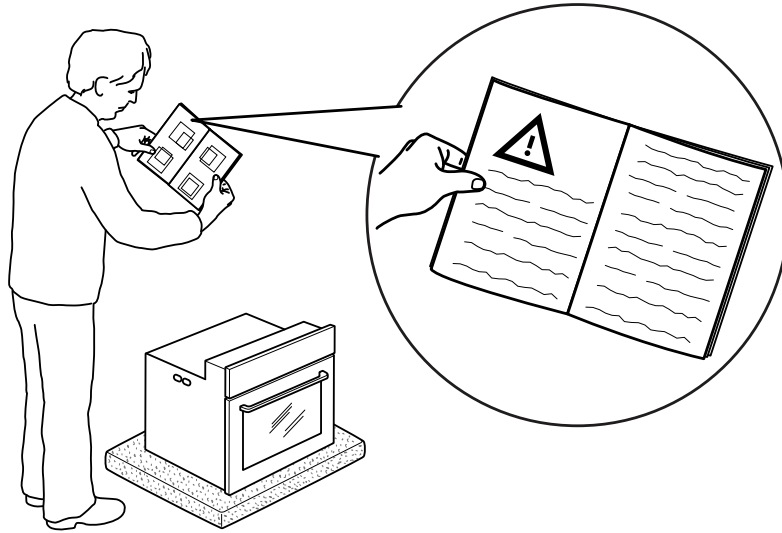
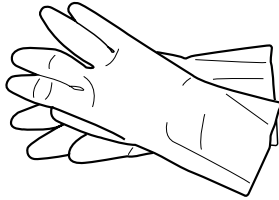
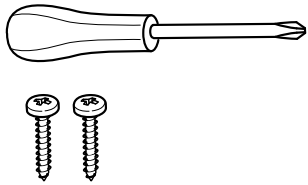


1

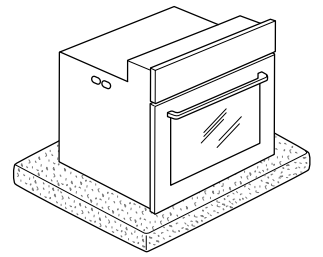
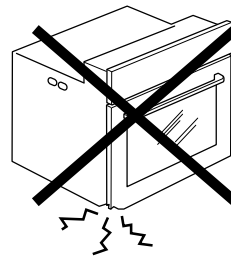
1



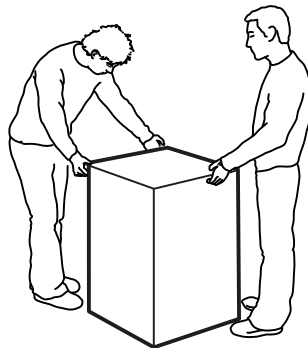
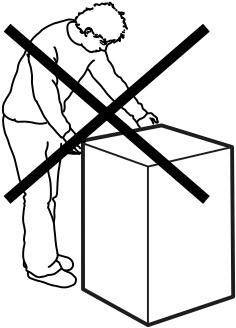
2



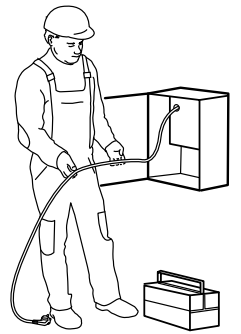
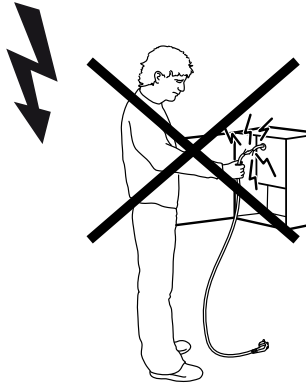
3



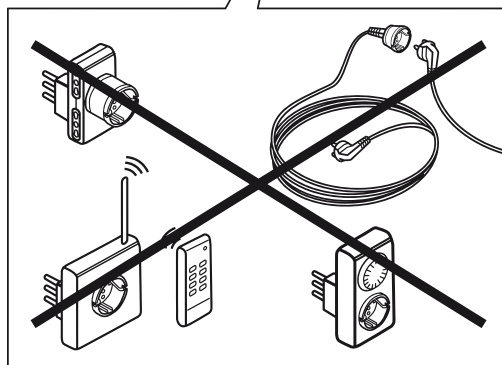
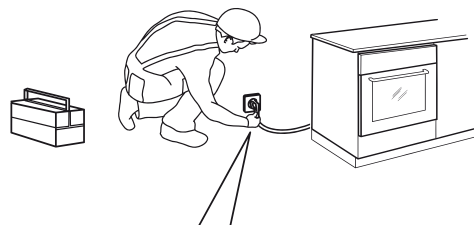
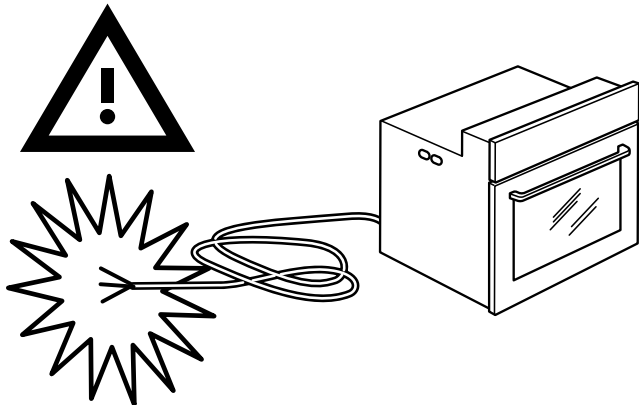
4



