

SIEMENS

Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione

leggere le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dalla cucina.

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e vengono descritti i singoli componenti della cucina nuova. Inoltre, vengono illustrate le singole fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle indicano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Istruzioni per l'uso

HB33CB550

it

9000 415 861

Indice

| | |
|--|-----------|
| Norme di sicurezza | 4 |
| Prima del montaggio | 4 |
| Avvertenze per la sicurezza | 4 |
| Cause dei danni | 6 |
| Il forno nuovo | 7 |
| Pannello comandi | 7 |
| Pulsanti e display | 8 |
| Selettore funzioni | 8 |
| Selettore temperatura | 9 |
| Vano di cottura | 10 |
| Accessori | 10 |
| Prima del primo utilizzo | 13 |
| Impostazione dell'ora | 13 |
| Riscaldamento del forno | 13 |
| Pulizia degli accessori | 14 |
| Regolazione del forno | 14 |
| Tipo di riscaldamento e temperatura | 14 |
| Riscaldamento rapido | 15 |
| Impostazione delle funzioni durata | 16 |
| Contaminuti | 16 |
| Durata | 17 |
| Ora di fine cottura | 19 |
| Ora | 21 |
| Sicurezza bambino | 22 |
| Modifica delle impostazioni di base | 23 |
| Cura e manutenzione | 24 |

Indice

| | |
|---|-----------|
| Detergente | 24 |
| Pulizia della griglia mobile | 26 |
| Smontaggio della resistenza del grill | 27 |
| Smontaggio e montaggio della porta | 28 |
| Pulizia dei pannelli della porta | 30 |
| Cosa fare in caso di guasto? | 32 |
| Tabella guasti | 32 |
| Sostituzione della lampadina nel vano di cottura . . . | 33 |
| Servizio di assistenza tecnica | 34 |
| Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico | 35 |
| Risparmio energetico | 35 |
| Smaltimento a norma di legge | 35 |
| Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio | 36 |
| Dolci e biscotti | 37 |
| Consigli per la cottura in forno | 41 |
| Carne, pollame, pesce | 42 |
| Consigli per la cottura in forno e al grill | 48 |
| Cottura delicata | 48 |
| Consigli per la cottura delicata | 51 |
| Sformati, gratin, toast | 51 |
| Cibi pronti | 52 |
| Ricette speciali | 53 |
| Scongelamento | 54 |
| Essicare per la conservazione | 55 |
| Acrilamide negli alimenti | 56 |
| Pietanze sperimentate | 57 |

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo.

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile corrispondente nella scatola o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura

Non riporre gli accessori sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C, non collocare le stoviglie sul fondo del forno.

Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non risultano più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

Acqua nel vano di cottura caldo

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Alimenti umidi

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.

Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Raffreddamento con porta del forno aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Anche se la porta del forno è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Guarnizione del forno molto sporca

Se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento del forno, la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

Trasporto dell'apparecchio

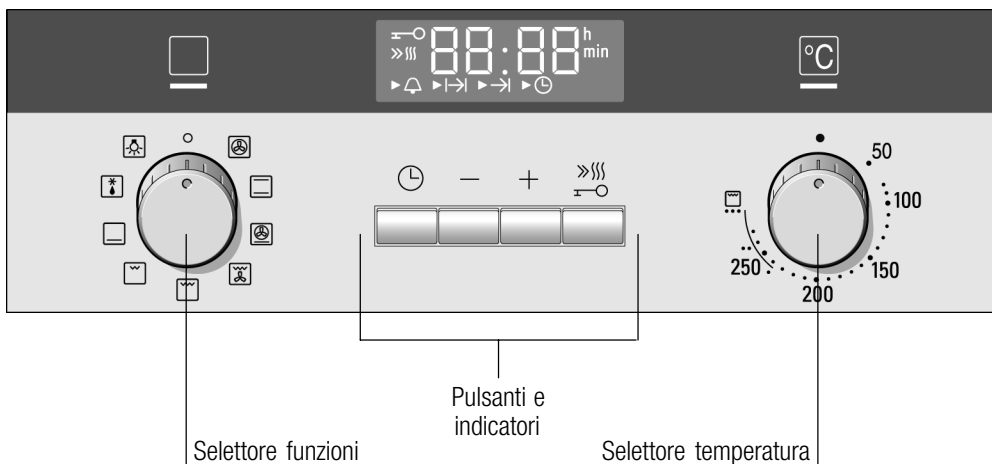
Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il forno nuovo

