

Libretto di istruzioni

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	10
Servizio Assistenza Tecnica	10
Pulizia	10
Manutenzione	12
Istruzioni per l'uso del forno	13
Tabella delle funzioni	30
Tabella di cottura per la funzione Vapore Artisan	33
Tabella di cottura	34
Tabella delle ricette testate	37
Consigli d'uso e suggerimenti	38

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 segnala la presenza di 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, causerà lesioni gravi.

AVVERTENZA

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

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

- 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 fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- 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 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

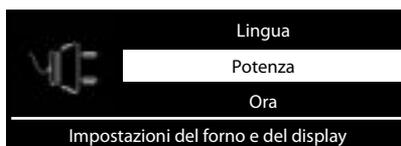
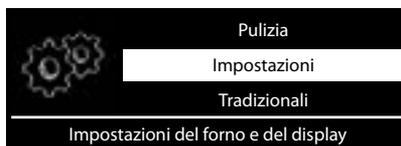
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa dell'impianto elettrico domestico. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

- 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 operare con un assorbimento di potenza superiore a 2,5 kW (indicato da "ALTO" nelle impostazioni, come mostrato nella figura qui sotto), compatibile con una rete elettrica domestica di almeno 3 kW. Se la rete elettrica domestica ha una potenza inferiore, è necessario modificare l'impostazione (su "BASSO"). 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 "BASSO"
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.

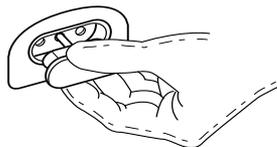
Durante l'uso:

- 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.

Installazione

Dopo l'uso:

- Attendere che l'accessorio Artisan si raffreddi prima di rimuoverlo per pulirlo. Dopo aver rimosso l'accessorio Artisan dal forno, applicare il tappo in dotazione per evitare l'ingresso di sostanze estranee nella presa elettrica.



Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'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 funzionante e che il forno sia collegato alla rete elettrica.
- Spegner e riaccendere il forno e 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 Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nella "Guida alla ricerca guasti".
2. 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 (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).

Pulizia

AVVERTENZA

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

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se 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, con il 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 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.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta, è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- Non pulire la spina dell'accessorio Artisan subito prima di eseguire un ciclo di cottura Artisan.
- **Osservare le seguenti raccomandazioni per la pulizia del coperchio rotondo di acciaio inox della ventola e la piastra della presa Artisan (Disco Twelix):**
 - Usare un panno morbido (preferibilmente in microfibra) inumidito con acqua o un comune detergente per vetri.
 - Si sconsiglia l'utilizzo di panni carta, che potrebbero lasciare residui di carta ed aloni.

Pulizia

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ecc.), si può formare condensa all'interno della porta 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.
- Nella sezione "Pulizia" sono riportate le istruzioni per la pulizia dell'accessorio Artisan.

Pulizia dell'accessorio Artisan:

- Presa elettrica interna: rimuovere il coperchio metallico della presa; usare una spugna inumidita per pulire la presa. Non utilizzare attrezzi metallici e/o appuntiti.
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare la teglia per cottura a vapore e pulirla preferibilmente quando è ancora tiepida, rimuovendo incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
Accessori lavabili in lavastoviglie.
- Immergere la leccarda in acqua e detersivo per piatti subito dopo l'uso, avendo cura di maneggiarla con guanti da forno se è ancora calda. I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con la spazzola disponibile presso il Servizio Assistenza.

Nota: Nota: dopo un certo numero di cicli a temperatura elevata, è normale che la resistenza cambi colore a causa della formazione di strati di aggregati di ossidi di ferro, i quali tuttavia non alterano la funzionalità e la sicurezza del componente.

Decalcificazione:

Versare 800 ml di aceto bianco freddo e riempire fino al livello "Max" aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Lasciare agire per 6-8 ore quindi sciacquare con acqua e rimuovere eventuali residui con una spugna non abrasiva.

I prodotti specifici per la pulizia e la decalcificazione possono essere acquistati presso il Servizio Assistenza.

Manutenzione

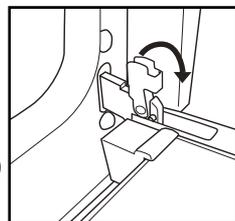
AVVERTENZA

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

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per rimuovere la porta:

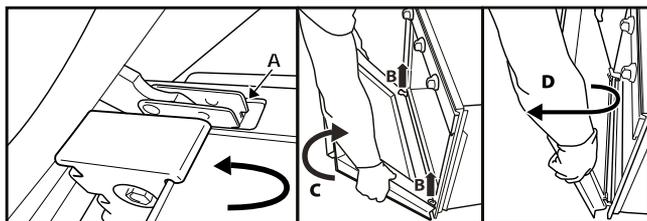
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) finché non si sgancia (D) (fig. 2).



