ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: 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 sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

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

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

- Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:
- Conservare le presenti istruzioni per eventuali future consultazioni.
- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Contattare un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- 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 prolunghe, prese multiple, adattatori.
- Non collegare l'apparecchio a una presa azionabile con telecomando o timer.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone o animali o danni alla proprietà dovuti al mancato rispetto delle precauzioni e dei suggerimenti sopra elencati.
- 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 perché possono causare ustioni.
- Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici.
- La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (ad esempio rum, cognac, vino).
- 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 i residui di alimenti dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta 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 lampada.

- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).

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.
Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.
Ai bambini non è consentito effettuare operazioni d'installazione. Tenere lontano i bambini durante l'installazione dell'apparecchio. Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini sia durante che dopo l'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, 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).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.

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 ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'uso:

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

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclo (♺). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

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 trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

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

- 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.
- Il presente elettrodomestico rispetta le specifiche per la progettazione ecocompatibile prescritte dai Regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014. Conforme alle norme europee En 60350-1.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

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

La porta è bloccata:

- Spegnere 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 in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare il **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'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno 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 incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta, è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure 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 alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

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

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

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

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate di seguito 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 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 lo sportello.

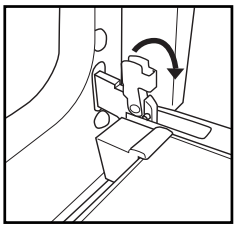


Fig.1

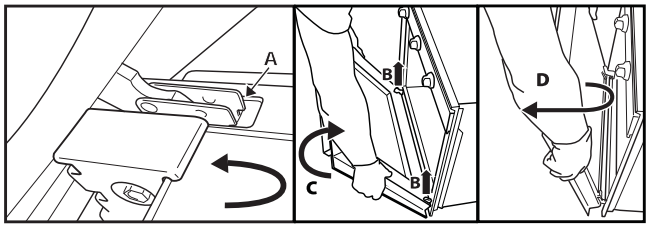


Fig.2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO ALCUNI MODELLI)

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

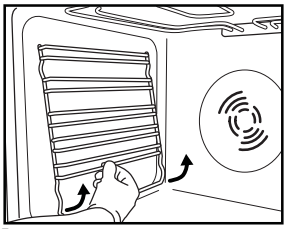


Fig.3

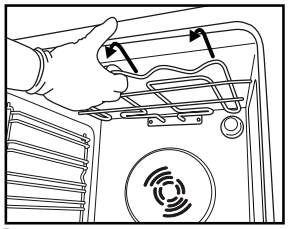


Fig.4

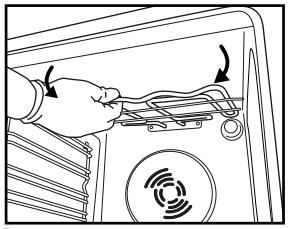


Fig.5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per sostituire la lampadina posteriore (se in dotazione):

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.

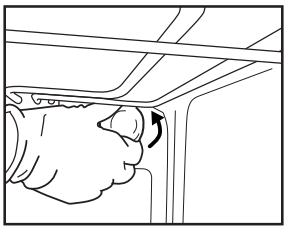


Fig.6

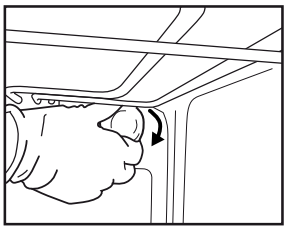


Fig.7

N.B.:

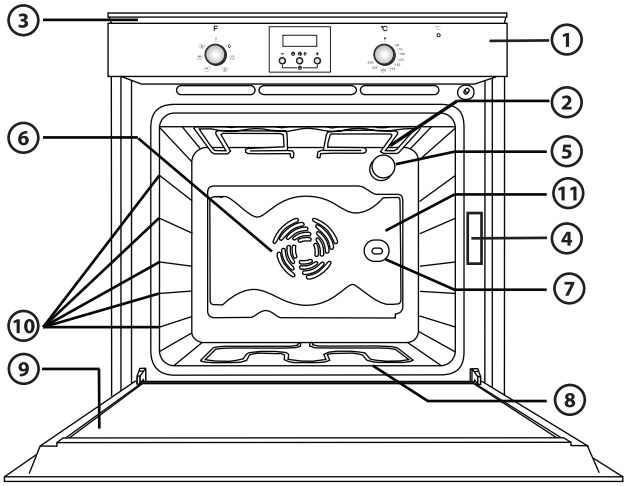
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

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

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampadina
6. Sistema di cottura ventilata (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Parete posteriore

N.B.:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori in dotazione con il forno, fare riferimento alla scheda tecnica)