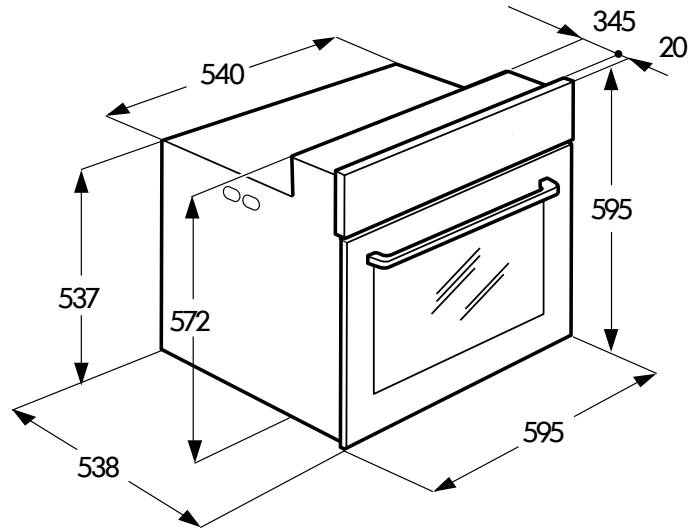
5



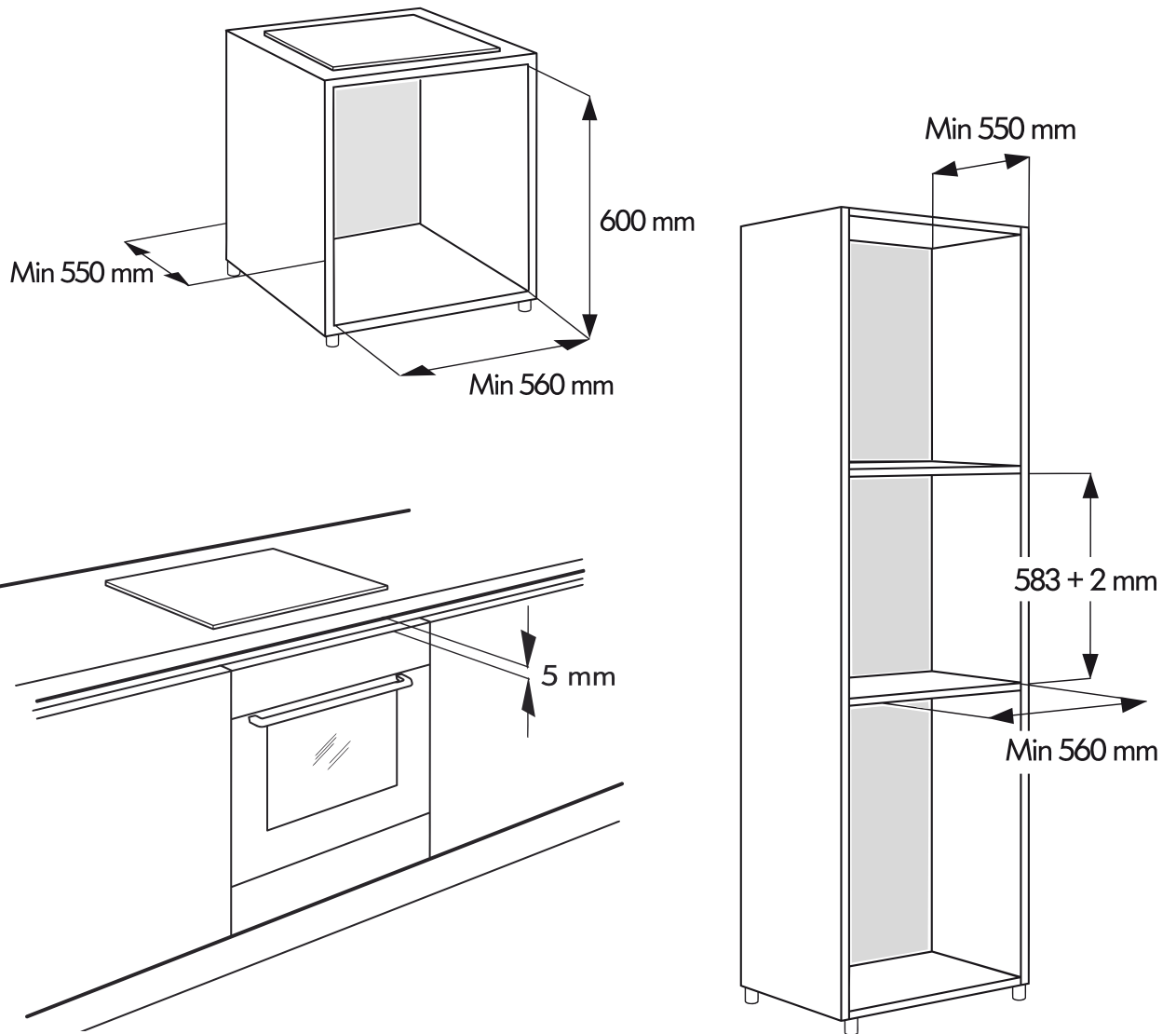
6



7



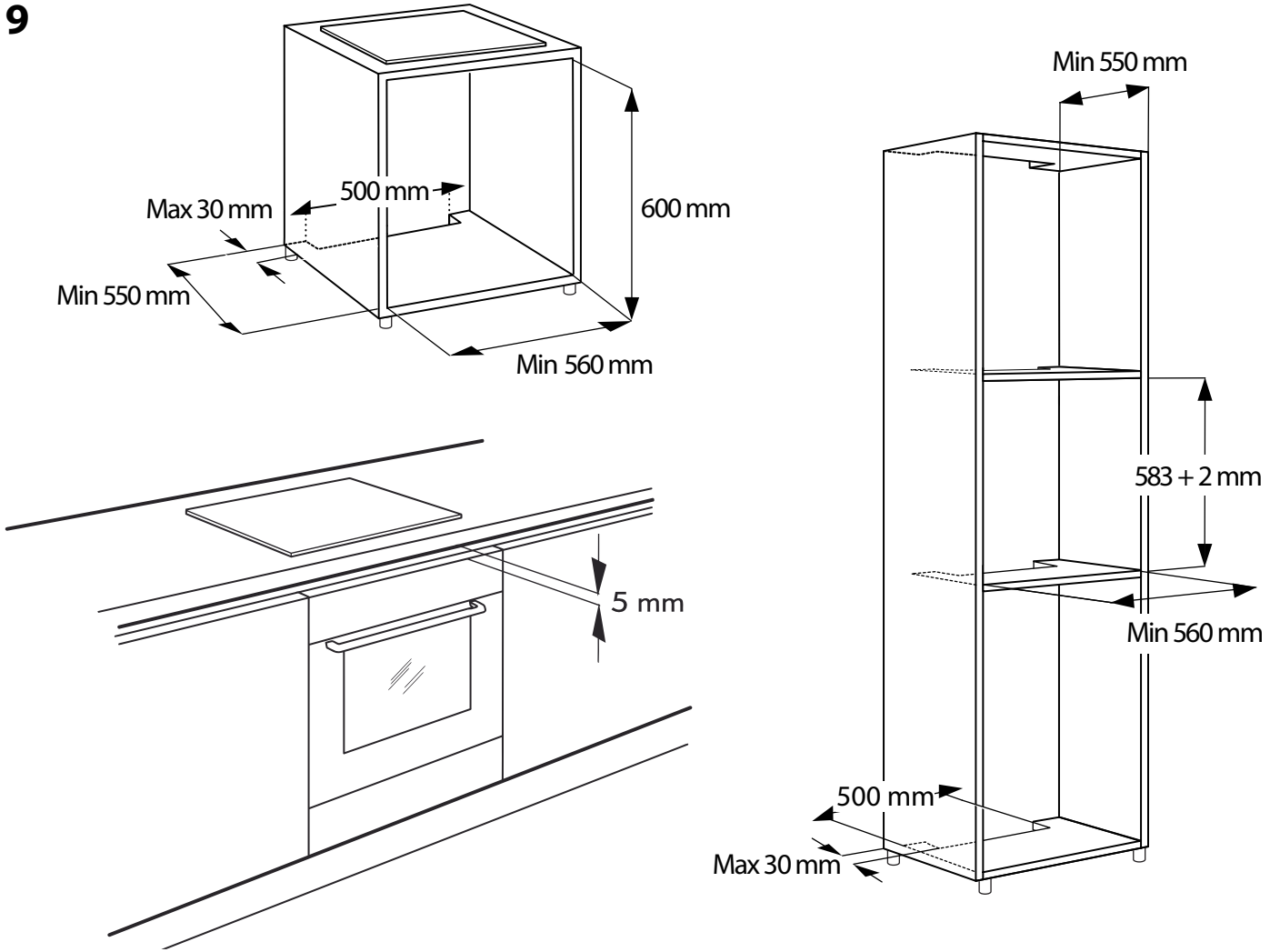
8



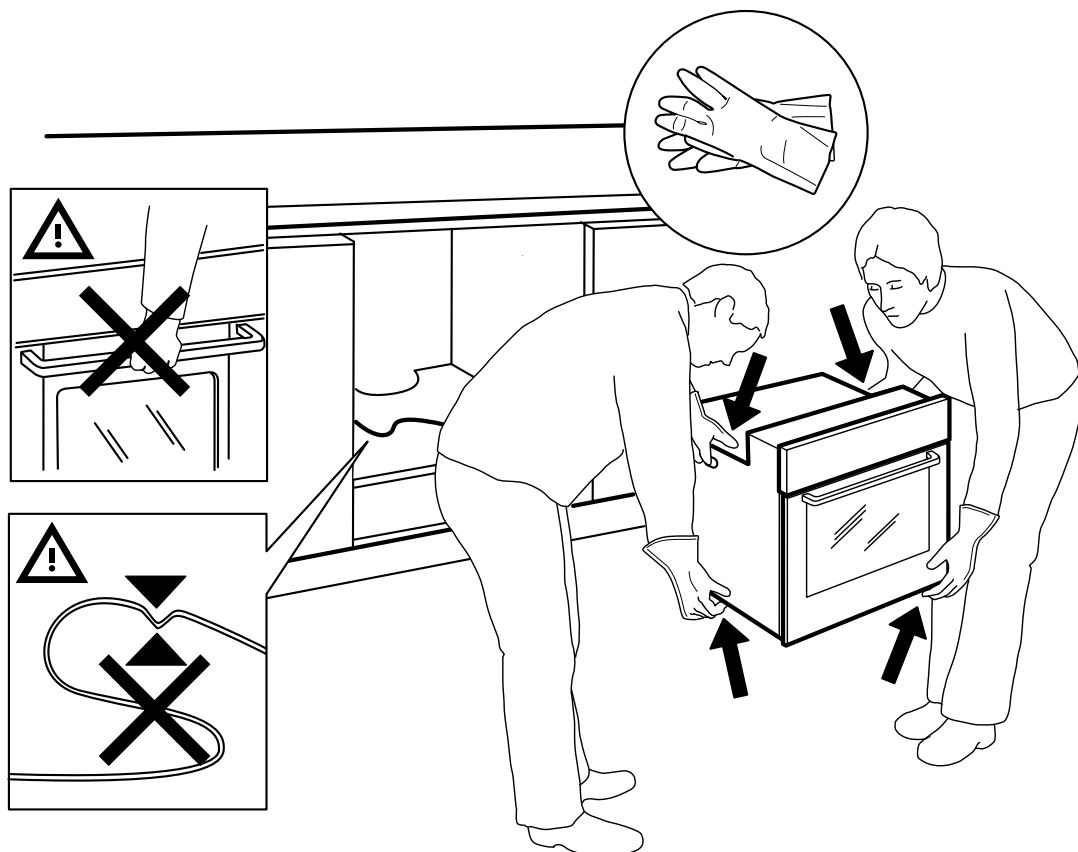
SOLO modelli con funzione di PIROLISI



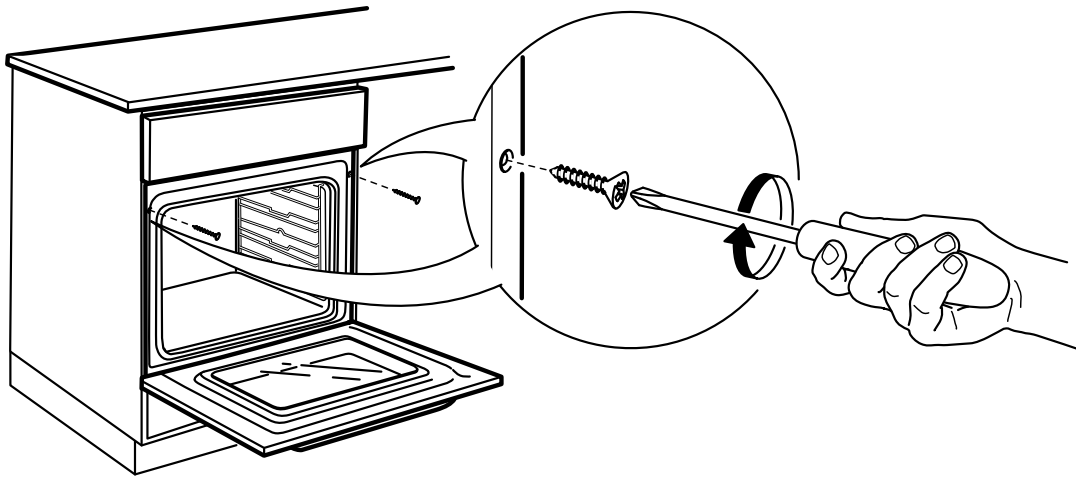
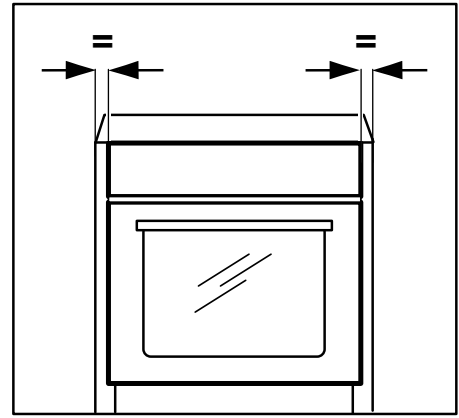
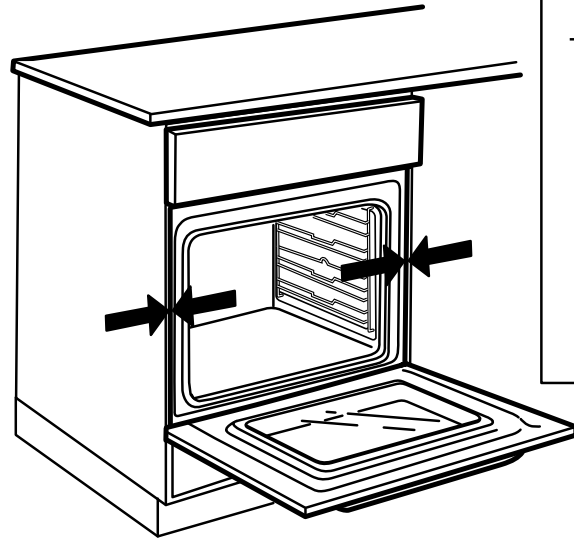
9



10



11



SOMMARIO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.....	5	FUNZIONI 6 TH SENSE.....	13
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	5	FUNZIONI SPECIALI	13
INSTALLAZIONE	6	PRERISCALDAMENTO RAPIDO.....	13
PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO	6	PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO.....	14
COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	6	CICLO DI PULIZIA CON PIROLISI.....	14
RACCOMANDAZIONI GENERALI.....	6	CICLO DI PULIZIA SMARTCLEAN™	14
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7	SONDA PER CARNE	15
ACCESSORI	7	ILLUMINAZIONE DEL FORNO.....	16
INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO	8	BLOCCO DEI TASTI	16
RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI.....	8	DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI	17
INSTALLAZIONE DELLE GUIDE SCORREVOLI	8	TABELLA DI COTTURA	19
DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI	9	RICETTE TESTATE	22
MANOPOLA E TASTI A SFIORAMENTO	9	CONSIGLI D'USO E SUGGERIMENTI.....	23
PARTE SINISTRA DEL DISPLAY	9	PULIZIA	24
PARTE DESTRA DEL DISPLAY.....	9	MANUTENZIONE	25
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO.....	10	RIMOZIONE DELLA PORTA.....	25
IMPOSTAZIONI.....	10	SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE	25
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO.....	10	SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA.....	25
SELEZIONE DELLE FUNZIONI	10	GUIDA ALLA RICERCA GUASTI.....	26
AVVIO RAPIDO	11	SERVIZIO ASSISTENZA	26
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA	11	SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI....	26
IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DEL GRILL	11		
FASE DI PRERISCALDAMENTO	11		
IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA	12		
COTTURA MANUALE	12		
COTTURA PROGRAMMATA.....	12		
IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA CON AVVIO RITARDATO.....	12		

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.whirlpool.eu

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

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



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

 PERICOLO

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

 AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può 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:

- Conservare le presenti istruzioni per eventuali future consultazioni.
- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone.
- 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 a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre utilizzare un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prolunghe, prese multiple, adattatori.
- Non collegare l'apparecchio a una presa azionabile con telecomando o timer.

- 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 all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali o danni alla proprietà dovuti al mancato rispetto delle precauzioni e dei suggerimenti sopra elencati.
- 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.
- I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.
- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, 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 lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Esiste perciò il rischio 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 termosonda 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 modelli con recipiente di cottura in dotazione).

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 

Questo forno, destinato al contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.

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.


CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE**Smaltimento del materiale da imballaggio**

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

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno verniciati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnerne il forno 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche se il forno è spento.

Smaltimento del prodotto

- 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 prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici generici, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta attrezzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio, leggere attentamente le raccomandazioni per la sicurezza alle pagine 2, 3 e 4.

Durante l'installazione, seguire le istruzioni di montaggio riportate alle pagine I, II, III e IV.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile, rimuovendo accuratamente trucioli o residui di segatura, prima di inserire il forno.
- 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 elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve essere effettuata da un elettricista qualificato.

Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

Il forno è programmato per operare con un assorbimento di potenza superiore a 2,5 kW (indicato da "16 A" nelle impostazioni, come mostrato a pag. 10), compatibile con una rete elettrica domestica di almeno 3 kW.

Se la rete elettrica domestica ha una potenza inferiore, è necessario regolare questa impostazione a un valore più basso ("13 A").