(Fig. 1)

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. 2)

RIMOZIONE DELLE GRIGLIE LATERALI

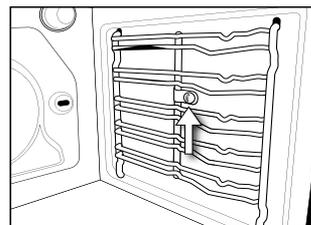
Le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig. 3) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrelle 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.

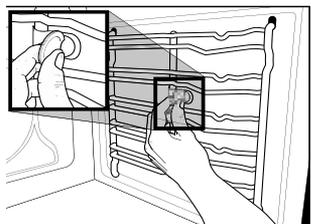
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):

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



(Fig. 3)



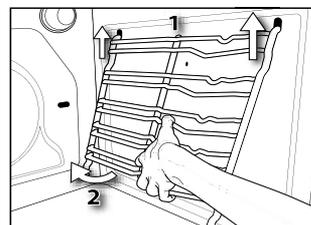
(Fig. 4)

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 specificamente 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.

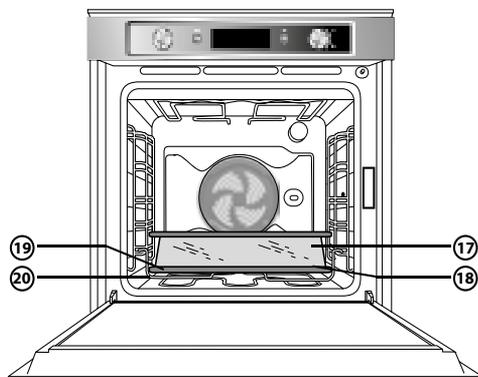
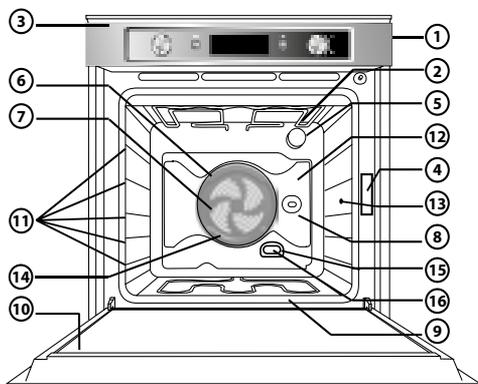


(Fig. 5)

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. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero è indicato sul frontale del forno)
12. Parete posteriore
13. Attacco per termosonda
14. Disco Twelix
15. Collegamento con presa modulare
16. Tappo (dopo aver rimosso l'accessorio Artisan dal forno, applicare il tappo in dotazione per impedire l'ingresso di sostanze estranee nella presa elettrica)
17. Coperchio di vetro
18. Ripiano forato
19. Leccarda + resistenza
20. Supporto per leccarda

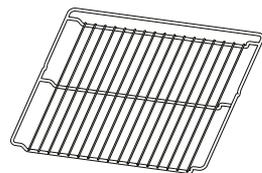
N.B.:

- 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 degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o altri recipienti adatti alla cottura in forno.



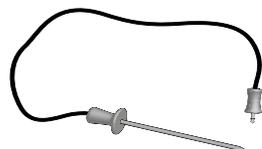
(Fig. A)

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



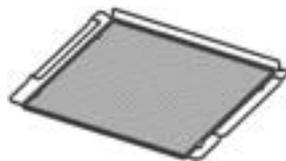
(Fig. B)

C. SONDA CARNE: per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.



(Fig. C)

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



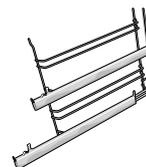
(Fig. D)

E. GIRARROSTO: da usare per arrostitire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame.



(Fig. E)

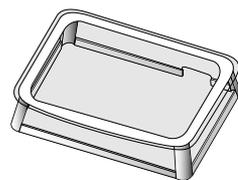
F. GUIDE SCORREVOLI: facilitano l'inserimento e l'estrazione di griglie e piastre.



(Fig. F)

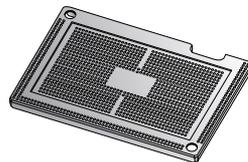
Istruzioni per l'uso del forno

G. COPERCHIO DI VETRO



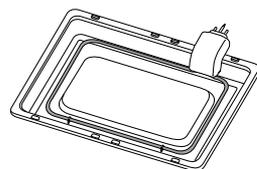
(Fig. G)

H. RIPIANO FORATO



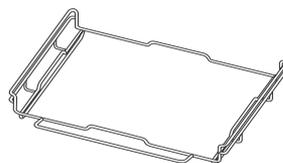
(Fig. H)

I. LECCARDA + RESISTENZA



(Fig. I)

L. SUPPORTO PER LECCARDA



(Fig. L)

M. TAPPO DELLA PRESA INTERNA



(Fig. M)

Accessorio per la cottura a vapore assemblato e pronto per essere inserito all'interno del forno



Il numero degli accessori può variare in base al modello acquistato.

