gestita in base alla funzione selezionata, ma il processo di cottura termina quando la temperatura misurata raggiunge il valore finale stimato impostato sulla sonda carne.

Non esiste un menu specifico per le funzioni di cottura con sonda carne, ma è sempre possibile passare da una funzione tradizionale a una funzione di "cottura con sonda carne". Questo passaggio avviene automaticamente quando si collega la sonda carne.

Quando viene rilevata la sonda carne, viene emesso un segnale acustico e sul display appare "SONDA" per 3 secondi. Il display torna quindi a visualizzare le informazioni precedenti.



Se la manopola "Funzioni" non si trova in posizione "OFF" o "LUCE", il display mostra le informazioni generali sulle funzioni di cottura e la temperatura impostata per la sonda carne.



Se la sonda carne è inserita e viene rilevata all'avvio di una funzione che non prevede il suo utilizzo (preriscaldamento rapido, grill, funzioni speciali, gratinatura), la cottura può avere inizio solo se si rimuove la sonda carne. Viene emesso un segnale acustico e compare il messaggio seguente:



Poiché la fine della cottura dipende dalla temperatura impostata per la sonda carne, non è possibile impostare un timer per il tempo di cottura, né una funzione con avvio ritardato.

Dopo avere selezionato una funzione di cottura, regolare la temperatura del forno (nella parte superiore destra del display) ruotando la manopola +/- e confermando con il tasto . A questo punto si potrà modificare il valore da impostare per la sonda carne (nella parte inferiore destra del display): ruotare la manopola +/- e confermare con il tasto  per avviare la cottura.

La temperatura del forno e della sonda carne possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura. Per cambiare la temperatura del forno, ruotare la manopola +/-; per cambiare la temperatura della sonda carne, premere due volte il tasto , ruotare la manopola +/- per impostare il valore desiderato e confermare premendo il tasto . Il valore predefinito della sonda carne è di 70°C e può essere regolato a incrementi di 1° C.

Quando viene rilevata la sonda carne, all'inizio o durante una funzione di cottura, tutte le fasi di preriscaldamento vengono saltate e viene eseguita la prima fase di cottura della funzione selezionata; la luce rimane accesa fino a quando la sonda carne viene rimossa e non è più rilevata.

Se la sonda carne viene rimossa durante la cottura, sul display vengono visualizzati i minuti di cottura; il conteggio dei minuti procede fino a quando la funzione viene interrotta o viene nuovamente inserita la sonda carne.

Al termine della cottura, sul display lampeggia l'indicazione "END".

## Istruzioni per l'uso del forno

### IMPOSTAZIONI

Ruotando la manopola "Funzioni" su "ORA", si accede a un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

#### Ora

Ruotare la manopola di navigazione per visualizzare "ORA". Per modificare l'ora corrente, vedere il paragrafo "IMPOSTAZIONE DELL'ORA".

#### Luminosità

Per modificare la luminosità del display, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "LUMINOSITÀ".
2. Premere il tasto : sul display appare il numero 1.
3. Ruotare la manopola di navigazione per aumentare o diminuire la luminosità, quindi confermare con il tasto .

#### Suono

Per attivare o disattivare il segnale acustico, procedere come segue:

4. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "SUONO".
5. Premere  per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
6. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto .

#### Eco

Se si attiva la modalità ECO (ON), il display riduce la luminosità e, dopo 3 minuti da quando il forno è OFF, mostra l'orologio. Per visualizzare le informazioni sul display è sufficiente premere un tasto o ruotare una manopola.

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "ECO".
2. Premere  per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto .
4. Se la modalità Eco viene attivata durante la cottura, la luce interna del forno si spegne dopo un minuto di cottura e si riattiva ad ogni interazione con l'utente.

#### Alimentazione

1. Per cambiare l'assorbimento di potenza del forno, ruotare la manopola "Funzioni" su "ORA", quindi selezionare "POWER" con la manopola di navigazione.
2. Premere  per accedere alle impostazioni.
3. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto .

Per ulteriori informazioni, vedere la sezione corrispondente nel paragrafo "INSTALLAZIONE" (pagina 8).

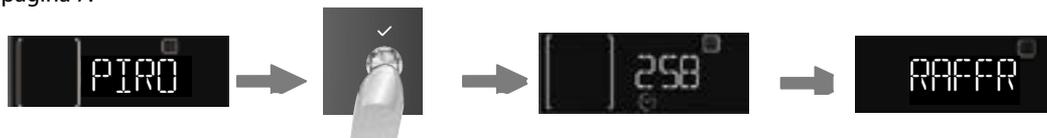
#### Lingua

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "LINGUA".
2. Premere  per accedere alle impostazioni.
3. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare la lingua desiderata, quindi premere il tasto di conferma .

## Istruzioni per l'uso del forno

### PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO

Per la descrizione di questa funzione, fare riferimento alla sezione "PULIZIA" e alla tabella delle funzioni a pagina 7.



