

Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Istruzioni importanti per la sicurezza	4
Installazione	8
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	9
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile	9
Guida alla ricerca guasti	9
Servizio Assistenza	10
Pulizia	10
Manutenzione	11
Istruzioni per l'uso del forno	12
Tabella delle funzioni	23
Tabella di cottura	25
Tabella delle ricette testate	28
Consigli d'uso e suggerimenti	29

Istruzioni importanti per la sicurezza

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

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



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



PERICOLO

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



AVVERTENZA

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

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

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

legge.

- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti per uso domestico. Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti). Il produttore non risponderà di eventuali danni causati dall'uso improprio o dall'errata impostazione dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone

sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

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

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura prevede l'aggiunta di alcolici (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcol evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Gli eventuali residui di alimenti devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pulizia (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la 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 forni con recipiente di cottura in dotazione).

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare l'apparecchio nel rispetto delle norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio 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 avere disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che lo sportello si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE

- I mobili della cucina a diretto contatto con il forno devono essere resistenti al calore (min. 90 °C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere tutti i trucioli e altri residui di lavorazione.
- Dopo l'installazione, la base del forno non deve essere più accessibile.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Collegamento alla rete elettrica

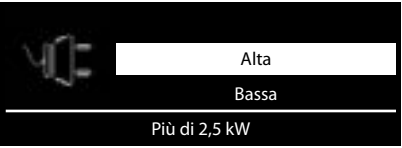
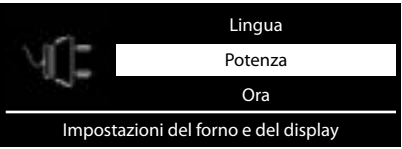
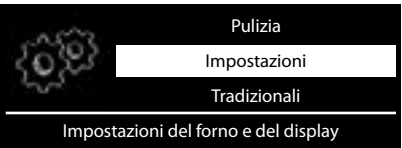
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa dell'impianto elettrico domestico. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

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

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica superiore a 2,5 kW (indicata con "ALTA" nelle impostazioni come mostrato nella figura sottostante) che è compatibile con una potenza elettrica domestica installata superiore a 3 kW. Nel caso disponga di una potenza domestica inferiore è necessario diminuire il valore ("BASSA" nelle impostazioni). Nella tabella che segue sono indicate in dettaglio le impostazioni raccomandate per l'alimentazione elettrica nei vari paesi.

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

1. Per diminuire il livello di potenza assorbita, ruotare la manopola "Funzioni" su "IMPOSTAZIONI".
2. Confermare con il tasto 
3. Selezionare "Potenza" nel menu
4. Confermare con il tasto 
5. Selezionare "BASSA"
6. Premere il tasto ; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.



RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'uso:

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

Durante l'uso:

- Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello in quanto potrebbero danneggiarlo.
- Non aggrapparsi allo sportello o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o a incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale di imballaggio

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



Smaltimento dell'apparecchio

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

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

Risparmio energetico

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

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile ed è conforme alla norma europea EN 60350-1.

Guida alla ricerca guasti

Il forno non funziona:

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

Il programmatore elettronico non funziona:

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

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

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

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

Prepararsi a fornire:

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

Pulizia

AVVERTENZA

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

Esterno del forno

IMPORTANT: 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 in microfibra.

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

Interno del forno

IMPORTANT: 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 le incrostazioni e le macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, ad alimenti con elevato contenuto di zuccheri).
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.

(visibile a sportello aperto). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

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

SERVICE 0000 000 00000



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

- Pulire il vetro dello sportello con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia dello sportello, è possibile rimuoverlo (vedere MANUTENZIONE).

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

Accessori:

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

Manutenzione

AVVERTENZA

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

RIMOZIONE DELLO SPORTELLO

Per rimuovere lo sportello:

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

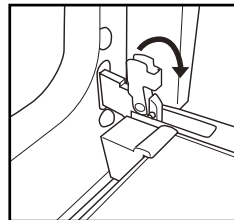


Fig. 1

Per riposizionare lo sportello:

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

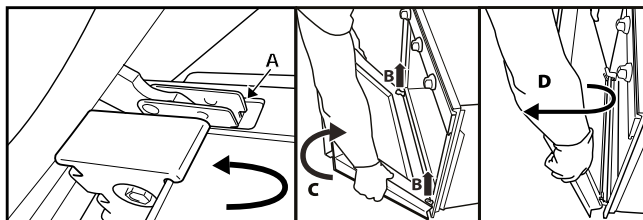
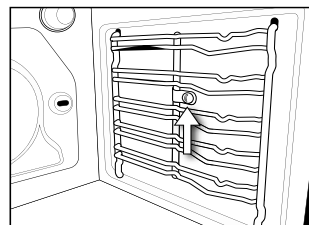


Fig. 2

RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig. 3) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrine a destra e a sinistra servendosi di una moneta o di un utensile (fig. 4).
2. Per rimuovere le griglie, sollevarle (1) e ruotarle (2) come mostrato in Fig. 5.