Viene qui presentato e descritto il nuovo forno. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. I simboli non compaiono mai contemporaneamente sul display. Sono possibili lievi variazioni a seconda del modello dell'apparecchio.









Selettori

I selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

Pulsanti e display





Con i pulsanti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Nel display vengono visualizzati i valori impostati.







| Pulsante | Tipo di utilizzo |
|--|--|
|  Funzioni durata | Per selezionare il contaminuti  , la durata \rightarrow , l'ora di fine cottura \rightarrow e l'ora attuale  . |
| $-$ Meno | Per ridurre i valori di impostazione. |
| $+$ Più | Per aumentare i valori di impostazione. |
|  Riscaldamento rapido | Permette di riscaldare il forno in modo particolarmente rapido. |
|  Sicurezza bambino | Per bloccare e sbloccare il pannello comandi. |

La funzione durata impostata viene indicata dalla freccia ► prima del rispettivo simbolo.
Eccezione: il simbolo  dell'ora si accende solo quando si modifica l'ora.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

| Posizione | Tipo di utilizzo |
|---|---|
|  Posizione zero | Il forno è spento. |
|  Aria calda 3D* | Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. |
|  Riscaldamento sup./inf. | Per dolci, sformati e arrosti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. |
|  Livello pizza | Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Scaldare la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore. |


| Posizione | Tipo di utilizzo |
|---|---|
|  Grill ventilato | Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti. |
|  Grill, superficie grande | Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. |
|  Grill, superficie piccola | Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda. |
|  Riscaldamento infer. | Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso. |
|  Scongelamento | Per scongelare ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti. |
|  Lampadina del forno | Per accendere la lampadina del forno. |


* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Durante la fase di impostazione, la spia sopra il selettore funzioni rimane accesa. La lampadina nel vano cottura si accende.

Selettore temperatura

Con il selettore temperatura è possibile impostare la temperatura o il livello grill.


| Posizione | Significato |
|------------------------------|--|
| ● Posizione zero | Il forno non riscalda. |
| 50-270 Ambito di temperatura | Temperatura nel vano cottura in °C. |
| •, ••, ••• Livelli grill | I livelli grill per la superficie piccola  e grande  . <ul style="list-style-type: none"> • = livello 1, basso •• = livello 2, medio ••• = livello 3, elevato |

Quando il forno si sta riscaldando, si accende la spia sopra il selettore temperatura. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento. Quando è attiva la funzione Scongelamento  la spia non si accende.

Vano di cottura

Nel vano di cottura si trova la lampadina del forno. Una ventola di raffreddamento impedisce il surriscaldamento del forno.

Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura si accende. Posizionando il selettore funzioni sul simbolo  è possibile accendere la lampadina anche a forno spento.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.


Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 3 livelli differenti.

È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.



In caso di funzionamento con Aria calda 3D  **non utilizzare il livello di inserimento 2**, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.

Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

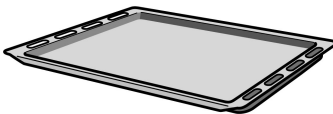
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HZ.



Griglia

per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.

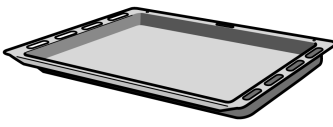
Inserire la griglia con il fondo rivolto verso il basso .



Teglia da forno smaltata

per dolci e biscottini.

Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.



Leccarda

per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.

Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di acquisto on line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

| | |
|--|---|
| Griglia HZ 334000 | per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati. |
| Teglia da forno smaltata HZ 331000 | per dolci e biscottini. |
| Leccarda HZ 332000 | per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia. |
| Griglia a inserto HZ 324000 | Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono. |
| Griglia per leccarda HZ 325000 | Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Cottura al grill sulla griglia per leccarda: inserirla unicamente ai livelli 1, 2 e 3. Griglia per leccarda come protezione antischizzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale. |
| Teglia in vetro HZ 336000 | Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata. |
| Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente HZ 331010 | I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Inserire la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno. |
| Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente HZ 332010 | I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Inserire la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno. |
| Teglia per pizza HZ 317000 | Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle. |

Piastra HZ 327000

La piastra è ideale per la preparazione di pane, panini e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante.
La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.

Estensione telescopica tripla
HZ 338307


Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.


Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di preparare delle pietanze con il forno per la prima volta.

Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.


Impostazione dell'ora


Dopo l'allacciamento, sul display lampeggiano il simbolo  e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .
Sul display viene visualizzata l'ora 12:00.
2. Regolare l'ora mediante il tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con riscaldamento superiore/inferiore  a 240 °C. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio.

1. Impostare riscaldamento superiore/inferiore  mediante il selettore funzioni.
2. Impostare 240 °C mediante il selettore temperatura.

Trascorsa un'ora disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Regolazione del forno

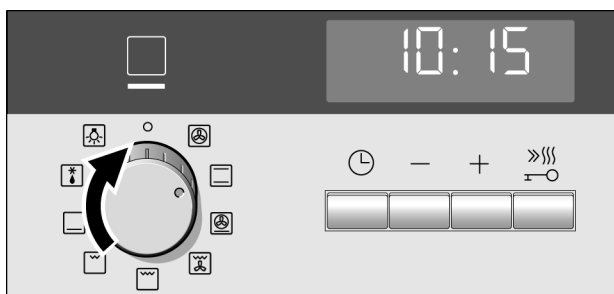
Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill.

Per ogni pietanza è possibile impostare sul forno la durata e l'ora di fine cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione dei parametri di tempo*.

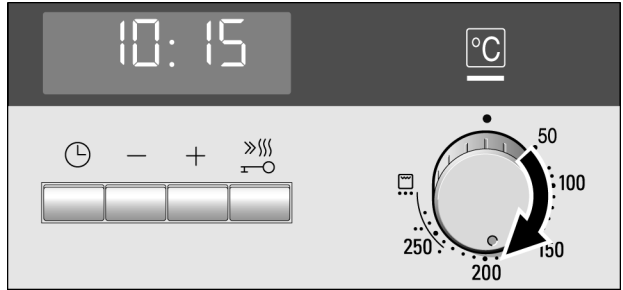
Tipo di riscaldamento e temperatura

Esempio nella figura: Riscaldamento superiore/inferiore a 190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.



2. Impostare la temperatura e il grado grill servendosi del selettore temperatura.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Spegnimento del forno




Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.


Riscaldamento rapido


Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Utilizzare il riscaldamento rapido con temperature impostate oltre i 100 °C. I tipi di riscaldamento seguenti sono adatti:

- Aria calda 3D 
- Riscaldamento sup./inf. 
- Livello pizza 

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Impostare tipo di riscaldamento e temperatura.
- 2 Premere brevemente il tasto .

Sul display si illumina il simbolo . Il forno inizia a riscaldarsi.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo »»»» scompare dal display. Introdurre la pietanza nel forno.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere brevemente il tasto »»»»↵. Il simbolo »»»» scompare dal display.

Impostazione delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di diverse funzioni durata. Con il pulsante ⏸ è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. I simboli di restano accesi per tutto il tempo in cui è possibile effettuare le impostazioni. La freccia ► indica la funzione selezionata.

Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente tramite il pulsante + oppure - se è presente la freccia ► davanti al simbolo.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal vano di cottura. Il contaminuti dispone di un segnale acustico che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata.