RACCOMANDAZIONI GENERALI

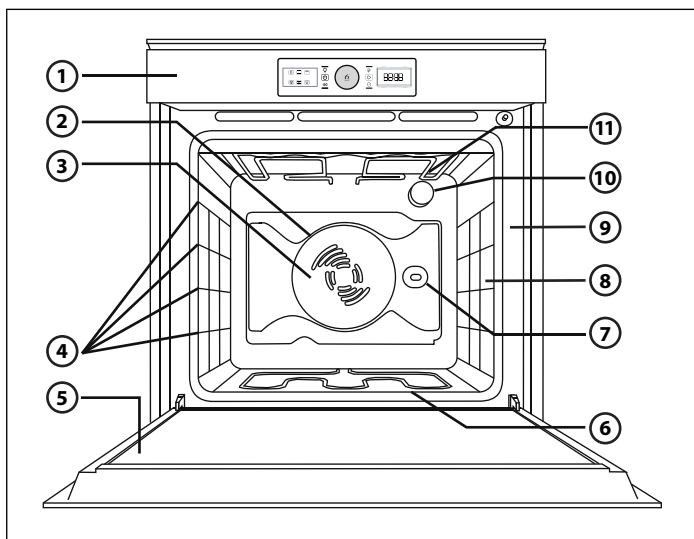
Prima dell'uso:

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

Durante l'uso:

- 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 pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o a incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

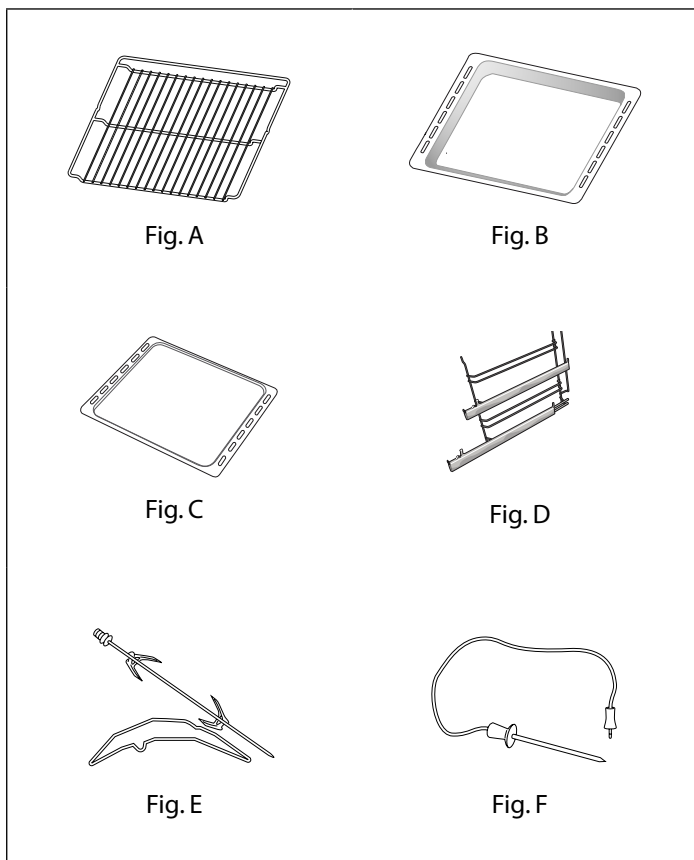


1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (*non visibile*)
4. Griglie laterali (*il numero di ripiani è indicato sul lato anteriore della cavità*)
5. Porta
6. Resistenza inferiore (*non visibile*)
7. Girarrosto (*se in dotazione*)
8. Punto di inserimento della sonda per carne (*se in dotazione*)
9. Targhetta matricola (*da non rimuovere*)
10. Lampadina
11. Resistenza superiore / grill

NOTA:

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

ACCESSORI



- A. Griglia:**
- cottura alla griglia
 - supporto per teglie, tortiere, ecc.
- B. Leccarda:**
- raccolta di grassi
 - cottura di carne, pesce, ecc.
- C. Piastra dolci:**
- cottura di pane e dolci
 - cottura di carne, pesce, ecc.
- D. Guide scorrevoli (solo alcuni modelli):**
- facilitano l'inserimento e l'estrazione di griglie e piastre.
- E. Girarrosto (solo alcuni modelli):**
- per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame.
- F. Sonda per carne (solo alcuni modelli):**
- per misurare la temperatura interna degli alimenti.

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.

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 dolci, vanno inseriti allo stesso modo (Fig. 2).

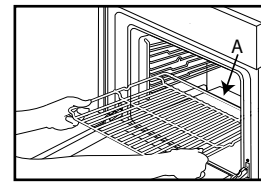


Fig. 1

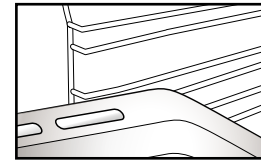


Fig. 2

RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

Prima di eseguire un ciclo di pulizia automatica (vedere la sezione 11), rimuovere tutti gli accessori dalla cavità del forno.

Fare riferimento alle figure (Fig. 1, 2, 3) per rimuovere i supporti laterali e (se presenti) i relativi dadi di fissaggio.

NOTA: la mancata osservanza di queste istruzioni causerà un danno permanente agli accessori.

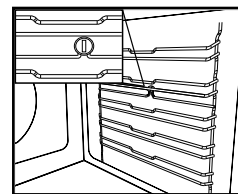


Fig. 1

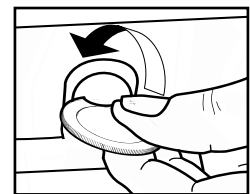


Fig. 2

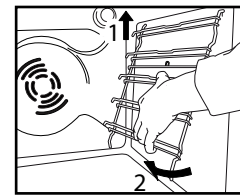


Fig. 3

INSTALLAZIONE DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE IN DOTAZIONE)

Le guide scorrevoli a estensione parziale e completa facilitano l'inserimento e l'estrazione delle griglie e delle piastre.

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali (Fig. 1) (con le guide a estensione completa, è prima necessario rimuovere la vite di fissaggio).
2. Rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli (Fig. 2).
3. Agganciare la parte superiore delle guide alle griglie portaccessori. Accertarsi che le aste telescopiche possano scorrere liberamente verso il lato anteriore del forno. Spingere la parte inferiore delle guide scorrevoli contro la griglia portaccessori fino allo scatto (Fig. 3).
4. Riapplicare le griglie portaccessori laterali all'interno del forno (Fig. 4)
5. Sistemare gli accessori sulle guide (Fig. 5, 6)