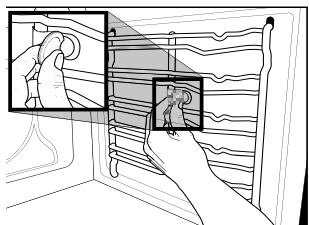


(Fig. 3)

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):

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



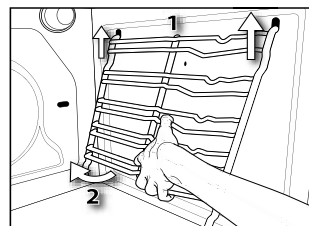
(Fig. 4)

N.B.:

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

IMPORTANTE:

- 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.

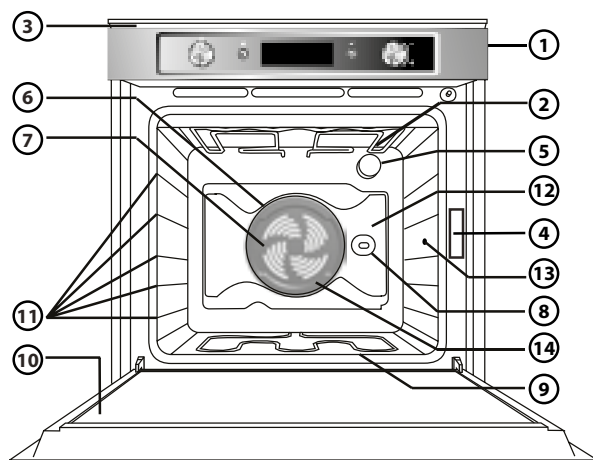


(Fig. 5)

Istruzioni per l'uso del forno

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

Il forno Artisan è dotato di una presa elettrica sulla parete posteriore del forno per fornire elettricità all'elemento riscaldante all'interno dell'accessorio Artisan quando viene collegato.



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

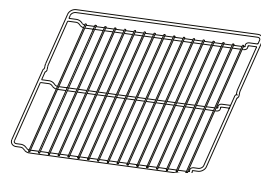
N.B.:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, è possibile che la ventola di raffreddamento rimanga in funzione per qualche minuto.
- Aprendo lo sportello del forno durante la cottura, le resistenze si disattivano.

Istruzioni per l'uso del forno

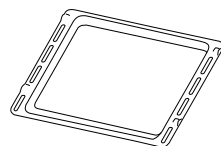
ACCESSORI IN DOTAZIONE

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.



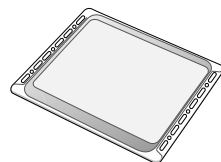
(Fig. A)

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



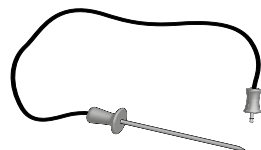
(Fig. B)

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



(Fig. C)

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



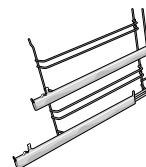
(Fig. D)

E. GRIGLIA DI ESSICCAZIONE: da usare per l'essiccazione di frutta, funghi o verdure.



(Fig. E)

F. GUIDE SCORREVOLI: facilitano l'inserimento e l'estrazione di griglie e piastre.



(Fig. F)

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

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

Istruzioni per l'uso del forno

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

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

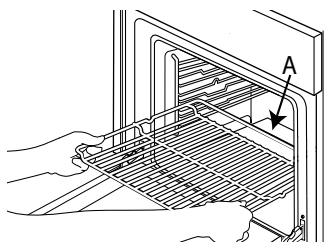


Fig. 1

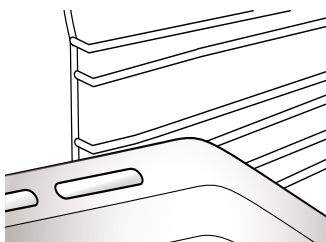
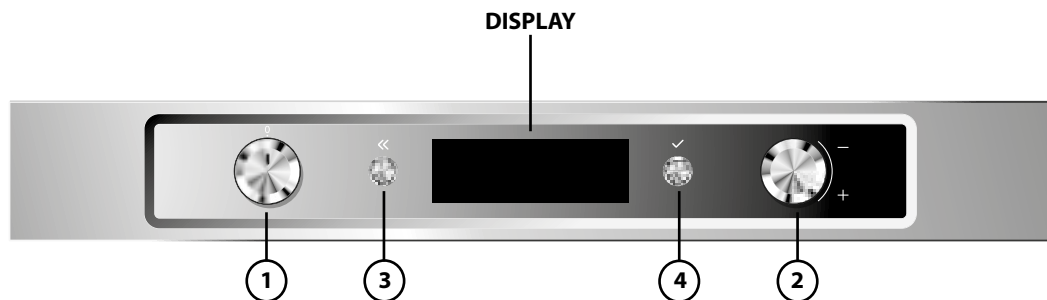


