

## **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA**

### **LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE**

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.



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



#### **PERICOLO**

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



#### **AVVERTENZA**

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

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

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale 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 all'alimentazione principale, dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- 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.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.

- Se la superficie della piastra ad induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica (solo modelli con funzione di cottura ad 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 cibi. Non sono consentiti altri usi (ad es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora siano istruiti o controllati durante l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e comprendano i rischi di utilizzo dell'apparecchio. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio. I bambini non sottoposti a controllo da parte di un adulto non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e relative parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, se non continuamente controllati da un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.

- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si accumula all'interno di tali contenitori potrebbe causarne l'esplosione, con conseguente danno dell'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare assolutamente 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 (solo per i forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti metallici taglienti sul vetro della porta del forno, in quanto possono 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 lampada.
- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione dell'imballaggio e installazione.

## **Smaltimento degli elettrodomestici**

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## **INSTALLAZIONE**

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

## **PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO**

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

## **COLLEGAMENTI ELETTRICI**

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 dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

### **Durante l'utilizzo:**


- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

## **CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE**

### **Smaltimento dell'imballaggio**

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

### **Smaltimento prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.
- 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'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Risparmio energetico**

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnerlo il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ C E

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (C E) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## GUIDA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

### La porta è bloccata:

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

### Il programmatore elettronico non funziona:

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

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

**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), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche 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).

## PULIZIA



### AVVERTENZA

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

### Esterno del forno

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

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

### Interno del forno

**IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. 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 (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).

- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

**N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

### **Accessori:**

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

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

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

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

### **Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi (se in dotazione):**

- ⚠ AVVERTENZA**
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
  - Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500°C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di molto sporco o di fumi e cattivi odori generati sia in fase di preriscaldamento che di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione della pirolisi.
- Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

L'apparecchio è dotato di 2 funzioni pirolitiche:

1. Ciclo economico (PYRO EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa 25% rispetto al ciclo pirolitico standard. Azionarlo ad intervalli regolari (dopo avere cucinato carne almeno per 2-3 volte consecutivamente).
  2. Ciclo standard (PYRO): garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.
- In ogni caso, dopo un certo numero di cotture, in base al grado di sporco, viene consigliato, attraverso un messaggio sul display, di effettuare un ciclo di autopulizia.

**N.B.: durante la funzione di pirolisi, la porta del forno rimane bloccata e risulta impossibile aprirla fino a che, la temperatura all'interno della cavità, non abbia raggiunto il livello di sicurezza appropriato.**

## **MANUTENZIONE**

- ⚠ AVVERTENZA**
- Utilizzare guanti protettivi.
  - Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
  - Scollegare il forno dalla rete elettrica.

### **RIMOZIONE DELLA PORTA**

#### **Per togliere la porta:**

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

#### **Per riposizionare la porta:**

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

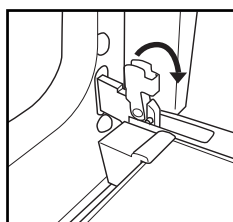


Fig. 1

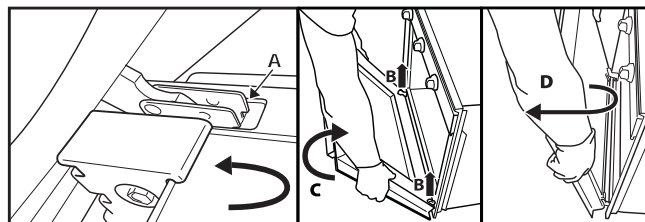


Fig. 2

## **SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)**

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

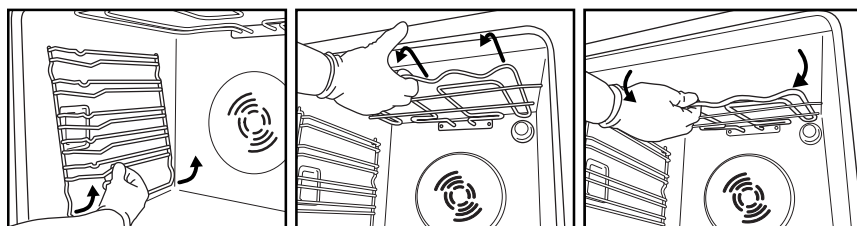


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA**

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

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 6), 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.