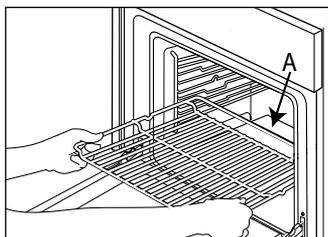
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

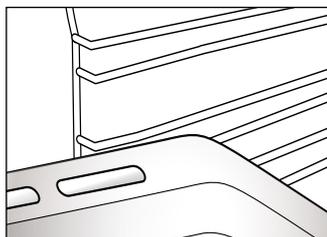
Istruzioni per l'uso del forno

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL 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)

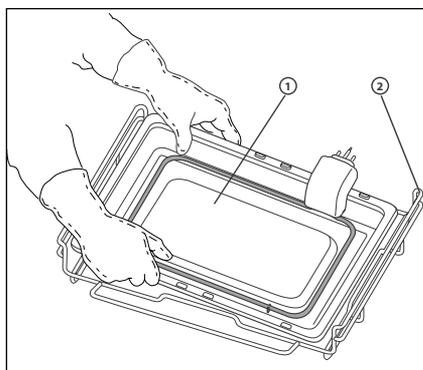


(Fig. 2)

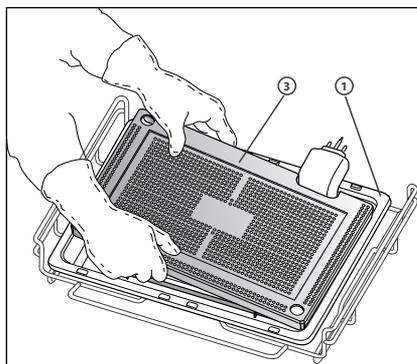
ASSEMBLAGGIO DELL'ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE ARTISAN

Prima di ogni ciclo di cottura a vapore, controllare che i poli della spina siano puliti per assicurare un collegamento corretto.

Collocare la leccarda (1) sul supporto (2 – supporto per leccarda) verificando che la spina si trovi sul lato opposto rispetto alla maniglia.



Collocare il ripiano forato (3 – griglia per cottura a vapore) sulla leccarda (1)



Istruzioni per l'uso del forno

L'accessorio Artisan deve essere inserito al 1° livello per poter inserire la spina elettrica.

NB: le guide scorrevoli non possono essere installate al primo e al secondo livello perché interferirebbero con l'accessorio Artisan.

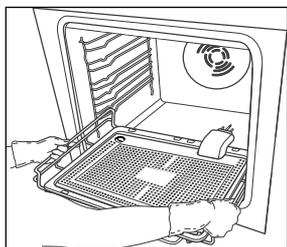
1. Utilizzare entrambe le mani per inserire correttamente l'accessorio Artisan sul 1° livello (fig.1)
2. Con la maniglia spingere l'accessorio Artisan fino alla presa. (fig. 2)
3. Accertarsi che la spina sia inserita a fondo spingendo energicamente l'accessorio Artisan (Fig. 2)
4. Sul display viene visualizzato un messaggio che conferma il collegamento (Fig. 4A). Quando l'accessorio viene scollegato, sul display compare un messaggio corrispondente (fig. 4B).

Rimozione dell'accessorio

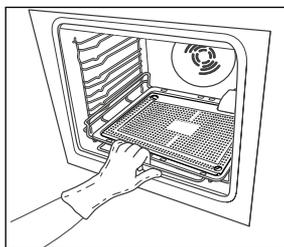
IMPORTANTE: L'accessorio Artisan può raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare sempre i guanti per toccarlo e spostarlo.

Afferrare la maniglia anteriore e rimuovere parzialmente l'accessorio (fig. 2)

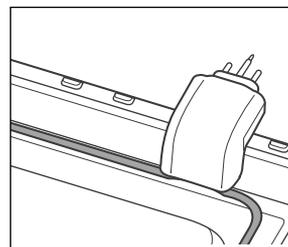
Utilizzare quindi il supporto laterale per afferrare meglio ed estrarre completamente l'accessorio, evitando attentamente urti che possano danneggiare la spina elettrica (fig. 3)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(fig. 4A)



(fig. 4B)

Istruzioni per l'uso del forno

ACCESSORIO ARTISAN

Tipi di alimento/Preparazione per Vapore custom

Utilizzare entrambe le mani per inserire correttamente l'accessorio Artisan sul 1° livello (fig.1)

Accertarsi che la spina sia inserita a fondo spingendo energicamente l'accessorio Artisan (Fig. 2)

Riempire con acqua (in base alla ricetta – fig. 5)

Inserire la griglia del forno sul secondo/terzo livello (in base all'alimento), collocare il recipiente sulla griglia del forno (per evitare la formazione di fumo causata dal gocciolamento dei grassi – fig. 6)

Chiudere sportello, premere 

Importante: non disporre gli alimenti direttamente sulla griglia per cottura a vapore; non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura a vapore; se il ciclo viene avviato senz'acqua, interromperlo e attendere circa 20-30 minuti con la porta del forno completamente aperta prima di inserire l'acqua.