Fig. 2

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



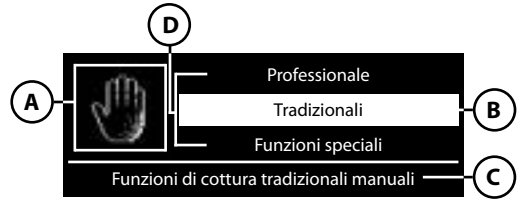
1. **MANOPOLA FUNZIONI:** per l'accensione e lo spegnimento del forno e per la selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA DI NAVIGAZIONE:** per spostarsi nei menu e regolare i valori preimpostati
3. **TASTO** : per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO** : per selezionare e confermare le impostazioni

Istruzioni per l'uso del forno

ELENCO FUNZIONI

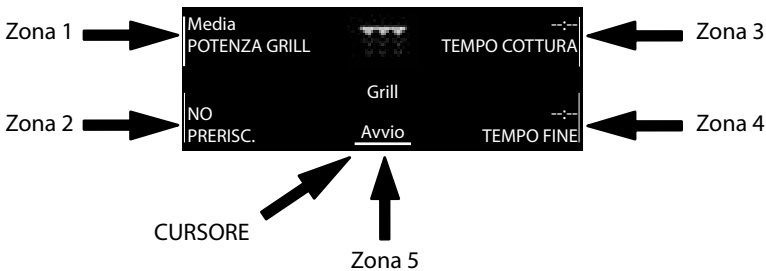
Ruotando la manopola funzioni in una posizione qualsiasi il forno si accende: il display visualizza le funzioni o i sottomenu associati a ciascuna di esse.

- A.** Simbolo della funzione evidenziata
- B.** Per selezionare la funzione evidenziata, premere 
- C.** Descrizione della funzione evidenziata
- D.** Altre funzioni disponibili e selezionabili



DETTAGLI DELLE FUNZIONI

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, il display mostra ulteriori opzioni e i relativi dettagli.



Per spostarsi tra le diverse zone ruotare la manopola di navigazione: il cursore si sposta sui valori modificabili, seguendo l'ordine sopra descritto.

Premere il tasto  per selezionare il valore, modificarlo ruotando la manopola "Navigazione" e confermarlo con il tasto .

PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE DELLA LINGUA E IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l'ora corrente.

Procedere al montaggio come indicato di seguito

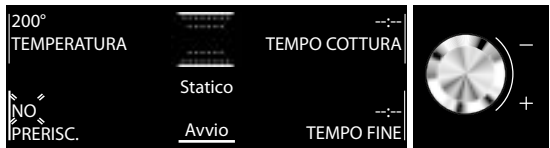
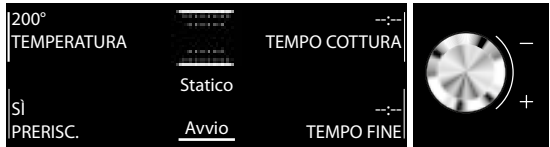
1. Ruotare la manopola funzioni su una qualsiasi posizione: il display elenca le prime tre lingue disponibili.
2. Ruotare la manopola di navigazione per scorrere l'elenco.
3. Quando viene evidenziata la lingua desiderata, premere  per selezionarla. Dopo avere selezionato la lingua, sul display lampeggia 12:00.
4. Impostare l'ora ruotando la manopola di navigazione.
5. Per confermare l'impostazione, premere .

Istruzioni per l'uso del forno

PRERISCALDAMENTO DEL FORNO (SOLO FUNZIONI STANDARD)

Qualora non si volesse preriscaldare il forno (per le funzioni che lo consentono), è necessario modificare l'impostazione predefinita come segue:

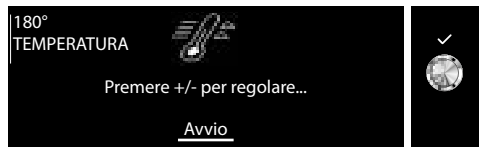
- 1. Ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore sul preriscaldamento.
- 2. Premere il tasto  per selezionare l'impostazione: sul display lampeggia "Sì".
- 3. Modificare l'impostazione ruotando la manopola di navigazione: sul display appare "No".
- 4. Per confermare la selezione, premere il tasto .