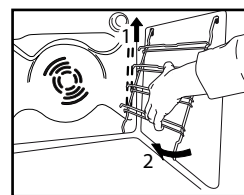


Fig. 1

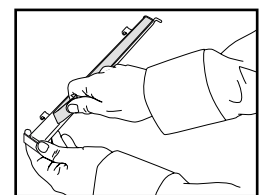


Fig. 2

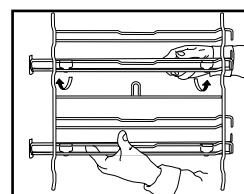


Fig. 3

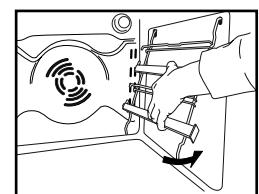


Fig. 4

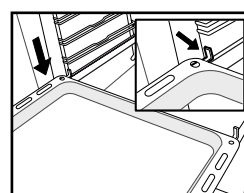


Fig. 5

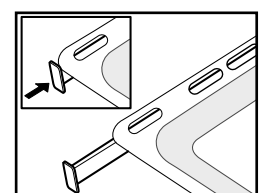
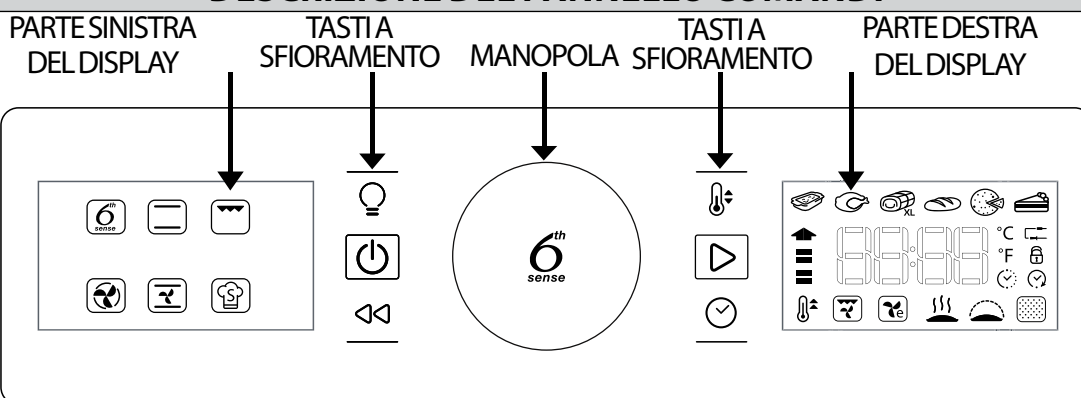
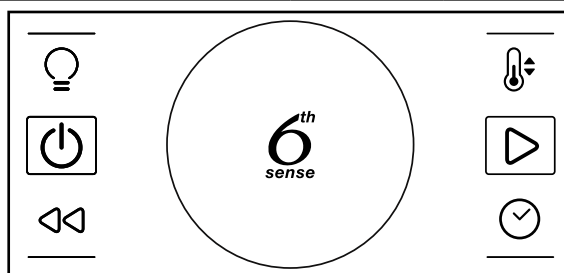


Fig. 6

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



MANOPOLA E TASTI A SFIORAMENTO



MANOPOLA DI SELEZIONE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura.



TASTO 6TH SENSE

Permette di selezionare, impostare, visualizzare e confermare funzioni o parametri e di avviare i programmi di cottura.



LUCE

per accendere o spegnere la lampadina.



TEMP.

per impostare la temperatura.



ON/OFF

per accendere e spegnere il forno.



AVVIO

per avviare le funzioni di cottura.



INDIETRO

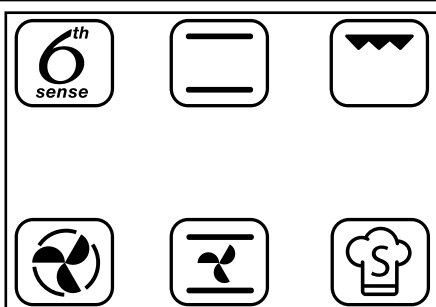
per tornare alla schermata precedente.



TEMPO

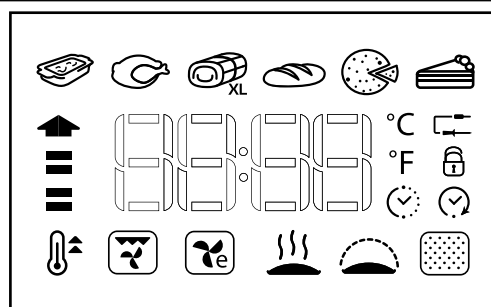
per impostare l'orologio o la durata di cottura, o prolungare il tempo di cottura.

PARTE SINISTRA DEL DISPLAY



Questa parte del display contiene le principali funzioni di cottura. La funzione selezionabile appare più luminosa. I simboli indicano le funzioni di cottura disponibili. Per una descrizione completa, vedere la tabella a pag. 17.

PARTE DESTRA DEL DISPLAY



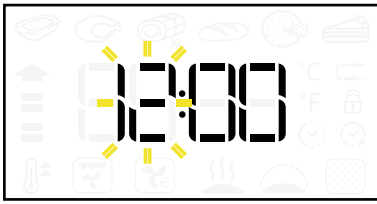
Questa parte del display contiene l'orologio, le categorie per le funzioni 6th Sense e speciali e le opzioni per tutte le funzioni; viene usata per regolare i parametri di cottura.

NOTA: la figura può apparire diversa rispetto al modello acquistato.

Se l'ultima icona a destra nel gruppo delle Funzioni speciali non si accende, significa che la funzione di pulizia automatica non è disponibile.

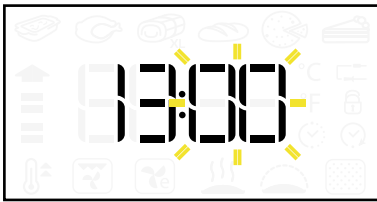
1.1 IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Alla prima accensione del forno è necessario impostare l'orologio.



Ruotare per impostare l'ora.

Premere per confermare.



Ruotare per impostare i minuti.

Premere per confermare.

NOTA: per cambiare l'ora in un momento successivo, con il forno spento, premere per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte. Dopo un'interruzione della rete elettrica, l'orologio dovrà essere reimpostato.

1.2 IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

Premere per almeno 5 secondi con il forno spento (vedere la sezione 1.3).



Ruotare per scegliere °C o °F.

Premere per confermare.



Ruotare per scegliere l'intensità della corrente elettrica (16 A o 13 A).

Premere per confermare.

NOTA: dopo avere confermato le impostazioni, potrà essere necessario reimpostare l'orologio.

1.3 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Quando l'apparecchio è spento, è visualizzato solo l'orologio (in modalità 24 ore).



Premere per accendere il forno (tenere premuto per mezzo secondo).

Quando il forno è acceso, entrambe le parti del display sono attive.

La manopola e i tasti a sfioramento sono tutti operativi.



NOTA: il tasto permette di terminare in qualunque momento il ciclo di cottura in corso, spegnendo l'apparecchio.

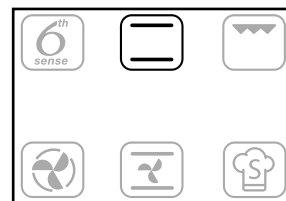
2 SELEZIONE DELLE FUNZIONI

È possibile selezionare il ciclo di cottura e altre funzioni.

Per le relative descrizioni, vedere la tabella a pag. 17 e 18.

Premere per accendere il forno.

Ruotare per selezionare la funzione principale: la funzione selezionabile appare più luminosa.




Premere per confermare.

NOTA: selezionando le funzioni 6th Sense o le funzioni speciali sarà possibile accedere alle relative opzioni nella parte destra del display (vedere la sezione corrispondente (7, 8) a pag. 13).


Procedere come indicato nella sezione "Avvio rapido" (sezione 3) per attivare subito la funzione di cottura, oppure accedere alla procedura guidata di impostazione della modalità descritta nelle sezioni 4, 5 e 6.

3 AVVIO RAPIDO





Per ignorare la procedura guidata di impostazione della modalità e avviare velocemente un ciclo di cottura.


Premere  per attivare rapidamente la funzione desiderata.

Il forno avvierà un ciclo di cottura manuale (vedere la sezione 5.1) usando la temperatura predefinita; il contatore sul display indicherà il tempo trascorso.

Premere  per avviare subito il ciclo di cottura usando gli ultimi valori impostati.

4 IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA



Per regolare la temperatura per tutti i cicli di cottura disponibili, ad eccezione di Grill , TurboGrill , Scaldavivande  e Lievitazione .


Premere  per confermare la funzione desiderata. L'icona °C/°F lampeggia.





Ruotare  per impostare la temperatura desiderata.



Premere  per confermare e procedere all'impostazione della durata (sezione 5), oppure premere  per avviare direttamente la funzione.

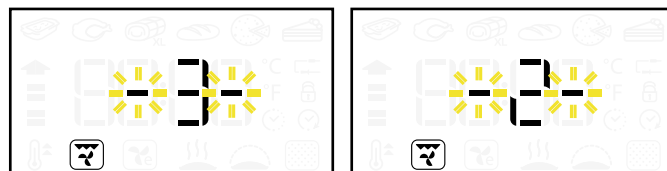
NOTA: la temperatura può anche essere regolata ruotando  durante un ciclo di cottura.

4.1 IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DEL GRILL



Per impostare il livello di potenza per le funzioni di cottura Grill  e TurboGrill .


Sono disponibili 3 livelli di potenza per il grill: -1- (basso), -2- (medio), -3- (alto).

La parte destra del display mostra il valore predefinito tra due trattini "- -" lampeggianti.







Ruotare  per impostare il livello desiderato.

Premere  per confermare e procedere all'impostazione della durata (sezione 5), oppure premere  per avviare direttamente la funzione.