Preparazione per Vapore puro

1. Utilizzare entrambe le mani per inserire correttamente l'accessorio Artisan sul 1° livello (fig.1)

2. Accertarsi che la spina sia inserita a fondo spingendo energicamente l'accessorio Artisan (Fig. 2)

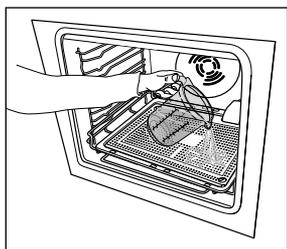
3. Riempire con acqua (in base alla ricetta – fig. 5)

4. Collocare gli alimenti sulla griglia sul ripiano forato, verificando che sia posizionato correttamente all'interno dell'incavo della teglia (Fig. 7)

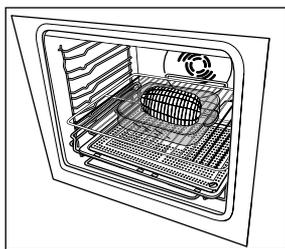
5. Posizionare correttamente il coperchio di vetro sulla leccarda, facendo aderire le guarnizioni all'interno della leccarda stessa (fig. 8)

6. Chiudere sportello, premere 

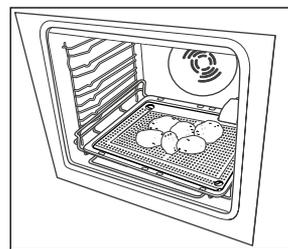
Importante: non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura a vapore; se il ciclo viene avviato senz'acqua, interromperlo e attendere circa 20-30 minuti con la porta del forno completamente aperta prima di inserire l'acqua.



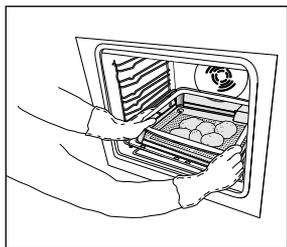
(Fig. 5)



(fig. 6)



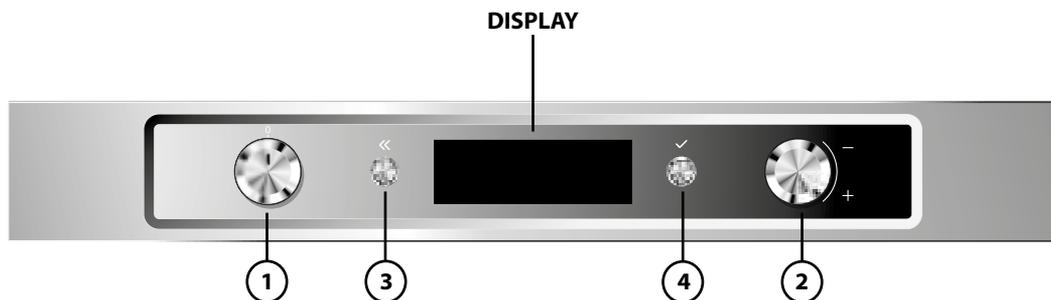
(fig. 7)



(fig. 8)

Istruzioni per l'uso del forno

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spengimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA DI NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati
3. **TASTO** : per ritornare alla schermata precedente
4. **TASTO** : per selezionare e confermare le impostazioni

ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola funzioni in una posizione qualsiasi il forno si accende: Sul display viene visualizzata la seguente indicazione:

Premere un tasto qualsiasi per ignorare il messaggio. Sul display vengono visualizzate le funzioni o i sottomenu associati.

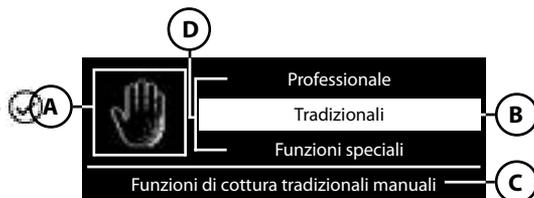
Nota: l'avviso iniziale per l'accessorio può essere attivato/disattivato tramite il menu Impostazioni. Se l'accessorio Artisan è già inserito correttamente, all'accensione del forno l'avviso iniziale non viene visualizzato.



