

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI**

Il presente manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza 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, può provocare lesioni gravi.

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

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite 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 ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. contattare un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghie.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).

- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.  
Fare attenzione a non toccare le resistenze.  
Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare possibili ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici. La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere le fuoriuscite dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la termosonda consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta in vetro del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Non coprire con carta di alluminio gli alimenti nel recipiente di cottura (solo forni con recipiente di cottura in dotazione).

#### **Smaltimento degli elettrodomestici**

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

## INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, accertarsi che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. 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 tutte le operazioni di taglio del mobile, rimuovendo accuratamente trucioli o residui di segatura, prima di inserire il forno.
- Dopo l'installazione, la base del forno non deve essere più accessibile.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

### COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Contattare un Servizio Assistenza autorizzato.

### RACCOMANDAZIONI GENERALI

#### Prima dell'uso:

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

#### Durante l'uso:

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

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



### Smaltimento del materiale di imballaggio

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

### Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici generici, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta attrezzato 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 laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnerlo il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo forno, destinato al contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

## GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona:

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

### La porta è bloccata:

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

## **Il programmatore elettronico non funziona:**

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

## **SERVIZIO ASSISTENZA**

### **Prima di contattare il Servizio Assistenza:**

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nella "Guida alla 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.**

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il codice di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta).  
Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## **PULIZIA**

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

### **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 in microfibra.**

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

### **Interno del forno**

**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 macchie e incrostazioni (ad esempio, residui di alimenti con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno e attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con un detersivo liquido specifico. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere la sezione MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere la sezione MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per facilitare la pulizia della parete superiore del forno.

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

### **Accessori:**

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

### **Pulizia della parete 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 raffreddare l'apparecchio, quindi rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.



## AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le procedure sotto descritte ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'alimentazione prima di procedere alla manutenzione.

### RIMOZIONE DELLA PORTA

#### Per rimuovere la porta:

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

#### Per riposizionare la porta:

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

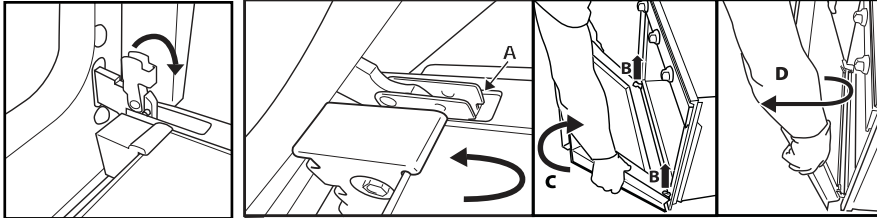


Fig. 1

Fig. 2

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

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

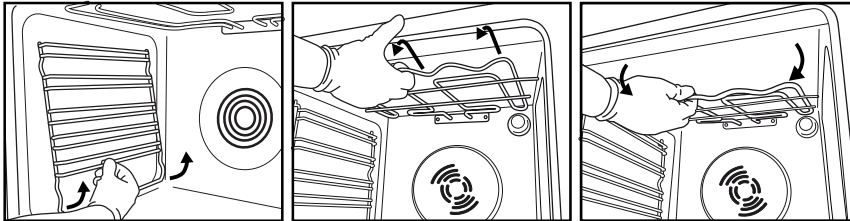


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):

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



Fig. 6

Fig. 7

### N.B.:

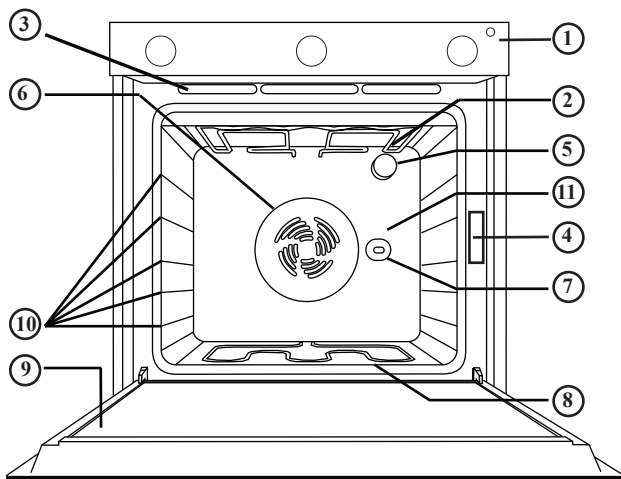
- Usare solo lampadine a incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14 T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- La lampadina utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento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

### IMPORTANTE:

- **Se si utilizzano lampadine alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte delle dita.**
- **Non mettere in funzione il forno senza avere prima 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. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Luce
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Parete posteriore

### N.B.:

- L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare per un certo tempo.

## ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

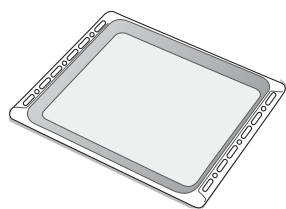


Fig. 1

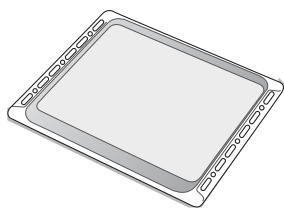


Fig. 2

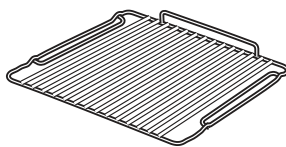


Fig. 3

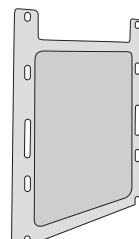


Fig. 4

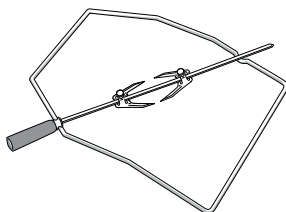


Fig. 5

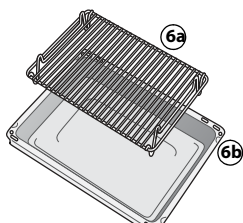


Fig. 6

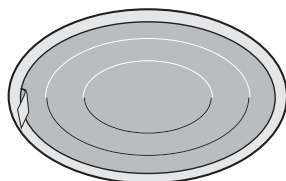


Fig. 7

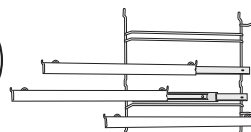


Fig. 8

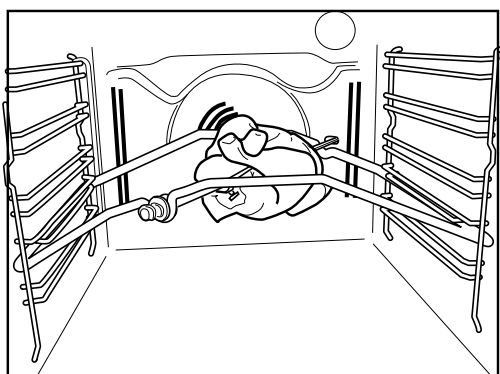


Fig. 9

### **Leccarda (Fig. 1)**

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

### **Piastra dolci (Fig. 2)**

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

### **Griglia (Fig. 3)**

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

### **Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)**

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

### **Girarrosto (Fig. 5)**

Usare il girarrosto come indicato nella Fig. 9 Fare riferimento anche alla sezione "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

### **Kit "Grigliata" (Fig. 6)**

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

### **Filtro grassi (Fig. 7)**

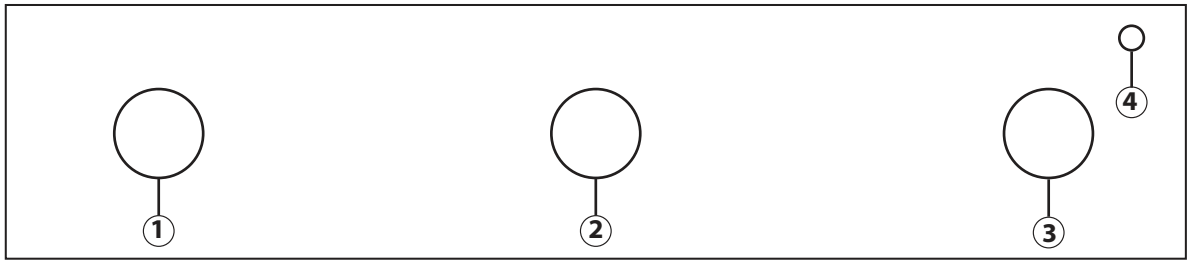
Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

### **Guide scorrevoli (Fig. 8)**

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



## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### N.B.:

- L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.