PRERISCALDAMENTO RAPIDO (SOLO FUNZIONI STANDARD)

Per preriscaldare il forno rapidamente, procedere come segue:

- 1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni".
- 2. Confermare premendo il tasto: le impostazioni appaiono sul display.
- 3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore su "Avvio" e quindi premere. Per modificarla, procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Al raggiungimento della temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Al termine del preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione di cottura statica . A questo punto è possibile informare la pietanza e procedere alla cottura.
- 4. Se si desidera impostare un tipo di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare la funzione desiderata.

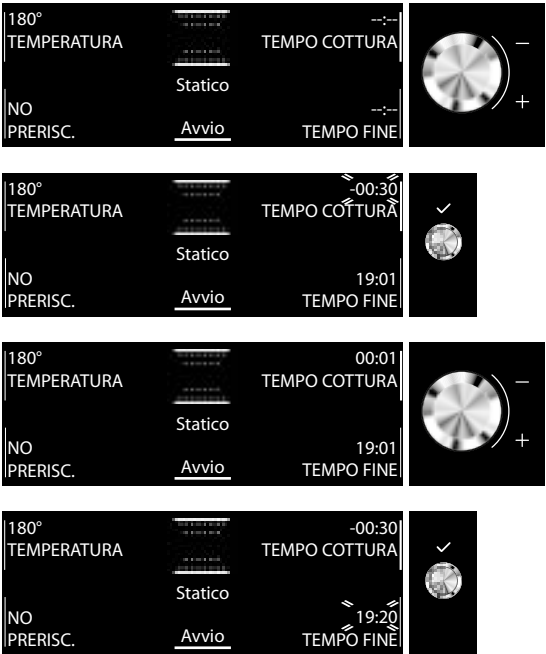


Istruzioni per l'uso del forno

IMPOSTAZIONE IL TEMPO DI COTTURA

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

- 1. Per selezionare la funzione, ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore su "TEMPO COTTURA".
- 2. Premere il tasto  per selezionare l'impostazione; sul display lampeggia "00:00".
- 3. Modificare il valore ruotando la manopola di navigazione per visualizzare il tempo di cottura desiderato.
- 4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto .

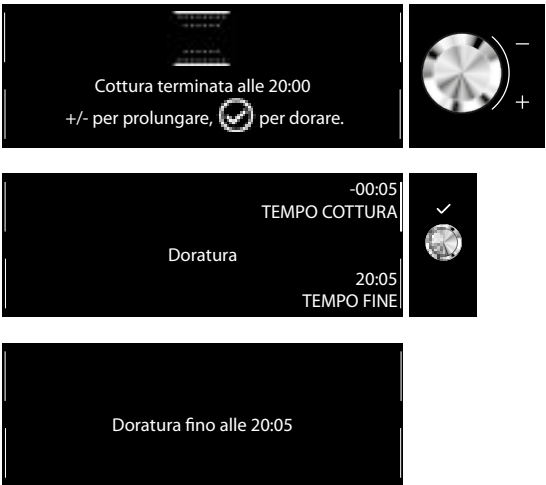


DORATURA

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

Al termine del tempo di cottura, il display mostra "+/- per prolungare,  per dorare".

Premere il tasto . Il forno avvia un ciclo di gratinatura di 5 minuti. Questa funzione può essere utilizzata solo dopo la cottura.