I sottomenu risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni FUNZIONE ARTISAN, FUNZIONE VAPORE ARTISAN, GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI e RICETTE.

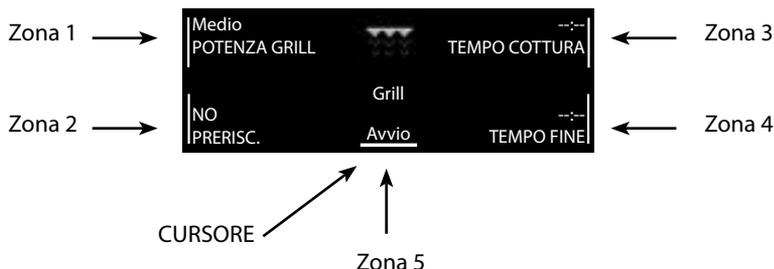
Istruzioni per l'uso del forno

- 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 come segue:

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

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA



1. Se il forno è spento, ruotare la manopola "Funzioni"; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura o i relativi sottomenu.

N.B.: Per l'elenco completo e la descrizione delle funzioni, fare riferimento alla tabella a pag. 26.

2. All'interno dei sottomenu, scorrere le varie opzioni disponibili ruotando la manopola di navigazione: la funzione selezionabile viene evidenziata in bianco al centro del display. Per selezionarla, premere .
3. Le impostazioni di cottura appaiono sul display. Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, ruotare la manopola di navigazione fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio", quindi premere il tasto ; altrimenti, procedere come sottoindicato per modificarli.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL (SOLO FUNZIONI STANDARD)

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

1. Verificare che il cursore sia posizionato accanto al valore della temperatura (zona 1); premere il tasto  per selezionare il parametro da modificare: il valore della temperatura lampeggia.
2. Impostare il valore desiderato ruotando la manopola di navigazione e premere  per confermare.
3. Ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore su "Avvio" e quindi premere .
4. Il display indica in quale ripiano collocare il cibo. Seguire le istruzioni indicate e premere  per avviare la cottura. La temperatura impostata può essere inoltre modificata durante la cottura seguendo la stessa procedura.



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. Ruotare la manopola Funzioni per selezionare "Funzioni Speciali" e confermare premendo .
2. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare la funzione di preriscaldamento rapido.
3. Confermare premendo il tasto : le impostazioni appaiono sul display.
4. 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 infornare la pietanza e procedere alla cottura.

5. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola funzioni e selezionare la funzione desiderata.

Istruzioni per l'uso del forno

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO 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. 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 (SOLO FUNZIONI STANDARD)

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. Ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore al termine del tempo di cottura.
2. Premere il tasto  per selezionare l'impostazione: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Per ritardare la fine del tempo di 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 dopo un tempo di attesa calcolato in modo che la cottura termini all'ora preimpostata (ad esempio, se si deve cuocere un alimento che richiede 20 minuti di cottura e l'ora di fine cottura è stata impostata sulle 20.10, il forno inizierà la cottura alle 19.50).



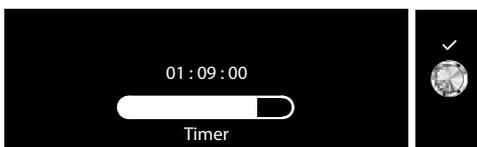
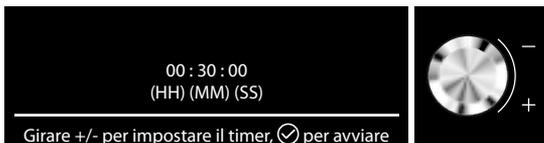
N.B.: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura ruotando la manopola di navigazione in modo da posizionare il cursore su "Avvio" e quindi premendo il tasto . In ogni momento è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura)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

Funzione professionale Panetteria

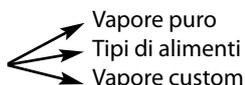
- Pane tradizionale
- Pane al malto
- Pizza in teglia
- Pizza sottile
- Torte salate
- Baguette

Funzione professionale Pasticceria

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

Funzioni Artisan

FUNZIONI VAPORE
ARTISAN



FUNZIONI ARTISAN



Istruzioni per l'uso del forno

FUNZIONI VAPORE ARTISAN

Per utilizzare le funzioni Artisan, scorrere il menu principale (vedere la sezione **Selezione delle funzioni di cottura**). Queste funzioni richiedono che l'accessorio Artisan sia inserito correttamente nel forno. Se si imposta un ciclo di cottura Artisan senza avere inserito l'accessorio, l'apparecchio ne rileva l'assenza e richiede di inserirlo per continuare.