1. Premere una volta il tasto ⏸.
Il display visualizza il simbolo dell'ora; la freccia ► si trova prima di ⏸.
2. Impostare il contaminuti mediante il tasto + o -.
Valore proposto tasto + = 10 minuti
Valore proposto tasto - = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata. Il contaminuti si avvia. Il display visualizza il simbolo ►⏸ e il contaminuti scorre in primo piano. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo del contaminuti è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sul display appare 0:00. Disattivare il contaminuti con il tasto ⏸.



Modifica del tempo del contaminuti







Con il tasto **+** o **-** modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Cancellazione del tempo del contaminuti

Impostare il tempo del contaminuti con il tasto **-** su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il contaminuti è disattivato.

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, nel display compaiono i simboli corrispondenti. Il contaminuti scorre in primo piano. Prima del simbolo  viene visualizzata la freccia  e il contaminuti scorre in primo piano.


Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata , ora di fine cottura  o ora attuale , premere ripetutamente il tasto  finché la freccia  non si posiziona prima del simbolo desiderato. Per alcuni secondi il display visualizza il valore prescelto.

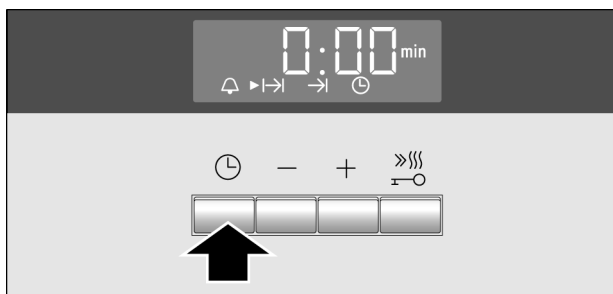
Durata

È possibile impostare sul forno la durata di cottura delle pietanze. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno si disattiva automaticamente. Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

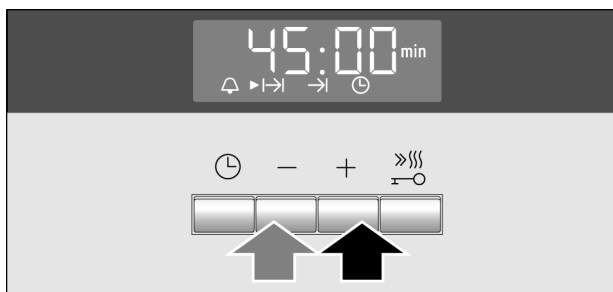
Esempio nella figura: durata di 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura e il livello grill servendosi del selettore temperatura.

3. Premere due volte il tasto .
- Il display visualizza 0:00. Compare il simbolo dell'ora e la freccia ► si trova prima di I→I.





4. Impostare la durata con il tasto + o -.
- Valore proposto tasto + = 30 minuti
- Valore proposto tasto - = 10 minuti



Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Il display visualizza lo scorrere del tempo e il simbolo ►I→I. Gli altri simboli di tempo si spengono.


La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sul display appare 0:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto + o -.

Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata

Modificare la durata con il tasto + o -. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Cancellazione della durata

Servendosi del tasto **-** impostare la durata su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata viene cancellata.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto **☺**.

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. La freccia **▶** si trova in primo piano davanti simbolo della funzione durata.

Per verificare l'impostazione di contaminuti **☺**, durata **I→I**, ora di fine cottura **→I** o ora attuale **☺**, premere ripetutamente il tasto **☺** finché la freccia **▶** non si posiziona prima del simbolo desiderato. Per alcuni secondi il display visualizza il valore prescelto.

Ora di fine cottura


È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. Il forno si avvia automaticamente e termina all'ora impostata.