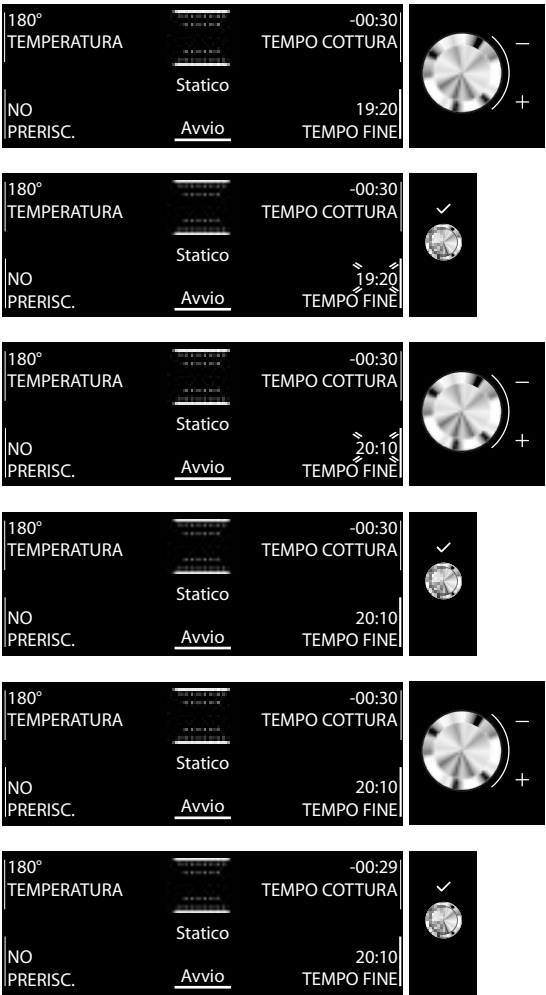
Istruzioni per l'uso del forno

IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'inizio della cottura fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura. **Questa impostazione è disponibile solo se la funzione selezionata non prevede il preriscaldamento del forno.** Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio, 19:20). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotando la manopola di navigazione, posizionare il cursore in corrispondenza dell'ora di fine cottura.
2. Premere il tasto  per selezionare l'impostazione: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Per ritardare la fine della cottura, ruotare la manopola di navigazione per impostare il valore desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto .
5. Ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore su AVVIO, quindi premere .
6. Il display indica in quale ripiano collocare il cibo. Seguire le istruzioni visualizzate e premere  per avviare la cottura. Il forno si avvierà automaticamente all'ora calcolata perché la cottura abbia termine all'orario impostato (se ad esempio un piatto richiede 20 minuti di cottura e l'ora di fine cottura è impostata alle 20:10, il forno si avvierà alle 19:50).

N.B.: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura ruotando la manopola di navigazione in modo da posizionare il cursore su "Avvio" e quindi premendo il tasto . In ogni momento è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) come descritto nei paragrafi precedenti.

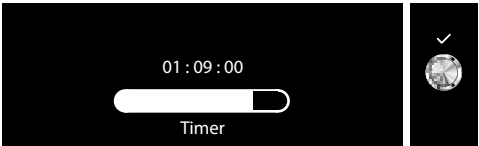
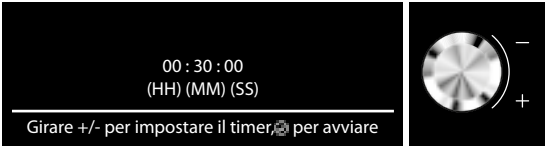
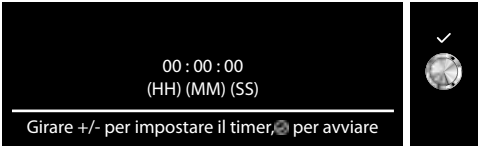


Istruzioni per l'uso del forno

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

- 1. A forno spento, premere il tasto : il display visualizza "00:00:00".
- 2. Ruotare la manopola di navigazione fino a selezionare l'ora desiderata.
- 3. Premere il tasto  per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile prolungare il tempo, come sopra descritto, o disattivare il timer premendo il tasto  (sul display sarà visualizzata l'ora).



FUNZIONI PROFESSIONALI

Le funzioni professionali offrono la scelta tra 17 ricette. Le funzioni sono divise per categorie di alimenti, e per ogni ricetta vengono consigliati la temperatura ideale e il ripiano in cui inserire le pietanze. Per maggiori consigli è possibile consultare il Ricettario, dove sono riportate alcune idee di preparazione da personalizzare secondo i propri gusti. Le funzioni disponibili sono elencate qui sotto. Il tempo e la temperatura consigliati sono indicati sul display del forno e/o nel Ricettario. Per le ricette riportate sotto la funzione professionale Cottura arrosto è possibile utilizzare la sonda carne (vedere il relativo paragrafo).

Funzione professionale Panetteria

- Pane tradizionale
- Pane al malto
- Pizza in teglia
- Pizza sottile
- Torte salate
- Baguette

Funzione professionale Pasticceria

- Pasta Bigné
- Croissant/Brioche
- Torta Margherita
- Plum Cake
- Pasta frolla

Funzione professionale Cottura arrosto

- Vitello - Maiale
- Roastbeef al sangue
- Roast beef, cottura media
- Pollo arrosto
- Tacchino arrosto
- Custom (funzione personalizzabile per la cottura della carne).

Istruzioni per l'uso del forno

SONDA CARNE

La sonda carne in dotazione permette di misurare durante la cottura l'esatta temperatura all'interno dell'alimento, tra 0° e 100°C, al fine di garantire una cottura ottimale. È possibile programmare la temperatura interna desiderata a seconda della pietanza da preparare. È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse (Fig. A). Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, facendo attenzione che la punta non finisca in una parte cava (fig. B). Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare la cottura prima di estrarre la pietanza dal forno. Collegare lo spinotto della sonda nell'apposito foro di connessione situato sulla parete destra del forno.

La termosonda può essere utilizzata con le seguenti funzioni:

- Statico
- Ventilato
- Termoventilato
- Turbogrill
- Tweli-grill (se presente)
- Cottura lenta carne e Cottura lenta pesce
- Cottura arrosto prof

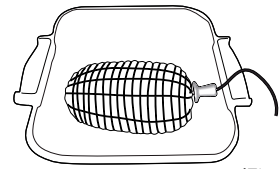
Se la sonda non è inserita la cottura procede con il metodo tradizionale (fig. 1); altrimenti, il display avverte che la sonda non è collegata (fig. 2). Dopo il messaggio di conferma, sul display appaiono tutti i parametri di cottura selezionati:

- in alto a sinistra (zona 1) la temperatura del forno;
- in alto a destra (zona 3) la temperatura desiderata all'interno dell'alimento ("sonda carne", come indicato in Fig. 3).