Potenza alta/media/bassa



Tipi di alimento/vapore custom

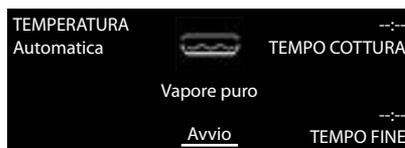


Vapore puro

Il forno offre tre diversi tipi di funzioni di cottura utilizzando il vapore:

Vapore puro

Richiede l'uso del coperchio dell'accessorio. (Consultare il paragrafo sulle istruzioni per l'uso: Accessorio per cottura a vapore Artisan)



Tipi di alimenti

Le funzioni di cottura assistita dal vapore sono disponibili per quattro categorie di alimenti.

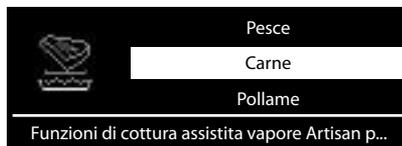
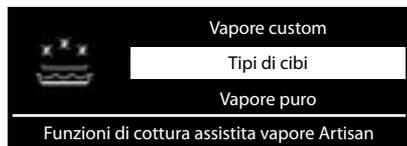
Per ognuna di queste, il forno offre una funzione di cottura ottimale e imposta automaticamente la temperatura di cottura ideale. Per suggerimenti sull'utilizzo delle funzioni preimpostate, fare riferimento alla tabella di cottura e al ricettario.

CARNE

POLLAME

PESCE

VERDURE RIPIENE



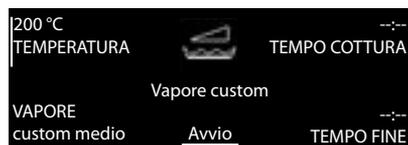
Istruzioni per l'uso del forno

Vapore custom

Per le funzioni di cottura assistita al vapore, il forno offre la possibilità di impostare quattro livelli di potenza e temperature da 130 a 200°C

VAPORE BASSO
VAPORE MEDIO
VAPORE ALTO

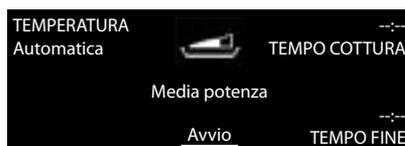
Per suggerimenti sull'utilizzo di queste funzioni, fare riferimento alla tabella di cottura e al ricettario.



Funzioni Artisan

Queste funzioni consentono di cucinare cibi diversi con la funzionalità dell'accessorio Artisan in combinazione con la resistenza tradizionale. Per suggerimenti sull'utilizzo di queste funzioni, fare riferimento al ricettario.

BASSA POTENZA
MEDIA POTENZA
ALTA POTENZA



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
- Carne a vapore professionale
- Pollame a vapore professionale
- Vapore custom professionale
- Termoventilato
- Turbogrill
- Tweli-grill (se presente)
- Cottura lenta carne e Cottura lenta pesce

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).

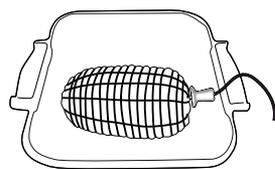
Per avviare la cottura, ruotare la manopola di navigazione per posizionare il cursore su "Avvio" e quindi premere .

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).

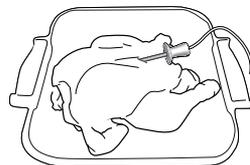
Al raggiungimento della temperatura interna impostata per l'alimento, sul display appare un messaggio di avviso per 3 secondi (fig. 6). Successivamente, il forno offre la possibilità di prolungare la cottura ruotando la manopola di navigazione verso "+". Se non viene premuto alcun tasto, il forno continua 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.



(Fig. A)



(Fig. B)



(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

Istruzioni per l'uso del forno

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 A CHIAVE

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 selezione precedentemente selezionata dovrà essere impostata nuovamente.

Tabella delle funzioni

FUNZIONI TRADIZIONALI		
	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 arrostitire 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). La 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	Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione utilizza una ventilazione intermittente e delicata, per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	FUNZIONI SPECIALI	Vedere FUNZIONI SPECIALI
	IMPOSTAZIONI	Impostazione del display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	FUNZIONI PROFESSIONALI - 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.
	FUNZIONI VAPORE ARTISAN	vedere FUNZIONI VAPORE ARTISAN.
	FUNZIONI ARTISAN	Questa funzione è ideale per preparare alimenti diversi con l'accessorio in dotazione, seguendo le istruzioni. È possibile selezionare il livello di potenza desiderato dai tre disponibili (alto, medio, basso) e il tempo di cottura. Questo programma attiva la funzione dell'accessorio in combinazione con le resistenze tradizionali.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