Per attivare il ciclo di pulizia automatica del forno (pirolisi), procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Funzioni" su "PIROLISI".

2. Premere il pulsante per confermare la scelta e avviare il ciclo di pirolisi.

Per selezionare il ciclo di pirolisi ECO, ruotare la manopola di navigazione: nella parte inferiore destra del display compare la scritta "ECO". Premere il tasto per avviare il programma più breve.

Durante la pirolisi, lo sportello del forno viene automaticamente bloccato e sul display appare il simbolo .

Lo sportello rimane bloccato anche al termine del ciclo di pulizia: sul display appare la scritta "RAFFR", ad indicare la fase di raffreddamento del forno. Quando il forno si è raffreddato, raggiungendo una temperatura di sicurezza, il simbolo si spegne e sul display appare "END".

### BLOCCO DEI TASTI

Questa funzione consente di bloccare i tasti e le manopole del pannello comandi.



Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti e per almeno 3 secondi. Quando è attiva la funzione di blocco, i tasti sono disabilitati e sul display appare un simbolo a chiave. Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Quando la funzione di blocco è attivata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola su 0 (zero). In questo caso, tuttavia, la funzione precedentemente selezionata dovrà essere impostata nuovamente.

## Tabella delle funzioni

MANOPOLA FUNZIONI			
<b>0</b>	<b>SPEGNIMENTO</b>	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.	
	<b>LUCE</b>	Per accendere/spegnere la lampadina interna del forno.	
<b>FUNZIONI SPECIALI</b>	<b>MANOPOLA DI NAVIGAZIONE</b>	 <b>SCONGELAMENTO</b>	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
		 <b>MANTENERE IN CALDO</b>	Per mantenere calde e croccanti le pietanze appena cotte (ad es. carni, frittiture, sfornati). Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore a 65 °C.
		 <b>YOGURT</b>	Per preparare lo yogurt in casa. Si consiglia di utilizzare piccoli vasetti di ceramica o stampini di alluminio. Coprire con pellicola d'alluminio prima di infornare. Introdurre la leccarda con i contenitori al primo livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		 <b>LIEVITAZIONE</b>	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Disporre l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per non compromettere il processo di lievitazione, non attivare questa funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
		 <b>COTTURA LENTA CARNE</b>	Per la cottura lenta della carne a 90°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la carne più tenera e succosa. Per gli arrostiti, si consiglia di rosolarli prima in padella in modo da formare una crosta esterna e mantenere la succosità interna della carne. I tempi di cottura possono variare da 4 ore per un arrosto da 1 kg a 6-7 ore per un arrosto da 3 kg. Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile lo sportello del forno durante la cottura e di utilizzare una sonda carne per controllare la temperatura interna della carne.
		 <b>COTTURA LENTA PESCE</b>	Per cuocere delicatamente il pesce a 85°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere il pesce più tenero. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. I tempi di cottura possono variare da 2 ore per 300 g di pesce a 5-7 ore per 3 kg. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile lo sportello del forno durante la cottura per non disperdere il calore.
		 <b>ECO TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere arrostiti ripieni e tagli di carne su un solo ripiano. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Con questa funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura ed è possibile riaccenderla temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.

## Tabella delle funzioni

MANOPOLA FUNZIONI			
	<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 farcitura liquida, utilizzare il 1° o il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.	
	<b>VENTILATO</b>	Per cuocere carne e torte (salate o dolci) con farcitura liquida su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.	
	<b>TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Per la cottura su un solo ripiano si consiglia di utilizzare il 2° livello. Per la cottura su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo avere preriscaldato il forno.	
<b>FUNZIONI GRILL</b>	MANOPOLA DI NAVIGAZIONE	 <b>GRILL</b>	Per grigliare costate, spiedini o salsicce, gratinare verdure e dorare il pane. Posizionare gli alimenti al 4° o al 5° livello. Per la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso.
		 <b>TURBO GRILL</b>	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, pollo). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.
<b>IMPOSTAZIONI</b>	MANOPOLA DI NAVIGAZIONE	<b>ORA LUMINOSITÀ SUONO ECO POWER LINGUA</b>	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume, risparmio energetico).
<b>PANE/PIZZA</b>	MANOPOLA DI NAVIGAZIONE	 <b>PANE</b>	Per cuocere pane e pizze di diversi tipi e formati. All'interno di questa funzione sono disponibili due programmi predefiniti. Sarà sufficiente indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo avere preriscaldato il forno.
		 <b>PIZZA</b>	
	<b>PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO</b>	Per eliminare lo sporco generato dalla cottura con un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo solo in caso di forno molto sporco, mentre il ciclo più breve dovrebbe essere utilizzato a intervalli regolari.	
	<b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO</b>	Per preriscaldare il forno rapidamente	

## Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Pre-riscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
<b>Torte lievitate</b>		Sì	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Torte ripiene (cheese cake, strudel, apple pie)</b>		Sì	3	160 - 200	30 - 85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	3	170 - 180	15 - 45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Bigné</b>		Sì	3	180 - 200	30 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	180 - 190	30 - 40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Meringhe</b>		Sì	3	90	110 - 150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	90	130 - 150	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Pane/Pizza/ Focaccia</b>		Sì	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Pane</b>		Sì	2	180 - 220	30 - 50	Leccarda / piastra dolci o griglia
<b>Pizza</b>		Sì	2	220 - 250	15 - 30	Leccarda / piastra dolci
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	3	250	10 - 15	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	1 - 4	250	10 - 20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Torte salate (torte di verdure, quiche)</b>		Sì	2 - 3	180 - 190	40 - 55	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Vol-au-vent/ Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	3	190 - 200	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Lasagne/ Pasta al forno/ Cannelloni/ Sformati</b>		Sì	3	190 - 200	45 - 65	Leccarda o teglia su griglia
<b>Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale (1 kg)</b>		Sì	3	190 - 200	80 - 110	Leccarda o teglia su griglia

## Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Sì	3	200 - 230	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)		Sì	2	180 - 200	50 - 60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	3 (alta)	3 - 6	Griglia
Filetti/Tranci di pesce		-	4	2 (media)	20 - 30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		-	5	2 - 3 (medio-alta)	15 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	2 (media)	55 - 70	Liv. 2: griglia (girare gli alimenti a due terzi della cottura)
						Liv. 1: leccarda con acqua
				3 (alta)	60 - 80	Liv. 2: girarrosto (se in dotazione) Liv. 1: leccarda con acqua
Roast beef al sangue (1 kg)		-	3	2 (media)	35 - 50	Teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Cosciotto di agnello/Stinco		-	3	2 (media)	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Patate al forno		-	3	2 (media)	35 - 55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	3 (alta)	10 - 25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagne e carni		Sì	1 - 4	200	50 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni e patate		Sì	1 - 4	200	45 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Sì	1 - 4	180	30 - 50*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Arrosti ripieni		-	3	200	80 - 120*	Leccarda o teglia su griglia
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	3	200	50 - 100*	Leccarda o teglia su griglia

\* I tempi di cottura sono indicativi. Le pietanze possono essere estratte dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

## Ricette testate

(conformemente alle norme IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscalda-mento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note*
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Biscotti di pastafrolla		Sì	3	170	15 - 25	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	150	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Piccoli dolci		Sì	3	170	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	160	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Pan di spagna senza grassi		Sì	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	160	35 - 45	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 torte di mele		Sì	2/3	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	175	75 - 95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Pane tostato**		-	5	3 (alta)	3 - 6	Griglia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburger**		-	5	3 (alta)	18 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Torta di mele, torta nella teglia		Sì	3	180	30 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	160	55 - 65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Arrosto di maiale		-	2	190	150 - 170	livello 2: leccarda
<b>DIN 3360-12:07 allegato C</b>						
Torta bassa		Sì	3	170	35 - 45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	160	40 - 50	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature di cottura ottimali per ottenere i migliori risultati con qualsiasi tipo di ricetta. Per la cottura con aria calda su un solo ripiano, si consiglia di utilizzare il secondo livello e la stessa temperatura suggerita per la funzione "TERMOVENTILATO" su più livelli.

\* Gli accessori che non sono in dotazione possono essere acquistati presso il Servizio Assistenza.

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

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

Classe di efficienza energetica (in conformità a EN 60350-1:2013-07)

Per eseguire le prove, utilizzare la tabella corrispondente.

## Consigli d'uso e suggerimenti

### Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione più indicata per un determinato alimento, per la cottura su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione della pietanza nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono puramente indicativi e dipendono dal peso degli alimenti e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato non è quello desiderato, passare a valori più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che 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 da posizionare sui diversi ripiani.

### Cottura simultanea di alimenti diversi

Grazie alla funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani differenti. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" 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 "Termoventilato" e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se una torta lievitata 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 su tutti i lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, eventualmente riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con farcitura umida (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, usare un ripiano più basso 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. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila 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 un foglio di alluminio.
- Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura.

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

## Consigli d'uso e suggerimenti

### Consigli per la cottura con le funzioni tradizionali

Ricetta	Livello (dal basso)	Temperatura di cottura consigliata (°C)	Temperatura consigliata per la sonda carne (°C)
Roastbeef al sangue	2/3	200 - 220	48
Roast beef, cottura media	2/3	170 -190	60
Roast beef ben cotto	2/3	170 -190	68
Tacchino arrosto	2/3	150 - 170	75
Pollo arrosto	2/3	200 - 210	83
Arrosto di maiale	2/3	170 -190	75
Arrosto di vitello	2/3	160 - 180	68

### Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Questo 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; inserire quindi l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno e appoggiarla sull'apposito supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo ripiano una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima della cottura, 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 di lievitazione (disponibile solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione 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.







FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27  
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 – Fax. +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Stampato in Italia

 11/15

**400010839592**

IT