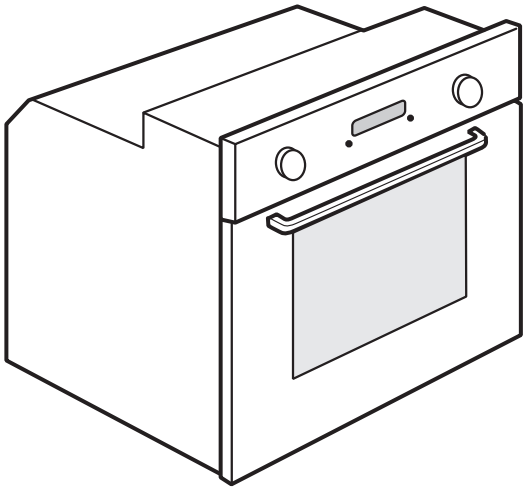
(Applicare l'adesivo della garanzia qui)

SERVICE 0000 000 00000



IT Manuale d'uso e manutenzione

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

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

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

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso 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. Contattare un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- 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 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.

- 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. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione 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 usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.
- 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. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (ad esempio rum, cognac, vino).
- 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. Rimuovere i residui di alimenti dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- 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.

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 prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90 °C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, 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 indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.

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 ed i fumi del materiale isolante e dei 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 sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclo (♺). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì deve essere conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Come risparmiare energia

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

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 RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

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

La porta è bloccata:

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

Il programmatore elettronico non funziona:

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente 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.

SERVICE 0000 000 00000

qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PARTI DI RICAMBIO DISPONIBILI PER 10 ANNI.

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.**

Esterno del forno

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

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

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. 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 per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta, è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante 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 alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

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

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

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

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate di seguito ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per rimuovere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) finché non si sgancia (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

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

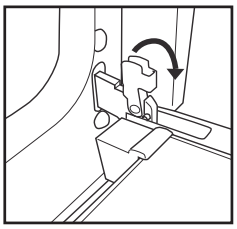


Fig. 1

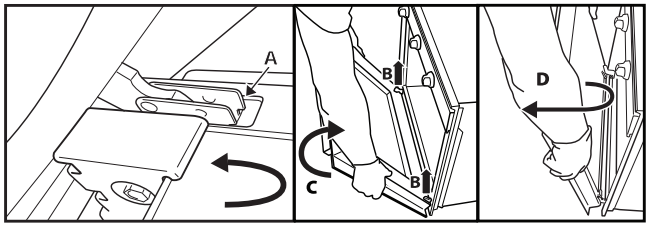


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

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

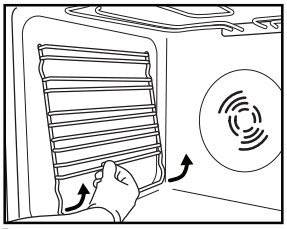


Fig. 3

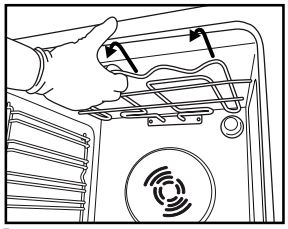


Fig. 4

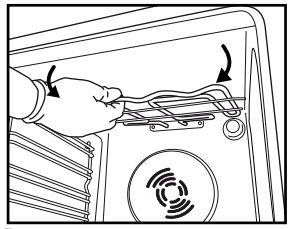


Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per sostituire la lampadina posteriore (se in dotazione):

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

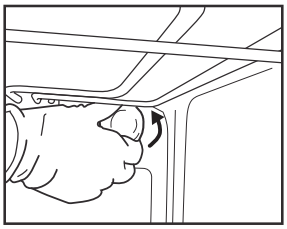


Fig. 6

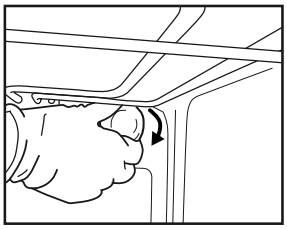


Fig. 7

N.B.:

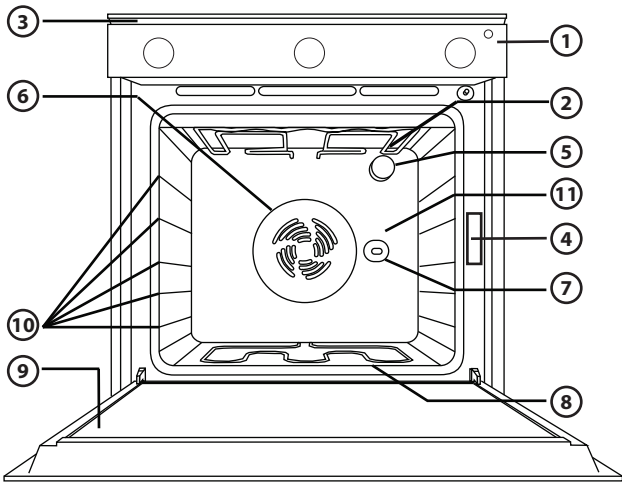
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o lampade alogene da 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C (a seconda del modello).
- Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- Se si utilizzano lampadine alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte delle dita.