NOTA: la potenza del grill può anche essere regolata premendo  durante un ciclo di cottura.

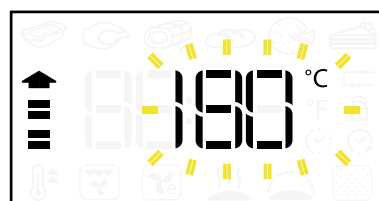
4.2 FASE DI PRERISCALDAMENTO

Per alcune funzioni (Statico , Termoventilato , Ventilato , Preriscaldamento rapido ) è prevista una fase obbligatoria di preriscaldamento che si avvia automaticamente e permette di raggiungere velocemente la temperatura desiderata.



Una freccia lampeggiante vicino alla temperatura impostata indica la fase di preriscaldamento.

Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.




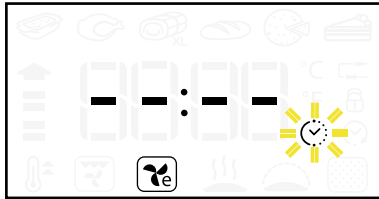
Inserire la pietanza nel forno e chiudere la porta: il forno avvierà automaticamente il ciclo di cottura prescelto.



NOTA: l'introduzione delle pietanze nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere il risultato della cottura.

5 IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Una volta regolata la temperatura, è possibile impostare la durata di cottura in tutte le funzioni.



L'icona  lampeggia.




Premere  o  per avviare un ciclo di cottura manuale (5.1).

Ruotare  per impostare il tempo di cottura.

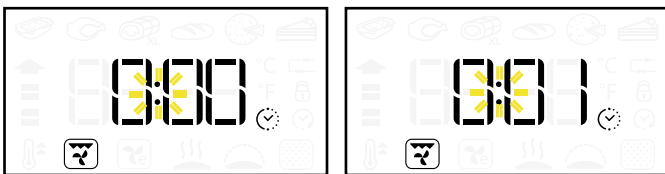



Premere  per confermare il tempo programmato (5.2) e procedere con l'impostazione dell'ora di fine cottura, oppure premere  per iniziare direttamente la cottura.


NOTA: il tempo di cottura può anche essere regolato premendo  durante un ciclo di cottura.

5.1 COTTURA MANUALE

Durante un ciclo di cottura manuale, la parte destra del display mostra il tempo trascorso a incrementi di un minuto e il simbolo ":" lampeggia.




Premendo  è possibile terminare il ciclo di cottura e spegnere il forno in qualunque momento.

NOTA: premendo  è possibile alternare tra un ciclo di cottura manuale e un ciclo programmato e impostare un'ora di fine cottura.

5.2 COTTURA PROGRAMMATA

Durante un ciclo di cottura programmato, la parte destra del display mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato, a incrementi di un minuto e il simbolo ":" lampeggia.



Premendo  è possibile terminare il ciclo di cottura in qualunque momento.

Allo scadere del tempo di cottura, la parte destra del display mostra l'indicazione "End" (Fine) e viene emesso un segnale acustico.



NOTA: il tempo di cottura non include la fase di preriscaldamento.

6 IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA CON AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l'ora di fine desiderata per la cottura.

La parte destra del display mostra l'ora di fine cottura e l'icona  lampeggia.



Ruotare  per impostare l'ora di fine desiderata.


Premere  per confermare l'ora di fine.



NOTA: l'ora indicata sul display include il tempo di cottura impostato. Durante il ritardo impostato è sempre possibile:

Ruotare  per posticipare l'ora di fine cottura.

Premere  per regolare la temperatura.

Premere  per regolare il tempo di cottura.

Se la funzione prevede una fase di preriscaldamento, l'impostazione di un ritardo escluderà questa fase.

7 FUNZIONI 6TH SENSE

È possibile scegliere tra 6 cicli di cottura differenti con valori preimpostati. Per l'elenco e la descrizione delle funzioni, fare riferimento alla tabella a pag. 17.



Ruotare  per selezionare la funzione 6th Sense.



Premere  per confermare.

Ruotare  per scegliere la funzione 6th Sense desiderata.



Premere  per confermare e procedere all'impostazione del tempo di cottura o dell'ora di fine, oppure premere  per avviare direttamente la cottura.

NOTA: non tutte le funzioni 6th Sense richiedono il preriscaldamento del forno. Per i valori di temperatura e durata consigliati, vedere la tabella a pag. 19.

RIPRISTINO DELLA TEMPERATURA 6TH SENSE

Se, durante un ciclo di cottura 6th Sense, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione 6th Sense ripristina automaticamente la temperatura originale.

Durante il ripristino della temperatura 6th Sense, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al raggiungimento della temperatura impostata.

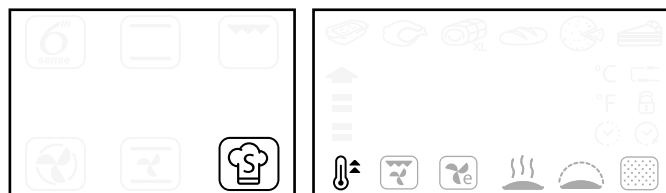


NOTA: durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale la durata viene aumentata in misura del tempo di apertura della porta.

8 FUNZIONI SPECIALI

È possibile scegliere tra diversi cicli di cottura speciali. Per l'elenco e la descrizione delle funzioni, fare riferimento alla tabella a pag. 18.



Ruotare  per selezionare la funzione speciale.



Premere  per confermare.

Ruotare  per scegliere la funzione speciale desiderata.




Premere  per confermare e procedere all'impostazione dei valori, oppure premere  per avviare direttamente la cottura.


8.1 PRERISCALDAMENTO RAPIDO



Questa funzione permette di preriscaldare il forno rapidamente. Per la descrizione completa, vedere a pag. 18.

Accedere alle funzioni speciali .

Ruotare  per selezionare .

Premere  per confermare.

Ruotare  per selezionare la temperatura desiderata.

Premere  per eseguire il ciclo di preriscaldamento rapido, oppure premere  per impostare la durata del ciclo di cottura successivo.



Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.

Inserire la pietanza nel forno e chiudere la porta: il forno avvierà automaticamente il ciclo di cottura mantenendo la temperatura impostata.


Non introdurre pietanze nel forno prima del termine del preriscaldamento rapido.



9 PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO (SOLO ALCUNI MODELLI)

La funzione di pulizia automatica, se disponibile, può variare a seconda del modello acquistato.

CICLO DI PULIZIA CON PIROLISI (SE DISPONIBILE)


Per la descrizione di questa funzione, vedere anche la tabella delle funzioni a pag. 18 e il capitolo "Pulizia" a pag. 24.

Accedere alle funzioni speciali .



Ruotare  per selezionare .




Premere  per confermare.

Ruotare  per selezionare la durata desiderata tra i valori preimpostati.




Premere  per avviare il ciclo di pulizia con pirolisi, oppure premere  per impostare l'ora di fine (sezione 6).

Ruotare  per impostare l'ora di fine desiderata.

Premere  per avviare la pulizia automatica del forno.

NOTA: durante un ciclo di pulizia per pirolisi, la porta del forno viene bloccata automaticamente.



Quando l'icona  scompare, il forno è nuovamente pronto per l'uso.


AVVERTENZA



- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
- Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.
- Tenere lontano gli animali durante e dopo il ciclo di pirolisi.

CICLO DI PULIZIA SMARTCLEAN™ (SE DISPONIBILE)

Per la descrizione di questa funzione, vedere anche la tabella delle funzioni a pag. 18.



Con il forno freddo, distribuire 200 ml d'acqua sul fondo della cavità del forno, quindi chiudere la porta.

Accedere alle funzioni speciali .

Ruotare  per selezionare .

Premere  per confermare.



Premere  per avviare direttamente il ciclo SMARTCLEAN™, oppure premere  per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato (vedere la sezione 6).







Alla fine del ciclo, rimuovere l'acqua residua dal forno e pulire con una spugna, inumidita con acqua calda (la pulizia può risultare meno efficace se ritardata per più di 15 minuti).

Per eliminare lo sporco particolarmente tenace, ripetere il ciclo SMARTCLEAN™ e aggiungere alcune gocce di detergente neutro in fase di rimozione dello sporco.