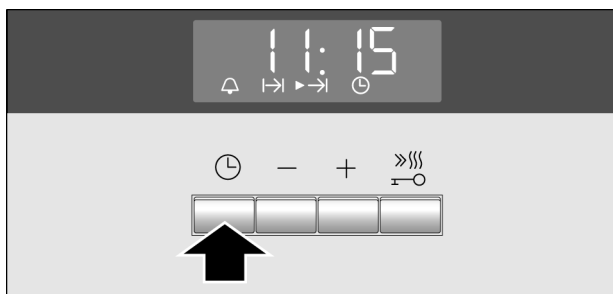
È possibile, ad esempio, inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

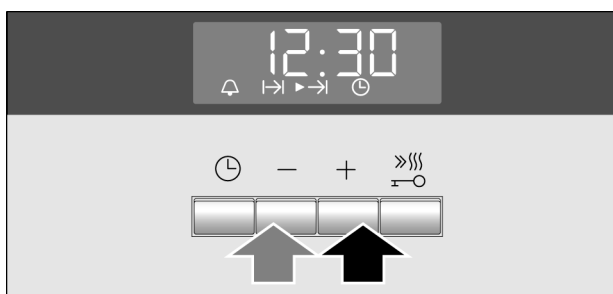
Esempio nella figura: sono le 10:30, la durata è di 45 minuti e il forno deve essere pronto alle 12:30.



1. Regolare il selettore funzioni.
2. Regolare il selettore temperatura.
3. Premere due volte il tasto **☺**.
4. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.

5. Premere il tasto .
- La freccia ► si trova prima di →|. Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.





6. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto + o -.



Dopo alcuni secondi il forno rileva le impostazioni e passa in standby. Nel display compare l'ora in cui la pietanza sarà pronta e la freccia ► si trova prima del simbolo →|. I simboli  e  si spengono. Quando il forno si avvia, la durata scorre in primo piano e la freccia ► si trova prima del simbolo I→|. Il simbolo →| scompare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sul display appare 0:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto + o -.

Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica dell'ora di fine cottura

Modificare l'ora di fine cottura con il tasto **+** o **-**. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto **⊖**.

Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto **-** reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il forno entra in funzione.

Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto **⊖**.

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. La freccia **▶** si trova in primo piano davanti simbolo della funzione durata.

Per verificare l'impostazione di contaminuti **⚠**, durata **I→I**, ora di fine cottura **→I** o ora attuale **⊖**, premere ripetutamente il tasto **⊖** finché la freccia **▶** non si posiziona prima del simbolo desiderato. Per alcuni secondi il display visualizza il valore prescelto.

Ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un calo di corrente, nel display lampeggiano il simbolo **⊖** e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto **⊖**.
Sul display viene visualizzata l'ora 12:00.
2. Regolare l'ora mediante il tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Modifica dell'ora

Non deve essere impostato alcun altro parametro di tempo.

1. Premere quattro volte il tasto **⊖**.
Il display visualizza i simboli di tempo, la freccia **▶** si trova prima di **⊖**.
2. Modificare l'ora mediante il tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il contaminuti e l'ora possono essere impostati anche con la sicurezza bambino è attivata.

Se sono impostati tipo di riscaldamento e temperatura o grado grill, la sicurezza bambino arresta il riscaldamento.

Attivazione sicurezza bambino

Non deve essere impostata alcuna durata o ora di fine cottura.

Premere il tasto  per circa 4 secondi.

Sul display appare il simbolo .

La sicurezza bambino è attivata.

Disattivazione sicurezza bambino

Premere il tasto  per circa 4 secondi.

Sul display appare il simbolo .

La sicurezza bambino è disattivata.

Modifica delle impostazioni di base

Il forno dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adeguate alle proprie abitudini personali.

| Impostazione di base | Selezione 1 | Selezione 2 | Selezione 3 |
|--|---------------|---------------------|---------------|
| c1 Display ora | sempre* | solo con il tasto ⊖ | - |
| c2 Durata segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata | circa 10 sec. | circa 2 min.* | circa 5 min. |
| c3 Tempo di attesa, prima dell'acquisizione di un'impostazione | circa 2 sec. | circa 5 sec.* | circa 10 sec. |

* Impostazione predefinita

Non deve essere impostato alcun altro parametro di tempo.