IMPORTANTE:

- **Non mettere in funzione 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. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampadina
6. Sistema di cottura ventilata (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Parete posteriore

N.B.:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, è possibile che la ventola di raffreddamento rimanga in funzione per qualche minuto.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori in dotazione con il forno, fare riferimento alla scheda tecnica)

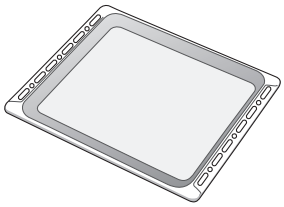


Fig. 1

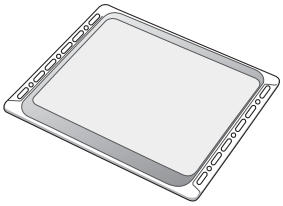


Fig. 2

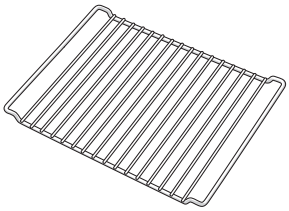


Fig. 3

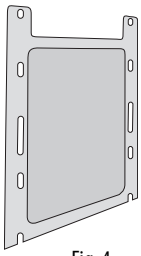


Fig. 4

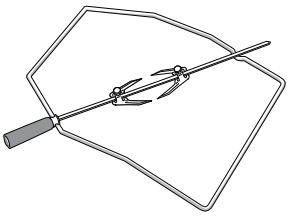


Fig. 5

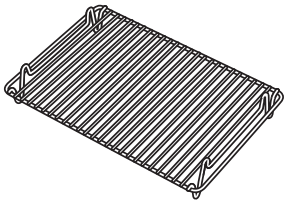


Fig. 6

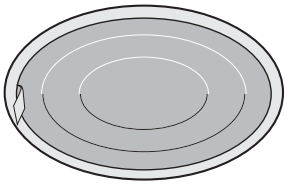


Fig. 7

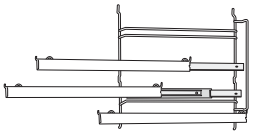


Fig. 8

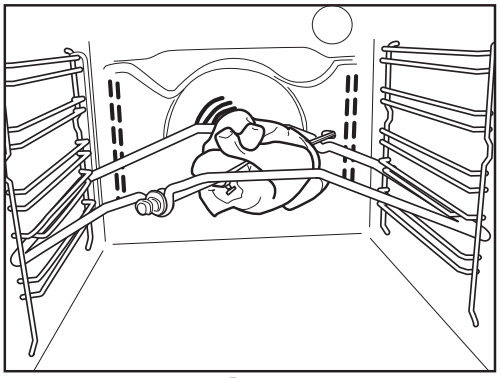


Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

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

Piastra per dolci (Fig. 2)

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

Griglia (Fig. 3)

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

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

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

Girarrosto (Fig. 5)

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

Kit “Grigliata” (Fig. 6)

Utilizzare questa griglia in combinazione con la Leccarda (1) per ottenere il kit “Grigliata”.

Filtro grassi (Fig. 7)

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

Guide scorrevoli (Fig. 8)

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

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 ALL'INTERNO DEL FORNO

12. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
13. Gli altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, vanno inseriti allo stesso modo (Fig. 2).
14.

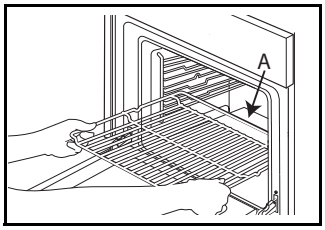


Fig. 1

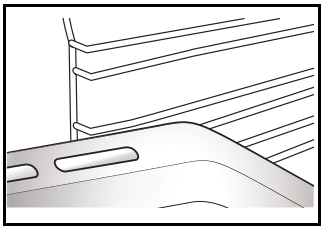


Fig. 2

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Manopola del termostato
3. Spia rossa termostato.

UTILIZZO DEL FORNO

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

TABELLA DELLE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
0	**OFF**	-
	LUCE	Accende la luce del forno.
	STATICO	Funzione idonea per la cottura di qualunque pietanza su un solo ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano per la cottura. Questa funzione è adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni sulla confezione del cibo.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. In caso si cucini carne, versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo livello) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
	INFERIORE	La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		-	2	160 - 180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti / Crostatine		-	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bignè		-	3	180	30-40	Piastra dolci
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		-	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale		-	2	190 - 200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo/Coniglio/Anatra		-	2	190 - 200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino/Oca		-	2	190 - 200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		-	2	180-200	50 - 60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna / pasta al forno / cannelloni / sformati		-	2	190 - 200	45-55	Griglia + pirofila
Pane/Focaccia		-	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		-	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Toast		-	4	200	2-5	Griglia
Verdure gratinate		-	3	200	15 - 20	Griglia + pirofila
Filetti e tranci di pesce grigliati		-	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	4	200	30-50	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura

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

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di scegliere possibilmente tortiere o 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 i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura simultanea di cibi diversi

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. 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 sui ripiani in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente 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.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). 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. Nel caso di arrosti, 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.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. 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 arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo, e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno, quindi appoggiarla sul relativo supporto.
Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima della cottura e va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

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

Funzione lievitazione (presente 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.

Stampato in Italia
07/2016

400010907207

IT