Tabella delle funzioni

FUNZIONI SPECIALI		
Funzione	Funzione	Descrizione Funzione
	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. Questa 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 delicatamente 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. Utilizzare l'accessorio in dotazione (o un griglia a trama fitta) per evitare la caduta degli alimenti sminuzzati e consentire la necessaria circolazione dell'aria. Utilizzare il 3° livello per cuocere su un singolo ripiano, il 1° e il 4° 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 teglia con i recipienti 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.
	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 delle funzioni

FUNZIONI VAPORE ARTISAN		
Funzione	Funzione	Descrizione Funzione
	TIPO DI ALIMENTI Carne, pollame, pesce, verdure ripiene	Le funzioni combinate permettono di ottenere risultati pari a quelli professionali grazie all'aggiunta di vapore nei cicli di cottura tradizionali. Versare l'acqua nell'accessorio in dotazione e selezionare la funzione specifica per la pietanza. La quantità di acqua e la temperatura ottimale per i vari tipi di alimenti sono indicate nella tabella di cottura.
	VAPORE CUSTOM	Questa funzione combina la cottura a vapore con la cottura tradizionale, per cuocere gli alimenti in maniera ottimale. È possibile selezionare manualmente la temperatura del forno (da 130°C a 200°C) e il livello del vapore (basso, medio e alto). La quantità di acqua da inserire nell'accessorio varia in base al livello di vapore selezionato: 100-150 ml per il livello basso, 150-250 ml per il livello medio e 250-350 ml per il livello alto. La tabella di cottura contiene alcuni consigli per la preparazione delle pietanze, incluso il pane.
	VAPORE PURO	Utilizzando l'accessorio per vapore in dotazione con il coperchio speciale (vedere l'apposita sezione) è possibile cuocere pesce, verdure, creme e altri piatti solo a vapore. La quantità di acqua da aggiungere per questa funzione è sempre 1 litro.
	ARTISAN	Questa funzione è ideale per preparare alimenti diversi con l'accessorio in dotazione, seguendo le istruzioni. È possibile selezionare il livello di potenza desiderato dai tre disponibili (alto, medio, basso) e il tempo di cottura. Questo programma attiva la funzione dell'accessorio in combinazione con le resistenze tradizionali.

Tabella di cottura per la funzione Vapore Artisan

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Acqua (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Biscotti di pastafrolla	Vapore custom "basso"	-	2	100	170 - 180	15-25	Tortiera su griglia/teglia
Torta di frutta	Vapore custom "basso"	-	2	100	170 - 180	40-50	Tortiera su griglia/teglia
Torte a lievitazione	Vapore custom "medio"	-	2	200	170 - 180	45 - 70	Tortiera su griglia
Torta Margherita	Vapore custom "medio"	-	2	100	170 - 180	30-40	Tortiera su griglia
Focaccia	Vapore custom "medio"	-	3	200	200	30-40	piastra dolci
Pane / Panini	Vapore custom "medio"	-	2	100	170-180	35-85	piastra dolci
Baguette	Vapore custom "medio"	-	2	200	200	35-40	piastra dolci
Patate arrosto	Vapore custom "alto"	-	2	250	200	50-70	piastra dolci
Agnello / Manzo / Maiale (1 kg)	Funzioni vapore Artisan "Carne"	-	2	100	200	60-70	Tortiera o pirofila di Pyrex su griglia/teglia
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	Funzioni vapore Artisan "Carne"	-	2	200-500	160 - 180	60-80	Tortiera o pirofila di Pyrex su griglia/teglia
Roast beef al sangue (1 kg)	Funzioni vapore Artisan "Carne"	-	2	200	200	40-50	Tortiera o pirofila di Pyrex su griglia/teglia
Roast beef al sangue (2 kg)	Funzioni vapore Artisan "Carne"	-	2	200	200	55-65	Tortiera o pirofila di Pyrex su griglia/teglia
Cosciotto d'agnello	Funzioni vapore Artisan "Carne"	-	2	250	180 - 200	65-75	Tortiera o pirofila di Pyrex su griglia/teglia
Stinco di maiale stufato	Funzioni vapore Artisan "Carne"	-	2	400	160 - 180	85-100	Tortiera o pirofila di Pyrex su griglia/teglia
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	Funzioni vapore Artisan "Pollame"	-	2	100	200	50-70	Teglia in pyrex su griglia
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	Funzioni vapore Artisan "Pollame"	-	3	100	200	55-65	Teglia in pyrex su griglia
Pollo / Tacchino / Oca (3 kg)	Funzioni vapore Artisan "Pollame"	-	2	400	180-200	120-140	Tortiera su griglia/teglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Funzioni vapore Artisan "Verdure ripiene"	-	2-3	200	180-200	25-40	Tortiera su griglia/teglia
Pesce (filetti)	Funzioni vapore Artisan "Pesce"	-	2	200	180 - 200	15-30	Tortiera su griglia/teglia
Pesce (intero, 1 kg)	Funzioni vapore Artisan "Pesce"	-	2	300	180 - 200	40-50	Tortiera su griglia/teglia
Verdure al vapore (patate, cavoletti di Bruxelles, cavolfiore, ecc.)	Vapore puro	-	1	1000	Automatica	30-60	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Pesce (filetti, 150 g)	Vapore puro	-	1	1000	Automatica	20-30	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Pesce (intero, 1 kg)	Vapore puro	-	1	1000	Automatica	40-50	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Petto di pollo	Vapore puro	-	1	1000	Automatica	35-60	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Uova	Vapore puro	-	1	1000	Automatica	30-40	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Castagne	Funzioni Artisan "Alta potenza"	-	2	200	170 - 180	45 - 70	Tortiera su griglia

