

Istruzioni per l'uso

**KitchenAid**



<b>Istruzioni importanti per la sicurezza</b>	<b>4</b>
<b>Installazione</b>	<b>8</b>
<b>Consigli per la salvaguardia dell'ambiente</b>	<b>9</b>
<b>Dichiarazione di progettazione ecocompatibile</b>	<b>9</b>
<b>Guida ricerca guasti</b>	<b>9</b>
<b>Servizio assistenza</b>	<b>10</b>
<b>Pulizia</b>	<b>10</b>
<b>Manutenzione</b>	<b>11</b>
<b>Istruzioni per l'uso del forno</b>	<b>12</b>
<b>Descrizione delle funzioni</b>	<b>17</b>
<b>Tabella di cottura</b>	<b>18</b>
<b>Consigli d'utilizzo e suggerimenti</b>	<b>19</b>

## 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 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:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio 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 un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- 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 usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.

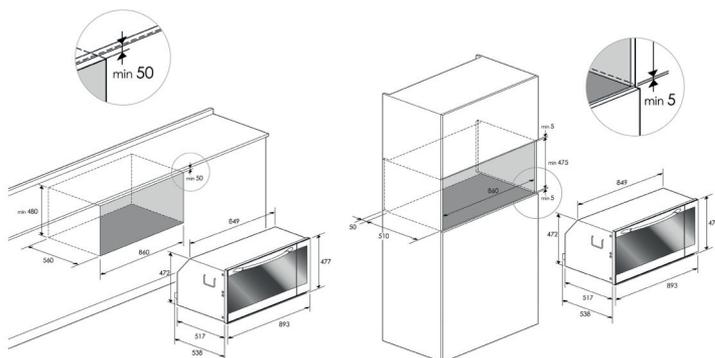
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Esiste perciò il rischio che i vapori generati possano 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).

### **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.

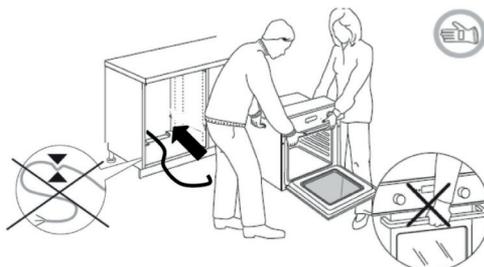
# Installazione

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.



## Predisposizione del mobile per incasso

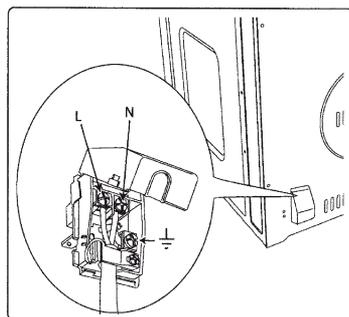
- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.



## Connessione alla rete elettrica

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.



## RACCOMANDAZIONI GENERALI

### Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

### Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli 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 imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio .
- Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.



### Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.

## 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 ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegner e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

### Il programmatore elettronico non funziona:

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

## Servizio assistenza

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

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

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola),

## Pulizia

### AVVERTENZA

- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

### 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 in microfibra umido.**

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

### Interno del forno

**IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).

**NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa**

posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;

- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

**SERVICE** 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

**all'interno della porta e sulla guarnizione.**

**A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

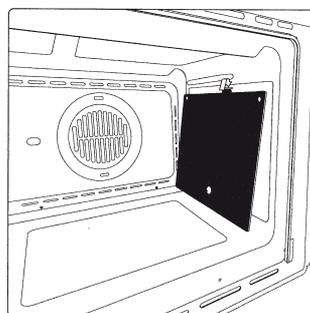
### Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

### PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI (se l'apparecchio ne è dotato)

Questi pannelli speciali vanno semplicemente agganciati alle pareti prima di montare i telai laterali. Sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di grasso e olio durante le cotture a temperature superiori a 200° C.

Se dopo la cottura di cibi piuttosto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per un tempo massimo di 60 minuti. Non lavare o pulire mai i pannelli autopulenti con prodotti abrasivi, acidi o alcalini.