**Per sostituire la lampada laterale** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

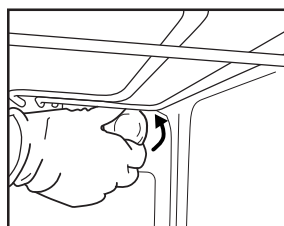


Fig. 6

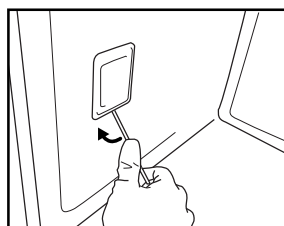


Fig. 7

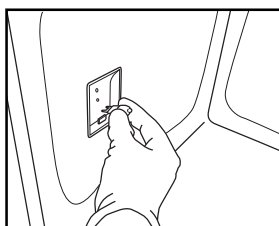


Fig. 8

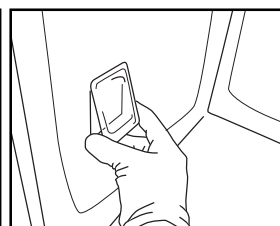


Fig. 9

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

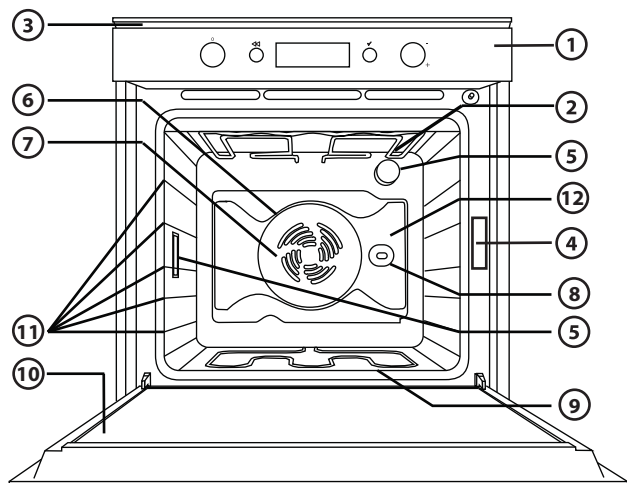
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

### **IMPORTANTE:**

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

# ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Ventola
7. Resistenza circolare (non visibile)
8. Girarrosto
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

## 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, gli elementi riscaldanti si disattivano.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

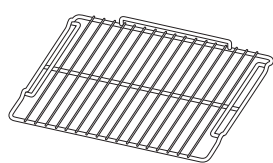


Fig. A

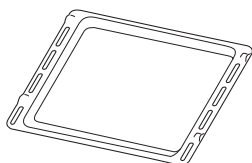


Fig. B



Fig. C

- A. GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- B. LECCARDA:** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.
- C. PANNO CELLULOSA:** da utilizzare per il ciclo di pulizia STARCLEAN™.

**IMPORTANTE:** utilizzare solo il panno cellulosa fornito in dotazione.

**La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.**

## ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## **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 evita l'estrazione involontaria.