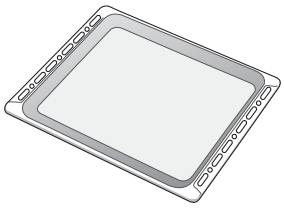


Fig.1

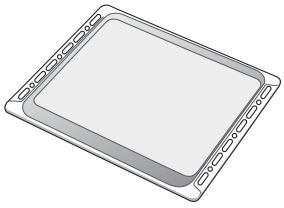


Fig.2

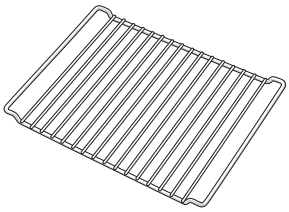


Fig.3

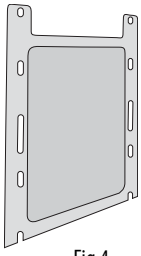


Fig.4

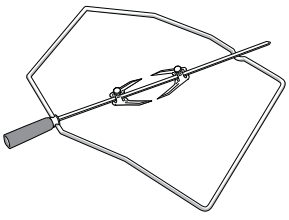


Fig.5

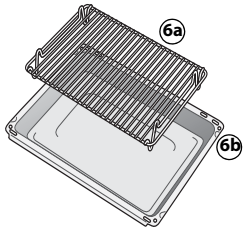


Fig.6

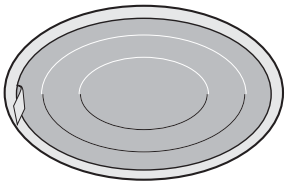


Fig.7

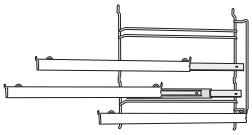


Fig.8

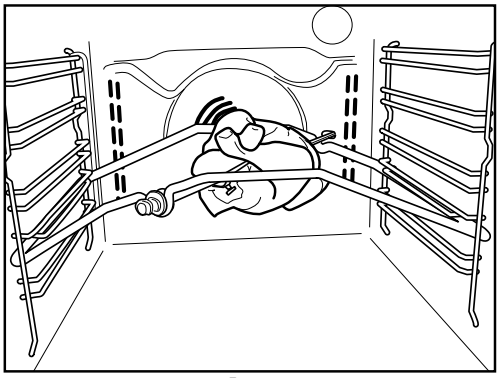


Fig.9

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 per 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. Si consiglia, 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'uso 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)

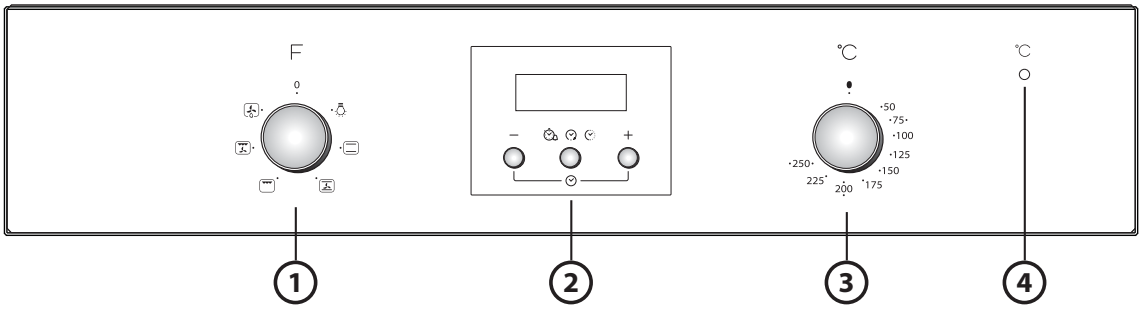
Consentono l'estrazione parziale delle griglie e delle leccarde durante la cottura. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

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

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



Se le manopole del forno sono retrattili, spingendole al centro, usciranno fuori - a seconda del modello..
L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

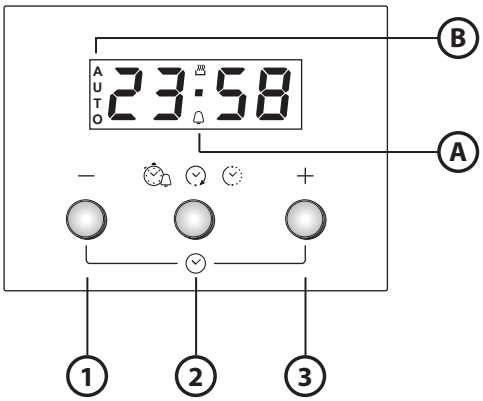
1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Programmatore elettronico
3. Manopola del termostato
4. Spia rossa del termostato

UTILIZZO DEL FORNO

- Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata.
  La luce 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 al raggiungimento della temperatura selezionata.

A fine cottura, riportare le manopole in posizione "**0**".