## Manutenzione

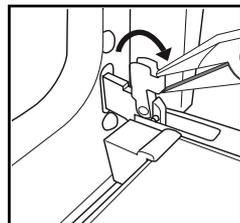
### **⚠ AVVERTENZA**

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

### RIMOZIONE DELLA PORTA

#### Per togliere la porta:

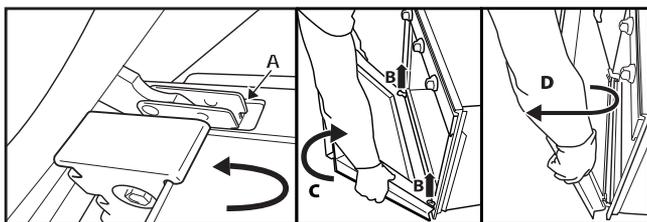
1. Aprire completamente la porta.
2. Abbassare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).



(Fig. 1)

#### Per riposizionare la porta:

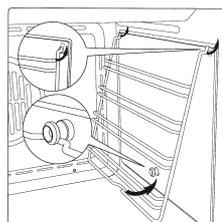
1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Sollevare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.



(Fig. 2)

### RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

Premere le griglie verso il basso e sollevarle come mostrato nella figura 3.

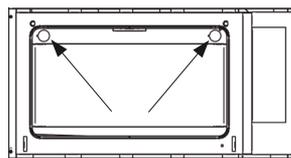


(Fig. 3)

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

#### Per sostituire le due lampade posteriori (fig. 4):

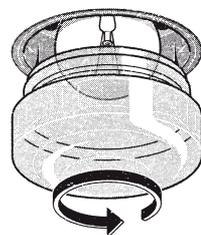
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 5), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.



(Fig. 4)

#### NOTA:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25W/230V tipo E14, T300°C.
- La lampada usata nell'apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l'illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Clienti.



(Fig. 5)

# Istruzioni per l'uso del forno

**PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE**



1. Pannello comandi
2. Porta del forno
3. Maniglia del forno
4. Spia del termostato
5. Spia di funzionamento del forno

## 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.
- Aprendo la porta durante la cottura, le resistenze si disattivano.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

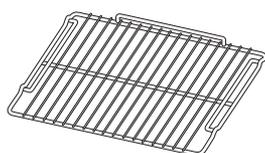


Fig. A

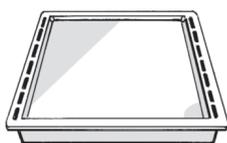


Fig. B



Fig. C



Fig. D

- GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
  - LECCARDA:** da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio, per cuocere carne, pollo, pesce con o senza verdure. Per evitare schizzi di olio o grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.
  - GIRARROSTO:** da usare per la cottura di pollame e arrosti.
  - GUIDE SCORREVOLI:** per rendere più agevole l'inserimento e l'estrazione degli accessori.
- 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 Clienti.

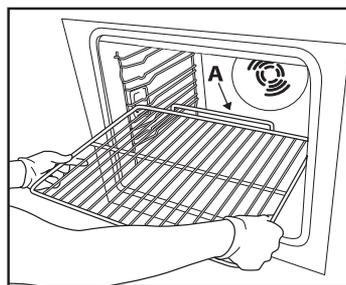
# Istruzioni per l'uso del forno

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

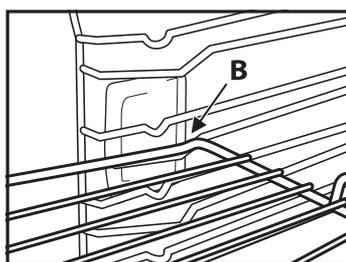
La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne impedisce l'estrazione involontaria.

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" rivolta verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).
3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

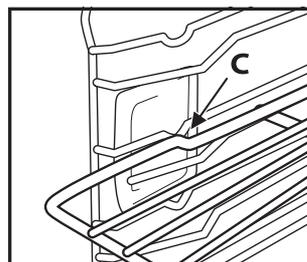
Per gli altri accessori, come la leccarda, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana ne consente il bloccaggio.