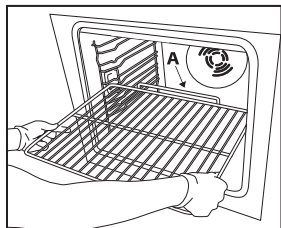


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

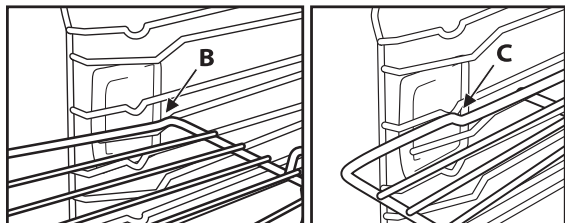


Fig. 2

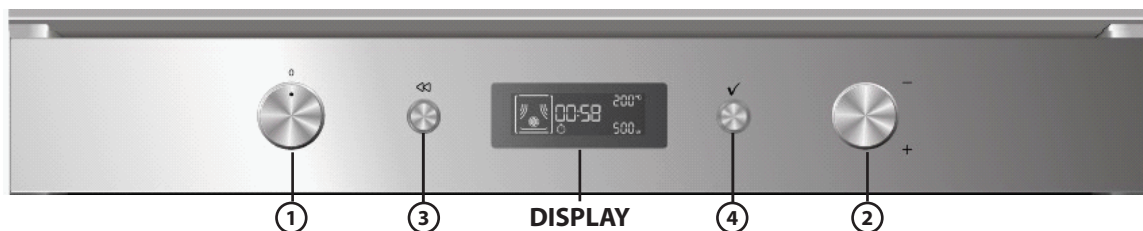
Fig. 3

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 leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

## **DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI**

### **PROGRAMMATORE ELETTRONICO**



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
  2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati
- NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.**
3. **TASTO** ⏪: per tornare alla schermata precedente
  4. **TASTO** ✓: per selezionare e confermare le impostazioni

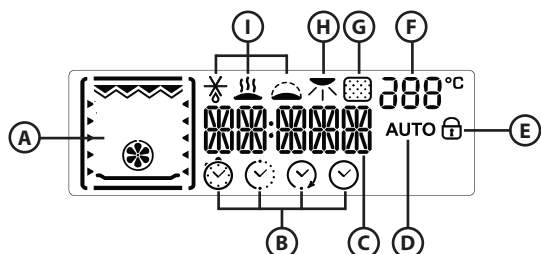
### **ELENCO FUNZIONI**

Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.

I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA.

**NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 59.**

## DESCRIZIONE DISPLAY



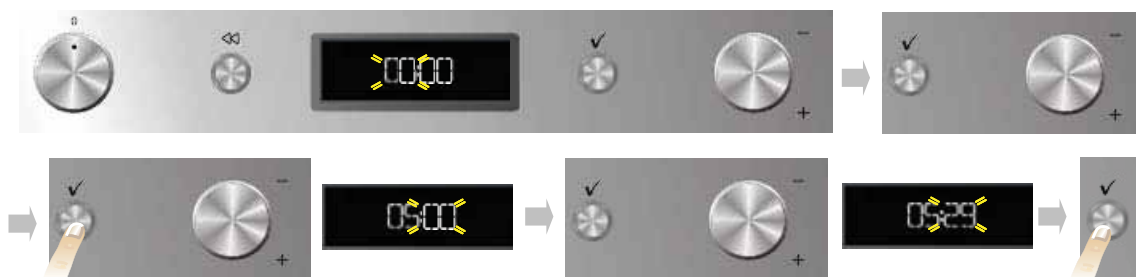
- A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
- B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
- C. Informazioni relative alle funzioni preselezte
- D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
- E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (se presente)
- F. Temperatura interna forno
- G. Funzione pirolisi (se presente)
- H. Doratura
- I. Funzioni speciali: Scongelamento, Mantenere in caldo, Lievitazione, Ventilato Eco.

## ATTIVAZIONE DEL FORNO - SELEZIONE LINGUA

Quando si accende il forno per la prima volta, sul display è visualizzato ENGLISH.

Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare la lingua desiderata, quindi premere il tasto ✓ per confermare.

## IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE



Dopo la selezione della lingua, è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

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

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

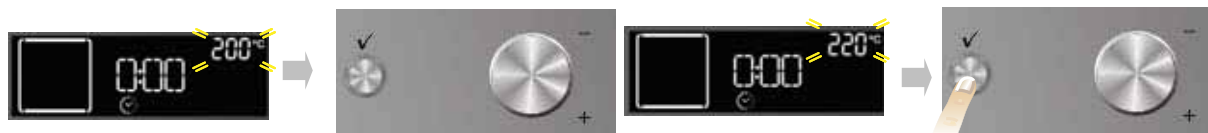
## SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA



1. Ruotare la manopola "Funzioni" su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto ✓. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

## IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

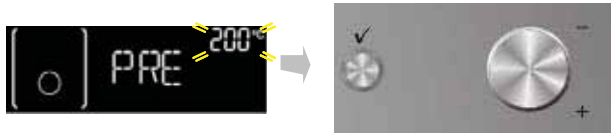
Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:







1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto ✓ per confermare.

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

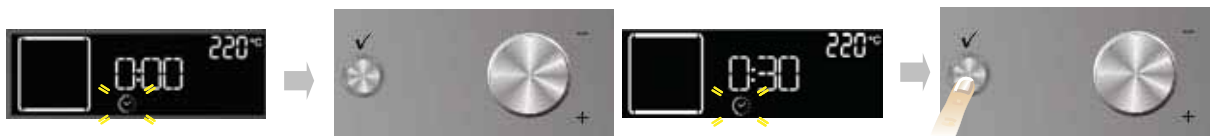
## **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**





1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare con il tasto : le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto . Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200° C) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico .  
A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

## **IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA**

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.




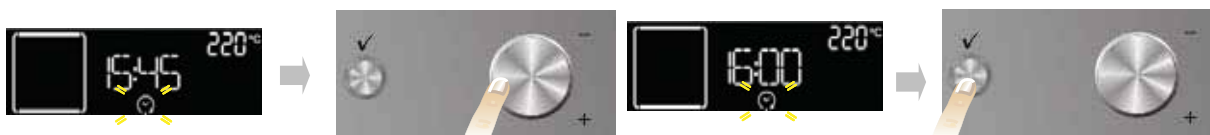
1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo  lampeggia.
  2. Ruotare la manopola Regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
  3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto .
- Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

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




**IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAM. RAPIDO, PANE/PIZZA, VENTILATO.**

**NOTA: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.** È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo  lampeggia.





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

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
  2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto : i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
  3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora pre-impostata.
- In ogni momento, è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto  per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto  per confermare.**


## **CONTAMINUTI**



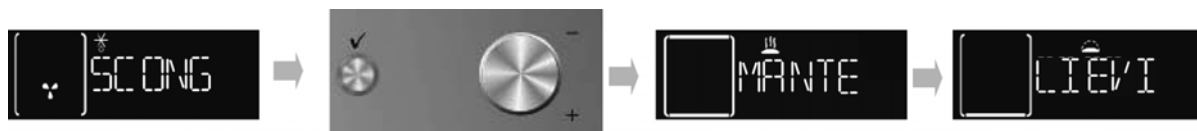
Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.



1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto  per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "0:00" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto  (sul display appare l'ora corrente).

## **SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenù contenente tre funzioni speciali.

Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "SCONGELAMENTO" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE, ECO TERMOVENTILATO.
3. Premere il tasto  per confermare.


## **DORATURA**

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.







Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "✓ PER DORARE". Premendo il tasto , il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte

## **SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA**

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenù contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".





### **Pane**




1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE" con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere  per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto .
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere  per avviare la cottura.

## Pizza





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

## IMPOSTAZIONI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenù contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

### Lingua



1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "LANGUAGE" (LINGUA).
2. Premere il tasto  per accedere alle impostazioni
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino alla visualizzazione della lingua desiderata e confermare con il tasto .

### Orologio

Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzazione "ORA". Per modificare l'ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).