1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola di selezione tempo di cottura
3. Manopola termostato
4. Spia rossa del termostato.

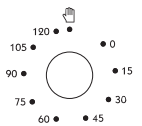
### UTILIZZO DEL FORNO


Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.

Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia del termostato si accende e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura selezionata. A fine cottura, riportare le manopole in posizione "0".









### MANOPOLA DI SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Questo programmatore consente di impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e impostarla sul tempo di cottura desiderato procedendo in senso antiorario. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e la manopola di selezione rimane posizionata su "0". Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola di selezione dei programmi sia posizionata sul simbolo .
















**IMPORTANTE:** quando la manopola di selezione è posizionata su "0" il forno non si accende. Per accendere il forno, portare il selettore sul simbolo  o impostare un tempo di cottura.








## TABELLA DELLE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
	OFF	-
	LUCE	Accende la luce del forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia del termostato indica che il forno è pronto per l'inserimento degli alimenti.
	SMARTCLEAN	Per eliminare lo sporco creato dalla cottura mediante un ciclo a bassa temperatura. L'azione combinata dello smalto speciale e del vapore rilasciato durante il ciclo facilita la rimozione dello sporco. Attivare la funzione a forno freddo. Versare 200 ml d'acqua sul fondo del forno, quindi avviare il ciclo per 30 minuti a 90°C. Alla fine del ciclo, attendere 15 minuti prima di aprire la porta.
	CONVEZIONE COTTURA	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 2° livello per cotture su un ripiano e il 1° e 3° livello per cotture su due ripiani. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini o salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Disporre gli alimenti sul 4° ripiano. Per la cottura della carne con il grill, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.
	TURBOGRILL	Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1½° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

## TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		Si	2	160 - 180	35-55	Tortiera su griglia
		Si	1-3	150-170	30-90	3° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, apple pie)		Si	2	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Si	1-3	150-190	35-90	3° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: tortiera su griglia
Biscotti / Crostatine		Si	3	170-180	15-40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	150-175	20-45	3° livello: griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda / piastra dolci
Bigné		Si	3	180	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	170-190	35-45	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Si	3	90	120-130	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	90	130-150	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Si	2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	190-250	25-45	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Si	2	250	10-15	2° livello: Leccarda / teglia o griglia
		Si	1-3	250	10-20	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torte di verdure, quiche)		Si	2	175-200	40-50	Tortiera su griglia
		Si	1-3	180-190	40-55	3° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: tortiera su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Vol-au-vent / Stuzzichini di pasta sfoglia		Si	3	180-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Si	1-3	180-190	20-40	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda / piastra dolci
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	2	190-200	40-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	2	190-200	90-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Si	2	190-200	65-85	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca (3 kg)		Si	1 / 2	190-200	140-180	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Si	2	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Toast		Si	4	200	2-5	Griglia
Filetti / Tranci di pesce		Si	4	200	30-40	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Si	4	200	30-50	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	200	55-70	2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						1° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	200	60-80	2° livello: Girarrosto (se in dotazione)
						1° livello: leccarda con acqua

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2	200	35-50	Teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Cosciotto di agnello / Stinco		-	2	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Patate al forno		-	2	200	45-55	Leccarda / teglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Verdure gratinate		-	2	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagne e carne		Sì	1-3	200	50-100*	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						1° livello: leccarda o teglia su griglia
Carne e patate		Sì	1-3	200	45-100*	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						1° livello: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Sì	1-3	180	30-50*	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: leccarda o teglia su griglia

\* Il tempo di cottura è approssimato. Le pietanze possono essere rimosse dal forno in tempi differenti in base alle preferenze personali.

**N.B.:** I simboli relativi alle funzioni di cottura possono essere leggermente diversi da quelli riportati nelle figure.

## CONSIGLI D'USO E SUGGERIMENTI

### Come leggere la tabella di cottura

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

#### Cottura simultanea di cibi diversi

Grazie alla funzione "VENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Se necessario, scambiare di ripiano le pietanze a due terzi della cottura. Estrarre gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

#### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione Statico su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione Termoventilato e disporre le tortiere sui ripiani in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrire 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.

#### Carne

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

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

#### -Girarrosto (solo alcuni modelli)

Questo accessorio serve per 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 anteriore del forno, quindi appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima 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.