1. Premere il tasto ⊖ per circa 4 secondi.
Nel display compare l'impostazione di base attuale per l'indicazione dell'ora, ad es. c1 1 per la selezione 1.
2. Modificare l'impostazione di base con il tasto + o -.
3. Confermare con il tasto ⊖.
Sul display compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto ⊖ è possibile scorrere tutti i livelli e modificarli con il tasto + o -.
4. Infine premere il tasto ⊖ per circa 4 secondi.

Tutte le impostazioni di base sono state acquisite.

Le impostazioni base possono essere modificate in qualunque momento.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

Avvertenze

Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento.

I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- detersivi a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

| Settore | Detergente |
|--|--|
| Parte frontale del forno | Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. |
| Acciaio inox | Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido. |
| Pannelli delle porte | Detergente per vetri: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro. |
| Copertura in vetro della lampadina del forno | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. |
| Guarnizione Non rimuoverla! | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare. |
| Supporti | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. |
| Accessori | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. |

Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è rivestita con uno strato in smalto autopulente in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Il risultato sarà quindi migliore quanto più elevata è la temperatura e più a lungo il forno resta in funzione.

Se lo sporco è ancora visibile anche dopo vari utilizzi, pulire la parete posteriore utilizzando acqua calda e detersivo e una spugna morbida.

Con il tempo è possibile che compaiano variazioni cromatiche indelebili che comunque non danneggiano la superficie smaltata.

Avvertenze importanti

Non utilizzare detersivi abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irreparabilmente il rivestimento.

Per la pulizia della parete posteriore non utilizzare mai detersivi per forno.

Nel caso in cui il detersivo per forno venga accidentalmente a contatto con il rivestimento, rimuoverlo immediatamente con una spugna morbida e acqua abbondante.

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detersivo apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Pulizia del fondo, della parete superiore e delle pareti laterali del vano di cottura

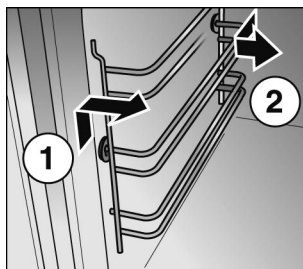
Pulizia della griglia mobile



Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura. Attendere che il vano di cottura si raffreddi.

Smontaggio della griglia mobile

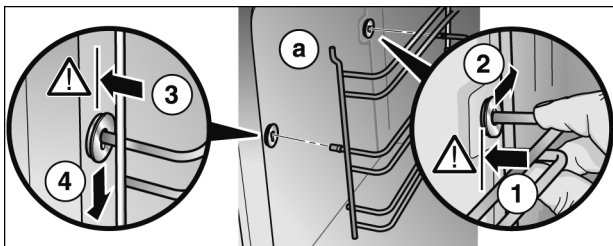


1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente.
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente.

Pulizia della griglia mobile

Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.

Montaggio della griglia mobile



Inserire la griglia mobile sempre con la parte curva (a) rivolta verso l'alto in modo che coincidano i livelli di inserimento.

1. Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.
2. Spingerla la griglia mobile all'indietro.
3. Spingere la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.
4. Spingere la griglia mobile verso il basso.

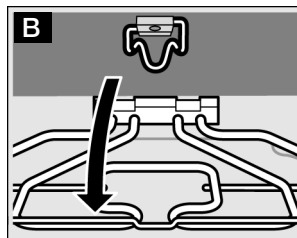
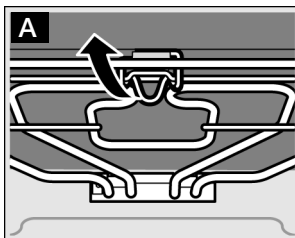
Smontaggio della resistenza del grill

La resistenza del grill può essere sganciata per la pulizia.



Pericolo di scottature! Il forno deve essere freddo.