(Fig. 1)

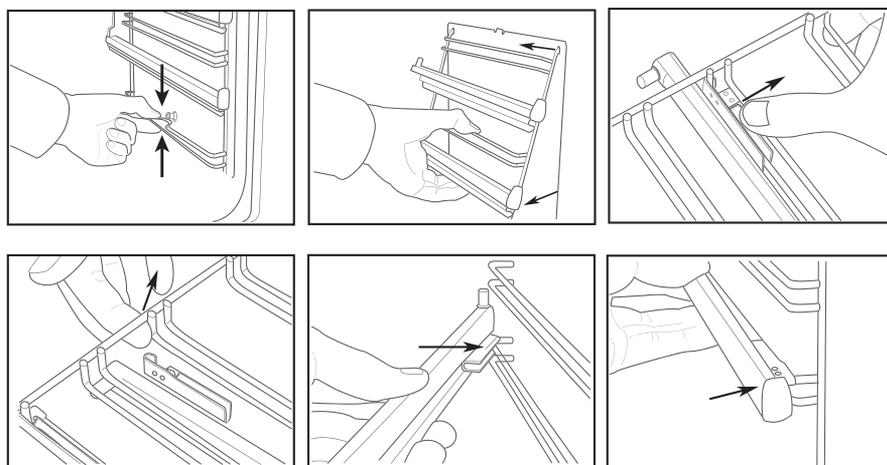


(Fig. 2)



(Fig. 3)

## GUIDE SCORREVOLI



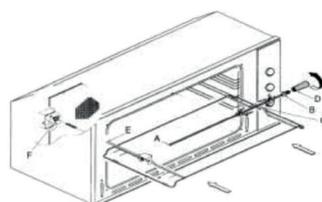
## Come utilizzare il girarrosto

Inserire l'asta del girarrosto **A** nel motorino e la gola **B** nell'incavo **C**.

Ruotare il manico in plastica **D** in senso antiorario.

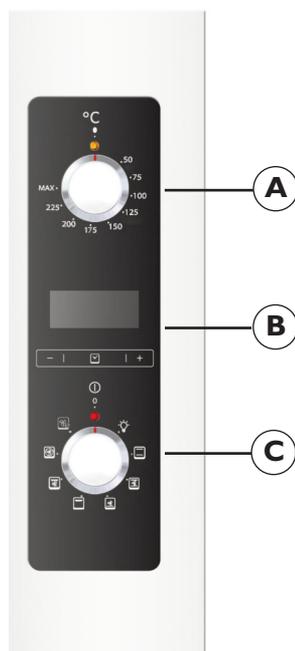
Inserire la griglia nelle guide del forno facendo attenzione che l'asta inserisca nel foro **F**.

La griglia del girarrosto deve essere collocata sempre sul ripiano centrale del forno (seconda posizione dal basso).



# Istruzioni per l'uso del forno

## DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



### A. Manopola di regolazione temperatura termostato

Usare il termostato per impostare la temperatura di cottura desiderata. Il termostato può essere regolato su una temperatura compresa tra 50 °C e 250 °C.

### B. Comando tattile

Consente di selezionare:

- Impostazione orologio
- Contaminuti
- Tempo di cottura
- Fine tempo di cottura
- Programmazione cottura automatica
- Regolazione segnale acustico

### C. Manopola di selezione delle funzioni, senso orario

#### 0 SPEGNIMENTO

- Lampada forno
- Statico
- Ventilato
- Fondo ventilato
- Grill
- Turbo grill
- Ventilazione forzata
- Eco Mode (Ventilazione forzata)

**Nota:** è possibile effettuare lo scongelamento con tutte le funzioni di ventilazione, lasciando la manopola di regolazione temperatura termostato impostata su 0 °C.

## ELENCO FUNZIONI

### 0 SPEGNIMENTO



Lampada forno (rimane accesa mentre il forno è in funzione).