### Eco

Quando è selezionata (ON) la modalità ECO, il display riduce la luminosità e dopo 3 minuti da quando il forno è in stand-by mostra l'orologio. Per visualizzare le informazioni sul display basta premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "ECO".
2. Premere il tasto  per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto .
4. Durante la cottura, se è attivata la modalità Eco, la lampadina all'interno del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura, per riattivarsi ad ogni interazione dell'utente.

### Segnale acustico



Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "SUONO".
2. Premere il tasto  per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto .

**NOTA:** quando è impostato su off, i seguenti segnali rimangono comunque attivi: fine contaminuti, fine preriscaldamento, fine cottura.

### Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

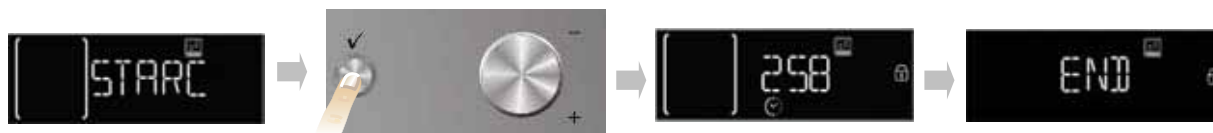
1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "LUMINOSITA".
2. Premere il tasto : sul display appaiono BASSO, MEDIO o ALTO a seconda del livello settato in quel momento.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto .



## **CICLO DI PULIZIA STARCLEAN™**

Per mantenere il forno nelle migliori condizioni, dopo ogni uso, eseguire il ciclo di pulizia **STARCLEAN™**. Il ciclo dura 35 minuti, comprensivi di una fase di raffreddamento, e va eseguito come segue:  
Per la descrizione di questa funzione, riferirsi al capitolo PULIZIA e alla tabella funzioni a pag. 59.

1. Operare a forno freddo.
2. Bagnare il panno cellulosa fornito in dotazione sotto l'acqua corrente e strizzarlo in maniera che non sgoccioli.
3. Aprire la porta del forno ed estrarre gli accessori smaltati.
4. Adagiare il panno cellulosa sul fondo del forno in modo da coprirlo completamente.
5. Distribuire uniformemente sul panno cellulosa 350 ml di acqua. Una quantità inferiore o superiore può pregiudicare il buon funzionamento del ciclo.
6. Chiudere la porta del forno.

**IMPORTANTE: non aprire la porta durante il funzionamento del ciclo per evitare la fuoriuscita del vapore.**





7. Selezionare con la manopola funzioni il simbolo : la parola **STARCLEAN™** appare sul display.
8. Premere il tasto  per confermare la scelta ed avviare il ciclo di pulizia. Non aprire la porta durante il funzionamento del ciclo per evitare la fuoriuscita del vapore.
9. A ciclo completato, aprire la porta, estrarre il panno cellulosa e rimuovere eventuale acqua residua nel forno.
10. Iniziare quindi la pulizia utilizzando la spugna inumidita con acqua calda (pulizie ritardate più di 15 minuti possono compromettere il buon esito della stessa).

### **Sporco particolarmente ostinato**













Per eliminare sporco particolarmente ostinati, ripetere il ciclo **STARCLEAN™** ed aggiungere qualche goccia di detergente neutro durante la fase di rimozione dello stesso.

### **BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)**






Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo. Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti  e  per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Con il blocco tasti inserito, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.



















# TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI


















| MANOPOLA FUNZIONI   |  |  |
|---|--|--|
|                              | <b>OFF</b>   | Per interrompere la cottura e spegnere il forno.   |
|                              | <b>LAMPADINA</b>   | Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.   |
| <br><b>FUNZIONI SPECIALI</b> | <br><b>SCONGELAMENTO</b>      | Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.  |
|   | <br><b>MANTENERE IN CALDO</b> | Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, frittura, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.  |
|   | <br><b>LIEVITAZIONE</b>       | Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|   | <br><b>ECO TERMOVENTILATO</b> | Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze. In questa funzione Eco la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|                            | <b>STATICO</b>   | Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|                            | <b>VENTILATO</b>   | Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|                            | <b>TERMOVENTILATO</b>  | Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°, 3°, 5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.   |
|                            | <b>GRILL</b>   | Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, 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 essere mantenuta chiusa.   |
|   | <b>TURBO GRILL</b>   | Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente. |
|                            | <b>IMPOSTAZIONI</b>  | Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).   |

**MANOPOLA FUNZIONI (Continua)**

|  |                                 |   |
|--|---------------------------------|---|
|  | <b>PANE/PIZZA</b>               | Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno. |
|  | <b>STARCLEAN™</b>               | Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo a bassa temperatura. L'azione combinata dello speciale smalto e dell'acqua rilasciata dal panno cellulosa durante il ciclo agevola la rimozione dello sporco. Attivare la funzione a forno freddo.  |
|  | <b>PRERISCALDAM.<br/>RAPIDO</b> | Per preriscaldare il forno rapidamente. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.   |

## TABELLA DI COTTURA















| Ricetta  | Funzione   | Preriscal-<br>damento | Livello<br>(dal basso) | Temp.<br>(°C) | Tempo<br>(min) | Accessori e note  |
|--|--|-----------------------|------------------------|---------------|----------------|---|
| Torte a lievitazione   |               | -                     | 2/3                    | 160-180       | 30-90          | Tortiera su griglia   |
|  |               | -                     | 1 - 4                  | 160-180       | 30-90          | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia                                    |
| Torte ripiene<br>(cheese cake,<br>strudel, torta di<br>frutta) |               | -                     | 3                      | 160-200       | 35-90          | Leccarda / piastra dolci o<br>tortiera su griglia   |
|  |               | -                     | 1 - 4                  | 160-200       | 40-90          | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia                                    |
| Biscotti / Tortine   |               | -                     | 3                      | 170-180       | 20-45          | Leccarda / piastra dolci  |
|  |               | -                     | 1 - 4                  | 160-170       | 20-45          | Liv. 4: griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci  |
|  |               | -                     | 1-3-5                  | 160-170       | 20-45*         | Liv. 5: teglia su griglia<br>Liv. 3: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci |
| Bignè  |               | -                     | 3                      | 180-200       | 30-40          | Leccarda / piastra dolci  |
|  |               | -                     | 1 - 4                  | 180-190       | 35-45          | Liv. 4: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci                              |
|  |               | -                     | 1 - 3 - 5              | 180-190       | 35-45*         | Liv. 5: teglia su griglia<br>Liv. 3: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci |
| Meringhe   |              | -                     | 3                      | 90            | 110-150        | Leccarda / piastra dolci  |
|  |             | -                     | 1 - 4                  | 90            | 140-160        | Liv. 4: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci                              |
|  |             | -                     | 1 - 3 - 5              | 90            | 140-160*       | Liv. 5: teglia su griglia<br>Liv. 3: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci |
| Pane / Pizza /<br>Focaccia                                     |             | -                     | 1/2                    | 190-250       | 15-50          | Leccarda / piastra dolci  |
|  |             | -                     | 1 - 4                  | 190-250       | 20-50          | Liv. 4: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci                              |
|  |             | -                     | 1 - 3 - 5              | 190-250       | 25-50*         | Liv. 5: teglia su griglia<br>Liv. 3: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra<br>dolci |
| Pane   | <br>(Pane)  | Sì                    | 2                      | 180-220       | 30-50          | Leccarda / piastra dolci o<br>griglia   |
| Pizza  | <br>(Pizza) | Sì                    | 2                      | 220-250       | 15-30          | Leccarda / piastra dolci  |