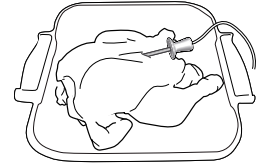
Per avviare la cottura, ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore su "Avvio" e quindi premere . La parte in basso a destra del display (zona 4) mostra l'attuale temperatura interna dell'alimento (Fig. 4). Nei primi due minuti è possibile modificare la temperatura interna desiderata ("SONDA CARNE", come indicato in fig. 4). Dopo due minuti, questa indicazione viene sostituita dal tempo di cottura (fig. 5). Al raggiungimento della temperatura interna impostata per l'alimento, sul display appare un messaggio di avviso per 3 secondi (fig. 6). Successivamente, il forno offre la possibilità di prolungare la cottura ruotando la manopola di navigazione verso "+". Se non viene premuto alcun tasto, il forno continua la cottura per 6 minuti in modo da assicurare un risultato ottimale. Se il tempo di cottura viene prolungato, la nuova impostazione viene visualizzata in alto a destra (zona 3). Allo scadere del tempo di cottura, il display propone la funzione di "doratura" (solo per alcune funzioni).

NOTE:

1. Dopo due minuti dall'inizio della cottura, per cambiare la temperatura interna dell'alimento occorrerà scollegare la termosonda e quindi reinserirla.
2. Se la termosonda viene inserita prima che sia stata selezionata una funzione, sarà possibile selezionare solo le funzioni che non prevedono il preriscaldamento. Se la ricetta desiderata richiede il preriscaldamento, inserire la pietanza con la termosonda solo a forno già caldo.
3. Nella "Cottura arrosto professionale", il preriscaldamento è previsto per tutte le preparazioni. Evitare perciò di introdurre gli alimenti o la termosonda prima che il forno sia caldo.



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

Istruzioni per l'uso del forno

PREFERITI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

Questo forno può essere programmato per memorizzare le impostazioni desiderate per la cottura delle pietanze.

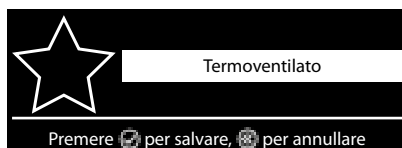
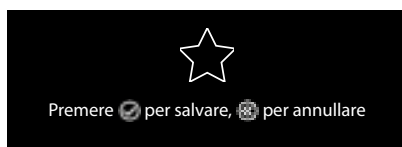
Al termine della cottura, se si desidera salvare le impostazioni utilizzate (funzione, tempo di cottura, temperatura, ecc.), premere il tasto .

A questo punto, il display mostra il messaggio "Premere  per salvare".

Premendo il tasto , il forno propone la prima posizione di memoria disponibile da 1 a 10. Per scegliere una posizione diversa, è possibile cambiare il numero ruotando la manopola di navigazione (+/-) sul valore desiderato e quindi confermare con il tasto .

Se la memoria è piena o la posizione prescelta è già occupata, la funzione precedente sarà sovrascritta.

Se viceversa non si desidera memorizzare le impostazioni di cottura, premere il tasto , passare a un'altra funzione con la manopola di navigazione oppure spegnere il forno. Per richiamare successivamente le impostazioni salvate, ruotare la manopola "FUNZIONI" fino a visualizzare il simbolo , quindi ruotare la manopola di regolazione (+/-) in modo da selezionare la funzione desiderata tra quelle memorizzate. Premere il tasto  e quindi il tasto  per avviare la cottura.



IMPOSTAZIONI

1. Per modificare alcune impostazioni del display, selezionare "IMPOSTAZIONI" dal menu principale ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare premendo il tasto : il display mostra le impostazioni che è possibile modificare (lingua, volume del segnale acustico, luminosità del display, ora, risparmio energetico, potenza).
3. Modificare l'impostazione ruotando la manopola di navigazione.
4. Premere il tasto  per confermare.
5. Seguire le istruzioni del display per modificare le impostazioni.
6. Premere il tasto ; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.

N.B.: Se quando si spegne il forno la funzione Modalità Eco ("risparmio energetico") è selezionata (ON), il display si spegne dopo alcuni minuti, mostrando l'orologio. Per visualizzare le informazioni sul display e riaccendere la lampada, basta premere un tasto qualsiasi o ruotare una delle manopole. Se la funzione Modalità Eco è attivata durante una funzione di cottura, la lampadina interna del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura per riattivarsi a ogni interazione dell'utente. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni secondi viene soltanto ridotta la luminosità del display.