I tempi sono approssimativi e si riferiscono alla cottura senza preriscaldamento del forno.

Tabella di cottura

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

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pizze surgelate		-	3	250	10 - 20	Liv. 3: Griglia o teglia
		-	1- 4	230 - 250	10 - 25	4° livello: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: piastra dolci
Torte salate (torta di verdure, quiche)		-	3	180 - 190	40 - 55	Tortiera su griglia
		-	1- 4	180 - 190	45 - 60	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
		-	1- 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Liv. 5: tortiera su griglia Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su teglia
		-	3	190 - 200	20 - 30	Piastra dolci
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	1 4	180 - 190	20 - 40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: piastra dolci
		-	1- 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Liv. 5: teglia su griglia 3° livello: piastra dolci / teglia su griglia Liv. 1: piastra dolci
		-	3	190 - 200	45 - 65	Piastra dolci / teglia su griglia
		-	3	190 - 200	80 - 110	Piastra dolci / teglia su griglia
Pollo/Coniglio/ Anatra (1 kg)		-	3	200 - 230	50 - 100	Piastra dolci / teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 kg		-	2	190 - 200	80 - 130	Piastra dolci / teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetti, pesce intero)		-	3	180 - 200	40 - 60	Piastra dolci / teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	2	180 - 200	50 - 60	Teglia su griglia
Toast		-	5	(Alta)	3 - 6	Griglia
Filetti / Tranci di pesce		-	4	Media	20 - 30	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
		-	5	Medio-alta	15 - 30	5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	Media	55 - 70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) 1° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	Alta	60 - 80	Liv. 2: Girarrosto (se in dotazione) 1° livello: 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	Teglia o pirofila su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Patate arrosto		-	3	Media	35 - 55	Teglia (se necessario, girare il cibo a due terzi della cottura)
Verdure gratinate		-	3	Alta	10 - 25	Piastra dolci / teglia su griglia
Lasagne e carne		-	1 - 4	200	50 - 100*	4° livello: teglia su griglia
						Liv. 1: teglia o pirofila su griglia
Carne e patate		-	1 - 4	200	45 - 100*	4° livello: teglia su griglia
						Liv. 1: teglia o pirofila su griglia
Pesce e verdure		-	1 - 4	180	30 - 50*	4° livello: teglia su griglia
						Liv. 1: teglia o pirofila su griglia
Pasto completo: Crostata (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: teglia o pirofila su griglia
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	3-5	Medio-alta	30 - 45	Liv. 5: griglia (cambiare livello in base al grado di doratura desiderato)
						3° livello: griglia (cambiare livello in base al grado di doratura desiderato)
						1° livello: leccarda con acqua
Arrosto ripieno		-	3	200	80 - 120*	Piastra dolci / teglia su griglia
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	3	200	50 - 100*	Piastra dolci / 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	Preriscaldamento	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	Piastra dolci
		-	1 - 4	150	30 - 45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Piccoli dolci		Sì	3	170	25 - 35	Piastra dolci
		-	1 - 4	160	30 - 40	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: piastra dolci
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Liv. 5: piastra dolci / teglia su griglia
						Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: piastra dolci
CE 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pan di spagna senza grassi		Sì	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		-	1 - 4	175	75 - 95	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 torte di mele		-	2/3	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		-	1 - 4	175	75 - 95	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	Alta	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	Piastra dolci
		-	1 - 4	160	55 - 65	4° livello: piastra dolci Liv. 1: piastra dolci
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale		-	2	190	150 - 170	Liv. 2: piastra dolci
DIN 3360-12:07 allegato C						
Torta bassa		Sì	3	170	40 - 50	Piastra dolci
		-	1 - 4	160	45 - 55	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: 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 arrosti, 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 trova la carne, 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, Cott. 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 arrostitire 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 di 1 kg è di circa un'ora.

Funzioni vapore Artisan

È consigliabile iniziare sempre la cottura degli alimenti con panatura (ad esempio filetti di pesce) a forno freddo.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Stampato in Italia

 05/16

400010886137

IT