| Ricetta   | Funzione  | Preriscaldamento | Livello (dal basso) | Temp. (°C)       | Tempo (min) | Accessori e note  |
|---|---|------------------|---------------------|------------------|-------------|---|
| <b>Pizze surgelate</b>                                  |    | -                | 3                   | 250              | 10-20       | Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia  |
|   |    | -                | 1 - 4               | 230-250          | 10-25       | Liv. 4: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra dolci   |
| <b>Torte salate (torta di verdura, quiche)</b>          |    | -                | 3                   | 180-190          | 40-55       | Tortiera su griglia   |
|   |    | -                | 1 - 4               | 180-190          | 45-70       | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia  |
|   |    | -                | 1 - 3 - 5           | 180-190          | 45-70*      | Liv. 5: tortiera su griglia<br>Liv. 3: tortiera su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra dolci + tortiera |
| <b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>            |    | -                | 3                   | 190-200          | 20-30       | Leccarda / piastra dolci  |
|   |    | -                | 1 - 4               | 180-190          | 20-40       | Liv. 4: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra dolci   |
|   |    | -                | 1 - 3 - 5           | 180-190          | 20-40*      | Liv. 5: teglia su griglia<br>Liv. 3: teglia su griglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra dolci                |
| <b>Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b> |    | -                | 3                   | 190-200          | 45-55       | Teglia su griglia   |
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg</b>          |    | -                | 3                   | 190-200          | 80-110      | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>                   |   | -                | 3                   | 200-230          | 50-100      | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Tacchino / Oca 3 kg</b>                              |  | -                | 2                   | 190-200          | 80-130      | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)</b>  |  | -                | 3                   | 180-200          | 40-60       | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)</b>  |  | -                | 2                   | 180-200          | 50-60       | Teglia su griglia   |
| <b>Pane tostato</b>                                     |  | -                | 5                   | 3 (Alto)         | 3-6         | Griglia   |
| <b>Filetti / tranci di pesce</b>                        |  | -                | 4                   | 2 (Medio)        | 20-30       | Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)   |
|   |   |                  |                     |                  |             | Liv. 3: leccarda con acqua  |
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>        |  | -                | 5                   | 2-3 (Medio-Alto) | 15-30       | Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)   |
|   |   |                  |                     |                  |             | Liv. 4: leccarda con acqua  |

| Ricetta  | Funzione  | Preriscal-<br>damento | Livello<br>(dal basso) | Temp.<br>(°C) | Tempo<br>(min) | Accessori e note   |
|--|---|-----------------------|------------------------|---------------|----------------|--|
| <b>Pollo arrosto<br/>1-1,3 kg</b>  |    | -                     | 2                      | 2 (Medio)     | 55-70          | Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)<br>Liv. 1: leccarda con acqua |
|  |   |                       |                        | 3 (Alto)      | 60-80          | Liv. 2: girarrosto (se in dotazione)<br>Liv. 1: leccarda con acqua                       |
|  |   |                       |                        |               |                |  |
| <b>Roast Beef al sangue 1 kg</b>   |    | -                     | 3                      | 2 (Medio)     | 35-45          | Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)               |
| <b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>  |    | -                     | 3                      | 2 (Medio)     | 60-90          | Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)    |
| <b>Patate arrosto</b>  |    | -                     | 3                      | 2 (Medio)     | 45-55          | Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)        |
| <b>Verdure gratinate</b>   |    | -                     | 3                      | 3 (Alto)      | 10-15          | Teglia su griglia  |
| <b>Lasagna &amp; Carni</b>   |    | -                     | 1 - 4                  | 200           | 50-100*        | Liv. 4: teglia su griglia  |
|  |   |                       |                        |               |                | Liv. 1: leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Carni &amp; Patate</b>  |    | -                     | 1 - 4                  | 200           | 45-100*        | Liv. 4: teglia su griglia  |
|  |   |                       |                        |               |                | Liv. 1: leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Pesce &amp; Verdure</b>   |  | -                     | 1 - 4                  | 180           | 30-50*         | Liv. 4: teglia su griglia  |
|  |   |                       |                        |               |                | Liv. 1: leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Pasto completo:<br/>Crostata (Liv. 5) /<br/>Lasagna (Liv. 3) /<br/>Carne (Liv. 1)</b> |  | -                     | 1 - 3 - 5              | 190           | 40-120*        | Liv. 5: teglia su griglia  |
|  |   |                       |                        |               |                | Liv. 3: teglia su griglia  |
|  |   |                       |                        |               |                | Liv. 1: leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Arrosti ripieni</b>   |  | -                     | 3                      | 200           | 80-120*        | leccarda o teglia su griglia   |
| <b>Carne in pezzi<br/>(coniglio, pollo,<br/>agnello)</b>                                 |  | -                     | 3                      | 200           | 50-100*        | leccarda o teglia su griglia   |

\* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a seconda del gusto personale.

**RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07**

| Ricetta                           | Funzione  | Preriscaldamento | Livello (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note  |
|-----------------------------------|---|------------------|---------------------|------------|-------------|---|
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>  |   |                  |                     |            |             |   |
| Biscotti di pastafrolla           |    | -                | 3                   | 170        | 15-30       | Leccarda / piastra dolci  |
|                                   |    | -                | 1 - 4               | 160        | 20-35       | Liv. 4: piastra dolci<br>Liv. 1: leccarda                                     |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>  |   |                  |                     |            |             |   |
| Piccoli dolci                     |    | -                | 3                   | 170        | 25-35       | Leccarda / piastra dolci  |
|                                   |    | -                | 1 - 4               | 160        | 30-40       | Liv. 4: piastra dolci<br>Liv. 1: leccarda                                     |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>  |   |                  |                     |            |             |   |
| Pan di spagna senza grassi        |    | -                | 2                   | 170        | 30-40       | Tortiera su griglia   |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>  |   |                  |                     |            |             |   |
| Due torte di mele                 |    | -                | 2/3                 | 185        | 70-90       | Tortiera su griglia   |
|                                   |    | -                | 1 - 4               | 175        | 75-95       | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia                    |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>  |   |                  |                     |            |             |   |
| Toast**                           |   | -                | 5                   | 3 (Alto)   | 3-6         | Griglia   |
| <b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>  |   |                  |                     |            |             |   |
| Burgers**                         |  | -                | 5                   | 3 (Alto)   | 18-30       | Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)<br>Liv. 4: leccarda con acqua |
|                                   |   |                  |                     |            |             |   |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>   |   |                  |                     |            |             |   |
| Torta di mele, torta nella teglia |  | -                | 3                   | 180        | 35-45       | Leccarda / piastra dolci  |
|                                   |  | -                | 1 - 4               | 160        | 55-65       | Liv. 4: piastra dolci<br>Liv. 1: leccarda                                     |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>       |   |                  |                     |            |             |   |
| Arrosto di maiale                 |  | -                | 2                   | 190        | 150-170     | Liv. 2: leccarda  |
| <b>DIN 3360-12:07 annex C</b>     |   |                  |                     |            |             |   |
| Torta piatta                      |  | -                | 3                   | 170        | 40-50       | Leccarda / piastra dolci  |
|                                   |  | -                | 1 - 4               | 160        | 45-55       | Liv. 4: piastra dolci<br>Liv. 1: leccarda                                     |

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

**Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli. Condurre le prove senza le guide scorrevoli.**

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

**Classe di efficienza energetica (secondo la norma EN 50304)**

Per effettuare il test utilizzare la tabella dedicata.

**Consumo di energia e tempo di preriscaldamento**

Selezionare la funzione PRERISCALDAM. RAPIDO per eseguire il test.

## 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 statica 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 con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione 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 imburrare 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.

### **Carni**

- 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 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. Rabboccate quando necessario.

### **Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)**

Tale accessorio serve per arrostiti 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.

### **Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)**

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione 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.