Resistenze superiori e inferiori. Impostazione termostato da 50 °C a MAX.



Resistenze superiori e inferiori con ventola. Impostazione termostato da 50 °C a MAX.



Resistenza inferiore con ventola. Impostazione termostato da 50 °C a MAX.



Resistenze superiori (grill piccolo a bassa potenza). Impostazione termostato da 50 °C a 200 °C.



Resistenza superiore doppia con ventola (grill a superficie grande). Impostazione termostato da 50 °C a 200 °C.



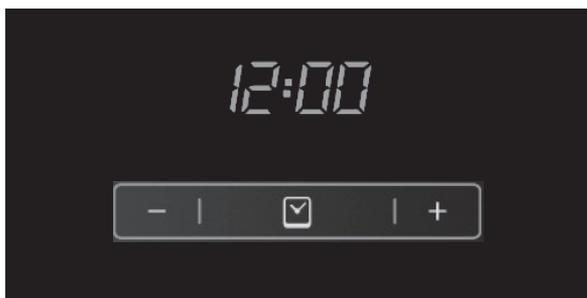
Resistenza circolare con ventola. Impostazione termostato da 50 °C a MAX.



Questa modalità è sviluppata per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. È sconsigliata per grosse porzioni o per la preparazione di pasti di grandi dimensioni.

# Istruzioni per l'uso del forno

## COMANDO TOUCH TIMER



### Impostazione dell'orologio



Figura 1

Quando si accende l'unità per la prima volta "Auto" e "0:00" iniziano a lampeggiare. Per impostare l'orologio, premere il tasto centrale per circa 3 secondi. Quando appare  premere "+" o "-" per impostare l'ora corretta.

Attendere fino a quando un cicalino avvisa che l'orologio è stato impostato (figura 1).

Per impostare l'ora in un momento successivo, premere "+" e "-" insieme per 3 secondi quindi regolare l'orologio come descritto sopra.

### Contaminuti



Figura 2

Il contaminuti non controlla il forno, pertanto al termine del conteggio il forno continuerà a funzionare.

Per impostarlo, premere il tasto centrale per 3 secondi fino a quando appare  (figura 2). Premere "+" e "-" per impostare il tempo richiesto.

Per impostare il contaminuti in un momento successivo, premere il tasto centrale per 3 secondi quindi regolare come descritto sopra.

Il contaminuti suona quando finisce il conteggio. Per disattivarlo, premere un tasto qualsiasi.

### Tempo di cottura



Figura 3

È una funzione semi automatica di cottura. Può essere utilizzata per impostare i tempi di cottura.

Premere il tasto centrale per 3 secondi. Premerlo quindi di nuovo fino a quando appare "dur" (figura 3).

Premere "+" e "-" per impostare il tempo di cottura richiesto.

### Fine tempo di cottura



Figura 4

È possibile impostare anche la fine del tempo di cottura.

Premere il pulsante centrale per 3 secondi. Premere il tasto centrale due volte consecutivamente e attendere che appaia "End" (figura 4). Premere "+" e "-" per impostare la fine del tempo di cottura richiesta.

Il forno funzionerà nella modalità impostata e alla temperatura selezionata fino alla fine del tempo di cottura.

# Istruzioni per l'uso del forno

## Programmazione cottura automatica



Figura 5

Funzione di cottura con i tempi impostati.

Premere il pulsante centrale per 3 secondi. Premerlo quindi di nuovo fino a quando appare “dur”. Premere “+” e “-” per impostare il tempo di cottura richiesto. Attendere qualche secondo affinché l'impostazione venga memorizzata.

Premere il pulsante centrale per 3 secondi. Premerlo ancora due volte e attendere che appaia “End” (figura 4). Premere “+” e “-” per impostare la fine del tempo di cottura richiesta.