NOTA: una quantità d'acqua maggiore o minore potrebbe rendere meno efficace il ciclo di pulizia. La durata del ciclo di pulizia non può essere impostata.

SONDA PER CARNE (SOLO ALCUNI MODELLI)

La sonda per carne in dotazione permette di misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

La sonda per carne può essere utilizzata solo con alcune funzioni di cottura (Statico , Termoventilato , Ventilato , TurboGrill , 6th Sense Carne  e 6th Sense Maxicooking .

È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse (Fig. 1).

Per il pollame, inserire la sonda lateralmente, al centro del petto, facendo attenzione a che la punta della sonda non finisca in una parte cava (Fig. 2).

Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare che sia cotta al punto desiderato prima di estrarla dal forno. Inserire l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno.

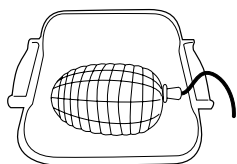


Fig. 1

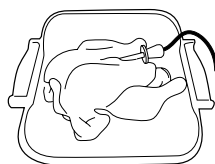




Fig. 2

IMPORTANTE: mentre si inserisce la sonda, fare attenzione a non toccare le pareti interne e il recipiente: potrebbero essere molto caldi.

Quando la sonda per carne viene inserita nel forno, viene emesso un segnale acustico e il display mostra l'icona  e la temperatura desiderata.




Se la sonda per carne viene inserita durante la selezione di una funzione, l'indicazione del display cambia per mostrare la temperatura impostata per la sonda.



Premere  per iniziare l'impostazione dei valori.

Ruotare  per impostare la temperatura desiderata per la sonda.



Premere  per confermare.


Ruotare  per impostare la temperatura interna del forno.



Premere  o  per confermare e avviare il ciclo di cottura.


Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura impostata per la sonda.


Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il ciclo di cottura si interrompe e sul display compare l'indicazione "End" (Fine).



Per riavviare il ciclo di cottura dopo la comparsa dell'indicazione "End", ruotare  per regolare la temperatura della sonda come descritto in precedenza.


Premere  o  per confermare e riavviare il ciclo di cottura.

NOTA: durante un ciclo di cottura con la sonda per carne, è possibile ruotare  per cambiare la temperatura della sonda.

Premere  per regolare la temperatura interna del forno.


Per conoscere la temperatura ideale per i diversi tipi di carne, vedere la tabella a pag. 19.


La sonda per carne può essere inserita in qualunque momento, anche durante un ciclo di cottura. In questo caso, sarà necessario reimpostare i parametri della funzione di cottura.

Se la sonda per carne non è compatibile con la funzione prescelta, il forno interromperà il ciclo di cottura e sarà emesso un segnale acustico. In questo caso, scollegare la sonda per carne o premere  per impostare un'altra funzione.

L'avvio ritardato e la fase di preriscaldamento non sono compatibili con l'uso della sonda.

9 ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.


Durante la funzione Termoventilato Eco , la lampadina si spegne dopo 1 minuto.

Durante il ciclo di pirolisi  (se disponibile), la luce interna non può essere accesa.

Durante un ciclo di cottura con la sonda per carne inserita (se in dotazione), la luce resterà sempre accesa.


10 BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti del pannello comandi.

Premere  per almeno 5 secondi.














Per disattivare il blocco.

Premere  per almeno 5 secondi.



Per ragioni di sicurezza, durante un ciclo di cottura è sempre possibile spegnere il forno premendo il tasto ON/OFF.

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI				
Funzioni tradizionali		STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 3° ripiano. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.	
		GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Posizionare il cibo sul 4° o sul 5° livello. Per la cottura della carne con il grill, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve restare chiusa.	
		TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (ad es., pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° ripiano per cotture su singolo ripiano, il 1° e il 4° per cotture su due ripiani e il 1°, il 3° e il 5° per cotture su tre ripiani. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.	
		VENTILATO	Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente. Usare il 2° ripiano. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento.	
Funzioni 6 th Sense			6th Sense LASAGNE	Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta (lasagne, cannelloni, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Usare il 2° ripiano. Non è necessario preriscaldare il forno.
			6th Sense CARNE	Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni (pollame, manzo, vitello, suino, agnello, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente. Usare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.
			6th Sense MAXI COOKING	Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura più omogenea. È preferibile irrorarla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente. Utilizzare il 1° o il 2° ripiano in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno.
			6th Sense PANE	Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane (baguette, panini, pane in cassetta, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Usare il 2° ripiano. Non è necessario preriscaldare il forno.
			6th Sense PIZZA	Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza (sottile o alta, focaccia, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Usare il 2° ripiano. Non è necessario preriscaldare il forno.
			6th Sense DOLCI	Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di dolce (biscotti, torte lievitate, crostate, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Non è necessario preriscaldare il forno.









Funzioni speciali		 PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione Statico. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento.
		 TURBOGRILL	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Disporre gli alimenti sul 1° o il 2° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.
		 TERMOVENTILATO ECO	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 i cibi si seccino eccessivamente. Con questa funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura ed è possibile riaccenderla temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per la massima efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non è necessario preriscaldare il forno.
		 SCALDAVIVANDE	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad es. carni, frittura, sformati). Si consiglia di disporre gli alimenti sul ripiano centrale.
		 LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non è necessario 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.
		 PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI (se disponibile)	Permette di eliminare i residui generati dalla cottura con un ciclo a temperatura molto elevata (circa 500 °C). Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Il ciclo completo è consigliato solo in caso di forni molto sporchi, mentre il ciclo più breve può essere utilizzato a intervalli regolari.
		 PULIZIA SMARTCLEAN™ (se disponibile)	Permette di 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. Disporre 200 ml d'acqua sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.




TABELLA DI COTTURA						
Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte lievitate		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Tortiera su griglia
		Si	1 - 4	160 - 180	30 - 90	4° livello: Tortiera su griglia 1° livello: Tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, apple pie)		-	3	160 - 200	30 - 85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Si	1 - 4	160 - 200	35 - 90	4° livello: Tortiera su griglia 1° livello: Tortiera su griglia
Biscotti / Crostatine		-	3	170 - 180	15 - 45	Leccarda / piastra dolci
		Si	1 - 4	160 - 170	20 - 45	4° livello: Griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
Bigné		-	3	180 - 200	30 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1 - 4	180 - 190	35 - 45	4° livello: Teglia su griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
Meringhe		Si	3	90	110 - 150	Leccarda / piastra dolci
		Si	1 - 4	90	130 - 150	4° livello: Teglia su griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
Pizza (pizza alta, pizza sottile, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1 - 4	220 - 240	20 - 40	4° livello: Piastra dolci / teglia su griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
Pane in cassetta (0,5/1 kg)		-	2	180 - 220	50 - 70	Leccarda / piastra dolci
Pane (panini)		-	2	180 - 220	30 - 50	Leccarda / piastra dolci
Pane		Si	1 - 4	180 - 200	30 - 60	4° livello: Teglia su griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
		Si	3	250	10 - 15	Leccarda / piastra dolci o griglia
Pizze surgelate		Si	1 - 4	250	10 - 20	4° livello: Teglia su griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
		Si	2	180 - 190	45 - 60	Tortiera su griglia
Torte salate (torte di verdure, quiche)		Si	1 - 4	180 - 190	45 - 60	4° livello: Tortiera su griglia 1° livello: Tortiera su griglia
		Si	1 - 4	180 - 190	45 - 60	1° livello: Tortiera su griglia

TABELLA DI COTTURA


































Vol-au-vent/ Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	190 - 200	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	180 - 190	20 - 40	4° livello: Teglia su griglia 1° livello: Leccarda / piastra dolci
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	3	190 - 200	40 - 65	Leccarda o teglia su griglia
Lasagne/ Timballi		-	3	190 - 200	40 - 65	Leccarda o teglia su griglia
Pasta al forno/ Cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		-	3	190 - 200	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia
Cosciotto di agnello / Stinco		-	3	2 (media)	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		-	3	220 - 230	50 - 80	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Tacchino / Oca (3 kg)		-	2	190 - 200	90 - 150	Leccarda o teglia su griglia
Arrosto di maiale 2 kg		-	2	170	110 - 150	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetti, pesce 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
Toast		-	5	3 (alto)	3 - 6	Griglia
Filetti/tranci di pesce		-	4	2 (medio)	20 - 30	4° livello: Griglia (girare l'alimento a metà cottura)
						3° livello: Leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	2-3 (medio- alto)	15 - 30	5° livello: Griglia (girare l'alimento a metà cottura)
						4° livello: Leccarda con acqua