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. Tasto **-** : per diminuire il valore visualizzato sul display
2. Tasto : per selezionare le varie impostazioni:
   a. Timer
   b. Tempo di cottura
   c. Impostazione ora di fine cottura
3. Tasto **+**: per aumentare il valore visualizzato sul display

A. Il simbolo indica che la funzione del timer è in uso

B. Il simbolo **AUTO** conferma che è stata eseguita l'impostazione

Primo utilizzo del forno

Impostazione dell'ora e del segnale acustico.
Quando si collega il forno all'alimentazione di rete, sul display compare l'indicazione **AUTO** e lampeggiano le cifre 0.00. Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti - e +: il punto centrale lampeggia. Impostare l'ora utilizzando i tasti **+** e **-**. Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il tasto centrale. Sul display viene visualizzato "ton 1". Per selezionare il segnale acustico desiderato, premere il tasto –. Dopo avere selezionato il suono desiderato, premere il tasto centrale. Per modificare l'ora, procedere come descritto sopra.

Impostazione del timer

Per impostare il timer, premere a lungo il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Impostare il timer utilizzando il tasto **+** (il valore massimo programmabile è 23 ore e 59 minuti). Il conto alla rovescia inizia dopo qualche secondo. Il display mostra l'ora del giorno e il simbolo della campana rimane accesa, per confermare che è stato impostato il timer. Per visualizzare il conto alla rovescia, ed eventualmente modificarlo, premere di nuovo il tasto centrale.

Programmazione del tempo di cottura

Dopo aver selezionato la modalità di cottura e la temperatura con le manopole, premere il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Premere nuovamente il tasto centrale: sul display vengono visualizzati in sequenza dur e 0.00 e **AUTO** lampeggia. Impostare il tempo di cottura con i tasti **+** e **-** (il valore massimo programmabile è 10 ore). Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione **AUTO** rimane accesa per confermare l'impostazione. Per visualizzare il tempo di cottura rimanente, ed eventualmente modificarlo, premere il tasto centrale per 2 secondi, quindi premerlo di nuovo una seconda volta. Al termine del tempo impostato, il simbolo si spegne, suona il segnale acustico e sul display lampeggia **AUTO**. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Riportare le manopole delle funzioni e della temperatura su zero, quindi premere il tasto centrale per 2 secondi per terminare la cottura.

Posticipo dell'ora di fine cottura

Dopo aver selezionato il tempo di cottura, premere il tasto centrale: sul display vengono visualizzati in sequenza End, l'ora di fine cottura e **AUTO** lampeggiante. Premere il pulsante **+** per visualizzare l'ora di fine cottura desiderata (la cottura può essere ritardata di un massimo di 23 ore e 59 minuti). Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora del giorno, il simbolo si spegne e **AUTO** rimane acceso per confermare l'impostazione. Per visualizzare l'ora di fine cottura ed eventualmente modificarla, premere il tasto centrale, quindi premerlo nuovamente due volte. Alla fine del conto alla rovescia, il simbolo si accende e il forno avvia la modalità di cottura selezionata.

TABELLA DELLE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
0	**OFF**	-
	LUCE	Accende la luce del forno.
	STATICO	Funzione idonea per la cottura di qualunque pietanza su un solo ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano per la cottura. Questa funzione è adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni sulla confezione del cibo.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo livello. Questa funzione è ideale anche per cotture su doppio livello. Se necessario, cambiare la posizione delle pietanze per ottenere un risultato più uniforme.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne, versare un po' di acqua nella leccarda posta sul primo ripiano per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
	TURBOGRILL	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill.
	SCONGELAMENTO	La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare l'alimento nella confezione per evitare che si asciughi troppo.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	160-180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti / Crostatine		Si	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bigné		Sì	3	180	30-40	Piastra dolci
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo/Coniglio/Anatra		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino/Oca		Sì	2	190-200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Si	2	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna / pasta al forno / cannelloni / sformati		Sì	2	190-200	45-55	Griglia + pirofila
Pane/Focaccia		Sì	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		Sì	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Toast		Sì	4	200	2-5	Griglia
Verdure gratinate		Sì	3	200	15-20	Griglia + pirofila
Filetti e tranci di pesce grigliati		Sì	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-50	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura
Torte ripiene (cheese cake, strudel, apple pie)		Si	1	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	1	180-200	35 -55	Griglia + tortiera
Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchine, melanzane)		Sì	2	180-200	40-60	Griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	1/ 3	180-190	45-55	Griglia + teglia, invertire i livelli a metà cottura
Pizze/Focacce		Si	1/3	230-250	12-30	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Biscotti / Crostatine		-	1 /3	170-180	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Bigné		-	1/ 3	180	35-45	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	1/ 3	180-200	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo arrosto		-	2	200	55-65	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Patate al forno		-	3	200	45-55	Leccarda
Roast Beef al sangue		-	3	200	30-40	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Cosciotto di agnello/Stinchi		-	3	200	55-70	Griglia + leccarda

N.B.: temperature e tempi di cottura sono indicativi per 4 porzioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di 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 di scegliere possibilmente tortiere o teglie 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 i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura simultanea di cibi diversi

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. 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 a lievitazione 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 imburrare 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 in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola e irrorare 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.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono 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 arrostire 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 della cottura e va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

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

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.