BLOCCO DEI TASTI

Questa funzione consente di bloccare i tasti del pannello comandi.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti  e  per almeno 3 secondi.

Se il blocco è attivato, le funzioni dei tasti vengono bloccate e sul display appaiono un messaggio e il simbolo .

Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura.

Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Quando la funzione di blocco è attivata, è possibile soltanto spegnere il forno ruotando la manopola su 0 (zero). In questo caso, tuttavia, la funzione precedentemente selezionata dovrà essere impostata nuovamente.

Tabella delle funzioni

MENU PRINCIPALE		
Funzione	Funzione	Descrizione Funzione
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico)
	FUNZIONI PROFESSIONALI – Cottura arrosto Panetteria Pasticceria	Funzioni specifiche per il tipo di piatto scelto, con la temperatura ideale consigliata. La cavità del forno viene preparata automaticamente con il preriscaldamento ottimale e la cottura viene gestita in automatico con un ciclo dedicato per ogni ricetta. È possibile utilizzare la termosonda per regolare alla perfezione i tempi di cottura (funzioni “Cottura arrosto”). (VEDERE IL RICETTARIO).
	TRADIZIONALI	Vedere FUNZIONI TRADIZIONALI
	FUNZIONI SPECIALI	Vedere FUNZIONI SPECIALI
FUNZIONI TRADIZIONALI		
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con farcitura liquida, utilizzare il 1° o il 2° livello.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare le verdure e tostare 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 occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve restare chiusa.
	TURBOGRILL	Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, pollo). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve restare chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto (se in dotazione).
	TWELI-GRILL	Per grigliare carne, pesce e verdure su uno o due ripiani contemporaneamente. Collocare la griglia con gli alimenti da grigliare sul 5°, 4° o 3° livello (scegliere la distanza migliore, in base alle dimensioni degli alimenti e al grado di doratura desiderato, tenendo a mente che più l'alimento è vicino al grill più intensa sarà la doratura). Per grigliare grandi quantità di alimenti, posizionare due griglie sul 5° e 3° livello. Quando gli alimenti della griglia superiore hanno raggiunto la doratura desiderata, invertire la posizione delle griglie e terminare la cottura. In questo modo, gli alimenti su entrambi i ripiani possono essere serviti contemporaneamente alla stessa temperatura e con lo stesso grado di doratura. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di cuocere 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.
	VENTILATO	Ideale per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

Tabella delle funzioni

FUNZIONI SPECIALI		
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
	MANTENERE IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad esempio carni, fritture, sfornati). Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore a 65°C.
	LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Disporre l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per non compromettere il processo di lievitazione, non attivare questa funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
	COTTURA LENTA CARNE COTTURA LENTA PESCE	Per cuocere dolcemente carne (a 90°C) e pesce (a 85°C). Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la carne più tenera e succosa. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrosti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattienga i succhi interni della carne. I tempi di cottura variano da 2 ore per 300 g di pesce fino a 4-5 ore per 3 kg; per la carne, i tempi di cottura vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg. Per un risultato ottimale, non aprire la porta del forno durante la cottura per evitare la dispersione del calore; usare la termosonda (se in dotazione) o un normale termometro da forno.
	ESSICCAZIONE Frutta Verdure Funghi	Per essiccare frutta, verdure e funghi. Usare l'accessorio in dotazione (o una griglia a maglia fine) per impedire la caduta delle scaglie sottili e favorire un'adeguata circolazione dell'aria. Utilizzare il 3° livello per cuocere su un singolo ripiano, 1° e 4° per cuocere su due ripiani, 1°, 3° e 5° per cuocere su tre ripiani e 1°, 3°, 4° e 5° per cuocere su quattro ripiani. Non occorre preriscaldare il forno. Lasciare aperta a metà la porta del forno.
	YOGURT	Per preparare yogurt fatto in casa. Si consiglia di utilizzare piccoli vasetti di ceramica o stampini di alluminio. Coprire con pellicola d'alluminio prima di infornare. Introdurre la leccarda con i contenitori al primo livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	TWELI-BASE	Per le ricette che richiedono calore dal basso. Questa funzione è consigliata per rendere più croccante la base di qualsiasi tipo di pietanza (torte salate, pizze, pane, dolci, biscotti ecc.) o per addensare alimenti con consistenza molto liquida, ad esempio le salse. Questa funzione può essere utilizzata anche per cuocere. È consigliata per la cottura di alimenti che non necessitano di una doratura superiore, ad esempio piatti a base di riso, preparazioni in cocotte, stufati e sughi. Si consiglia di utilizzare il 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	PREFERITI	Per accedere alle 10 funzioni più utilizzate. Per la memorizzazione e l'uso delle impostazioni preferite, vedere il paragrafo "PREFERITI".
	VENTILATO ECO	Per cuocere arrosti ripieni e tagli di carne su un solo ripiano. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Con questa funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura ed è possibile riaccenderla temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preri- scalda- mento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte lievitate		Sì	2-3	160 - 180	30 - 90	Tortiera su griglia
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, Torta di mele)		-	3	160 - 200	35 - 90	Leccarda/teglia o griglia + tortiera
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		Sì	3	170 - 180	20 - 45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Liv. 5: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Bigné		-	3	180 - 200	30 - 40	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Liv. 4: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: leccarda
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Liv. 5: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Meringhe		-	3	90	110 - 150	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	90	140 - 160	Liv. 4: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: leccarda
		-	1-3-5	90	140 - 160	Liv. 5: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	1/2	190 - 250	15 - 50	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Liv. 4: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Liv. 5: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 3: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: leccarda