TABELLA DI COTTURA						
Pollo arrosto (11,3 kg)		-	2	2 (medio)	55 - 70	2° livello: Griglia (girare gli alimenti a due terzi della cottura)
						1° livello: Leccarda con acqua
Pollo arrosto (11,3 kg)		-	2	3 (alto)	60 - 80	2° livello: Girarrosto (se in dotazione)
						1° livello: Leccarda con acqua
Patate al forno		-	3	2 (medio)	35 - 55	Leccarda / piastra dolci (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Verdure gratinate		-	3	3 (alto)	10 - 25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagne e carne		Si	1 - 4	200	50 - 100*	4° livello: Teglia su griglia
						1° livello: Leccarda o teglia su griglia
Carne e patate		Si	1 - 4	200	45 - 100*	4° livello: Teglia su griglia
						1° livello: Leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Si	1 - 4	180	30 - 50*	4° livello: Teglia su griglia
						1° livello: Leccarda o teglia su griglia
Pasto completo: Torta (5° livello) / Lasagne (3° livello) / Carne (1° livello)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	5° livello: Teglia su griglia
						3° livello: Teglia su griglia
						1° livello: 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


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

Ricette con uso della sonda per carne*	
Tagli di carne	Temperatura interna della carne a fine cottura (°C)
Roastbeef, al sangue	48
Roastbeef, cottura media	60
Roastbeef, ben cotto	68
Tacchino arrosto	75
Pollo arrosto	83
Arrosto di maiale	75
Arrosto di vitello	68

* Solo in alcuni modelli

RICETTE TESTATE (SECONDO LA NORMA IEC 60350-1:2011-12)						
Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori* e note
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscotti di pastafrolla (Shortbread)	 **	-	3	150	35 - 50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	3	150	25 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	150	25 - 35	4° livello: Piastra dolci 1° livello: Leccarda / piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Tortine e pasticcini (Small cakes)	 **	-	3	170	25 - 35	Leccarda / piastra dolci
		Sì	3	160	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	160	25 - 35	4° livello: Piastra dolci 1° livello: Leccarda / piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pan di Spagna senza grassi	 **	-	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	2	160	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	160	35 - 45	4° livello: Tortiera su griglia 1° livello: Tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Torta di mele (Apple pie)	 **	-	2	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	2	175	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	175	75 - 95	4° livello: Tortiera su griglia 1° livello: Tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast		-	4	3 (alto)	3 - 6	Griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger (Burgers)		-	4	3 (alto)	18 - 30	5° livello: Griglia (girare l'alimento a metà cottura)
						4° livello: Leccarda con acqua

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

** La funzione 6th Sense DOLCI  utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide scorrevoli. Non usare queste guide per l'esecuzione dei test.

Preriscaldamento del forno vuoto (secondo la norma IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): prova delle funzioni STATICO , TERMOVENTILATO , PRERISCALDAMENTO RAPIDO .

Classe di efficienza energetica (come da EN 60350-1:2013-07): per eseguire il test, utilizzare l'apposita tabella.

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 alimenti e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli 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 risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura simultanea di cibi diversi

Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Estrarre 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 è cotta, inserire uno stuzzicadenti 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 su tutti i 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.
- Per i dolci con guarnitura umida o succosa (cheese cake o torte alla frutta) usare la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta poco cotto, disporla su 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. Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola e irrorare 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 preparare la carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore per ottenere una cottura uniforme. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi.

Per evitare che si brucino in superficie, tenerli a una certa distanza dal grill posizionando la griglia a un livello medio-basso. 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 si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

Girarrosto (solo alcuni modelli)

Questo accessorio serve per arrostiti grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne nel girarrosto (nel caso dei polli, legarli con uno spago) e controllarne la tenuta, quindi inserire l'asta nell'apposita sede situata nella parte anteriore del forno e 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 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

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.

PULIZIA

AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Pulire il forno solo quando è completamente freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

- 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.

Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti dovesse accidentalmente venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido.

Interno del forno

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere le incrostazioni e le macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, ad alimenti con elevato contenuto di zuccheri).
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi.
- 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.

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

Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

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 alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

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

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

Non usare detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che possano danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le proprietà autopulenti.

Ciclo di pulizia - Funzione di pirolisi

AVVERTENZA

- **Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**
- **Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.**
- **Tenere lontano gli animali durante e dopo il ciclo di pirolisi.**

Questa funzione permette di eliminare i residui generati dalla 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 di pirolisi dopo ogni utilizzo, ma soltanto quando il forno è molto sporco o in presenza di fumi e vapori sgradevoli generati in fase di preriscaldamento o di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi) i bruciatori o le piastre elettriche siano spenti.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione del ciclo di pirolisi (anche le griglie laterali).
- Per una pulizia ottimale della porta del forno, rimuovere gli accumuli di sporco con una spugna umida prima di attivare la funzione di pirolisi.

L'apparecchio è dotato di due funzioni di pirolisi:

1. Ciclo economico (PYRO EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa il 25% rispetto al ciclo di pirolisi standard. Azionarlo a intervalli regolari (dopo avere cucinato carne per 2-3 volte consecutivamente).
2. Ciclo standard (PYRO): garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.

NOTA: durante il ciclo di pirolisi, la porta non può essere aperta e; essa rimane bloccata fino al raggiungimento della temperatura di sicurezza.

MANUTENZIONE

AVVERTENZA

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

RIMOZIONE DELLA 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) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

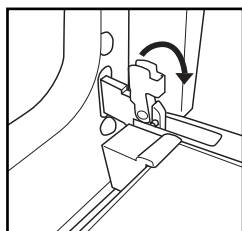


Fig. 1

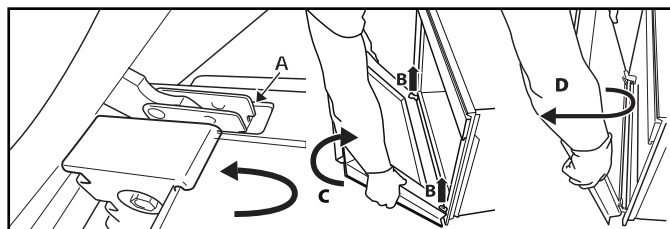


Fig. 2

Per riposizionare la porta:

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

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO ALCUNI MODELLI)

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

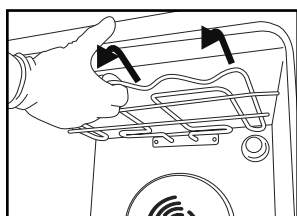


Fig. 3

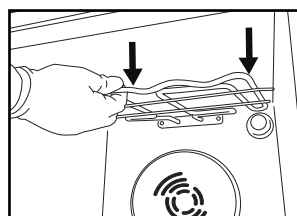


Fig. 4

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per sostituire la lampadina posteriore:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 5), sostituire la lampadina (per il tipo, vedere la nota) e riavvitare il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

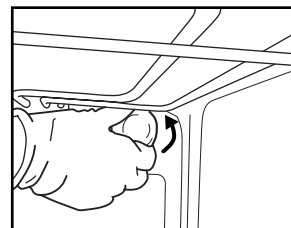


Fig. 5

NOTA:

- 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:

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

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona

- Controllare che la rete elettrica sia operativa e che il forno sia collegato alla rete.
- Spegnerne 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".

La porta è bloccata

- Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.

Importante: durante il ciclo di pulizia con pirolisi (se disponibile), la porta del forno rimane bloccata.

Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo di pulizia con pirolisi").

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. 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 (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 codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

NOTA: 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).

SERVICE 0000 000 00000



SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare il forno seguendo le 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 degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.