Ad es.:

Ora corrente: 12.30

Tempo di cottura: 10 minuti

Fine tempo di cottura: 14.00

Il forno inizierà la cottura alle 13.50 (14.00 meno 00.10) alla temperatura selezionata e nella modalità impostata e si fermerà alle 14.00

Al termine della cottura il forno emetterà un segnale acustico. Per disattivarlo, premere un pulsante qualsiasi.

## Regolazione del segnale acustico



Per regolare il volume del cicalino, premere “+” e “-” contemporaneamente. Premere quindi il tasto centrale e attendere che “ton1” (volume alto) lampeggi. Premere “-” per selezionare “ton2” (volume medio) o “ton3” (volume basso).

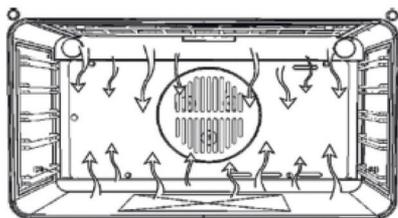
Premere il tasto centrale per impostare il volume selezionato.

## Descrizione delle funzioni

### COTTURA STATICA

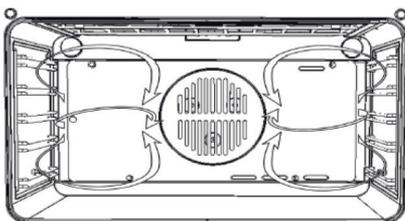
La cottura statica utilizza il calore proveniente dalle resistenze superiore e inferiore ed è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Introdurre gli alimenti nel forno solo dopo che è stata raggiunta la temperatura desiderata, ovvero quando la spia del termostato si spegne.

Per aumentare la temperatura superiore o inferiore verso la fine del ciclo di cottura, ruotare la manopola di regolazione della temperatura nella posizione appropriata. Per quanto possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura.



### COTTURA VENTILATA

Per questo tipo di cottura una ventola situata nella parete posteriore consente la circolazione dell'aria calda all'interno del forno, garantendo una ripartizione uniforme del calore. I tempi di cottura sono inferiori rispetto alla cottura statica. È un metodo adatto per cuocere contemporaneamente cibi diversi su più ripiani, soprattutto in caso di alimenti di tipi differenti (pesce, carne e così via).



### SCONGELAMENTO

Se si seleziona una funzione di cottura ventilata e si imposta il termostato su zero, la ventola provoca la circolazione di aria fredda all'interno del forno. In tal modo è possibile scongelare velocemente i cibi surgelati.

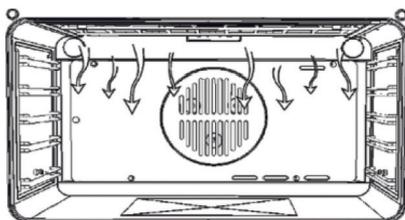
### COTTURA CON IL GRILL

Utilizzare la funzione grill per arrostitire o rosolare gli alimenti. Alcuni forni potrebbero essere dotati di motore elettrico, spiedo e girarrosto.

Posizionare la teglia con gli alimenti da cuocere sul primo o sul secondo ripiano dall'alto.

Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Regolare il termostato su una temperatura compresa tra 50 °C e 200 °C.



### VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Questa ventola, situata nella parte superiore del forno, provoca la circolazione di aria fredda all'interno dell'apparecchio e attraverso la porta del forno.

La ventola viene attivata quando la temperatura dell'involucro esterno del forno raggiunge 60 °C.

Se si accende il forno con il termostato impostato su 200 °C, la ventola entra in funzione dopo circa 10 minuti.

La ventola viene disattivata quando la temperatura dell'involucro esterno del forno scende al di sotto di 60 °C.

Se si spegne il forno con il termostato impostato su 200 °C, la ventola si arresta dopo circa 30 minuti.

## Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Temperatura (°C)	Ripiano (dal basso)	Tempo (min)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Ricetta	Funzione	Temperatura (°C)	Ripiano (dal basso)	Tempo (min)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

## Consigli d'utilizzo e suggerimenti

### Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

### Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo ripiano. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

### Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostitire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale 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 di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

### Pizza

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

05/19

400011372207