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Pre- scalda- mento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pizze surgelate		-	3	250	10 - 20	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Liv. 4: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: leccarda
Torte salate (torta di verdure, quiche)		-	3	180 - 190	40 - 55	Tortiera su griglia
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Liv. 5: tortiera su griglia Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci + tortiera
		-	3	190 - 200	20 - 30	leccarda / piastra dolci
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: leccarda
		-	3	190 - 200	45 - 65	Leccarda o teglia su griglia
		-	3	190 - 200	80 - 110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo/Coniglio/ Anatra (1 kg)		-	3	200 - 230	50 - 100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetti, pesce intero)		-	3	180 - 200	40 - 60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	2	180 - 200	50 - 60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	(Alta)	3 - 6	Griglia
Filetti/Tranci di pesce		-	4	Media	20 - 30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preri- scalda- mento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	Medio-alta	15 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	Media	55 - 70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	Alta	60 - 80	Liv. 2: Girarrosto (se in dotazione) Liv. 1: leccarda con acqua
Roast beef al sangue (1 kg)		-	3	Media	35 - 50	Teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Cosciotto di agnello/Stinco		-	3	Media	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Patate arrosto		-	3	Media	35 - 55	Leccarda / piastra dolci (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Verdure gratinate		-	3	Alto	10 - 25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagne e carne		-	1 - 4	200	50 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni e patate		-	1 - 4	200	45 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		-	1 - 4	180	30 - 50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pasto completo: Torta salata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	3 - 5	Medio-alta	30 - 45	Liv. 5: griglia (cambiare livello in base al grado di doratura desiderato) Liv. 3: griglia (cambiare livello in base al grado di doratura desiderato) Liv. 1: leccarda con acqua
Arrosto ripieno		-	3	200	80 - 120*	Leccarda o teglia su griglia
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	3	200	50 - 100*	Leccarda o teglia su griglia

* I tempi di cottura sono puramente indicativi e si riferiscono all'intero ciclo di cottura. Si potranno estrarre le pietanze in tempi diversi secondo i gusti personali.

Tabella delle ricette testate

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

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

Tabella delle ricette testate

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Per eseguire una cottura in modalità ventilata su un singolo livello, si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per la funzione "TERMOVENTILATO" su più livelli.

Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide scorrevoli. Eseguire i test senza le guide scorrevoli.

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

** Per la cottura alla griglia, lasciare 3-4 cm liberi dal bordo anteriore della griglia per facilitarne l'estrazione

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

Per eseguire le prove, utilizzare la tabella corrispondente.

Consumo di energia e tempo di preriscaldamento

Selezionare la funzione ed eseguire la prova attivando solo l'opzione "Preriscaldamento".

("Preriscaldamento Sì")

Consigli d'uso e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura:

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

Cottura simultanea di alimenti diversi

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

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione "Termoventilato" e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se una torta 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.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Consigli d'uso e suggerimenti

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 pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla.
Prestare la dovuta attenzione, perché questa procedura genera vapore molto caldo. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.
- Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura, avendo cura di evitare il vapore quando si apre la porta del forno.
- Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale si trovano gli alimenti in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

Consigli per la cottura con le funzioni tradizionali

Ricetta	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Temperatura consigliata per la termosonda (°C)
Roastbeef al sangue	2/3	200 - 220	48
Roast beef, cottura media	2/3	170 -190	60
Roast beef ben cotto	2/3	170 -190	68
Tacchino arrosto	1/2	150 – 170	75
Pollo arrosto	2/3	200 - 210	83
Arrosto di maiale	2/3	170 -190	75
Arrosto di vitello	2/3	160 - 180	68

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Questo accessorio serve per arrostiti uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Introdurre il supporto sul secondo ripiano. Inserire la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollame, fissarla ai due lati con le forchette speciali e assicurarsi che sia ben ferma. Inserire l'asta nel foro situato sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo ripiano una leccarda con almeno 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 gli alimenti 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 degli impasti si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

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

www.whirlpool.eu

Stampato in Italia

06/16



400010886144