1. Tirare in avanti la staffa di arresto e spingerla verso il basso fino all'arresto. (Figura A)
2. Reggere la resistenza del grill e ribaltarla verso il basso. (Figura B)



Dopo avere pulito la resistenza del grill, riagganciarla spingendola verso l'alto. Spingere verso il basso la staffa di arresto e fissare la resistenza del grill.

Smontaggio e montaggio della porta



Per agevolare la pulizia, è possibile rimuovere la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

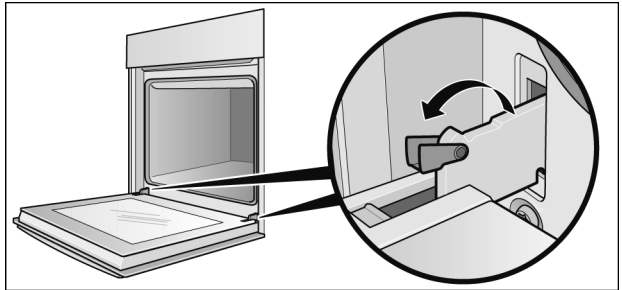
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.



Pericolo di lesioni!

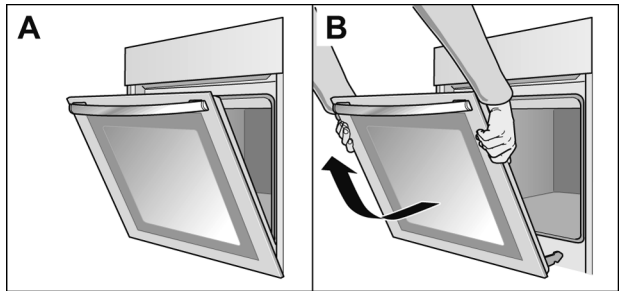
Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della porta



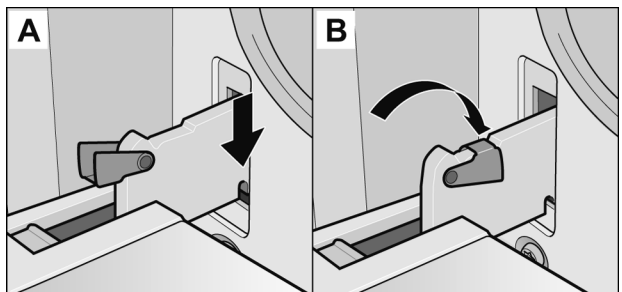
1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Sollevare completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra.

Le cerniere sono fissate e non si possono chiudere.



3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza (figura A).
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).

Montaggio della porta



1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura A).
La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura B).
La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.
4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta



Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli interni della porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

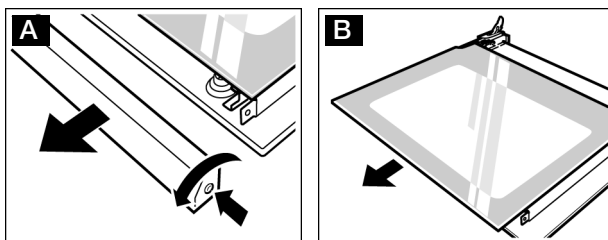
Attenzione!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

Smontaggio del pannello della porta

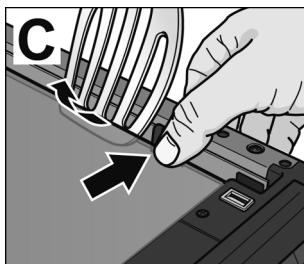
Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere il capitolo: Smontaggio e montaggio della porta).



2. Smontare la protezione della porta svitando le viti a destra e a sinistra in alto (figura A).
3. Sollevare ed estrarre il pannello della porta (figura B).

Smontaggio del pannello intermedio



1. Premere il supporto del pannello intermedio su un lato e fare leva, ades. con una paletta da cucina, per sganciare il pannello (figura C).
2. Sganciare anche l'altro lato e rimuovere il pannello intermedio.

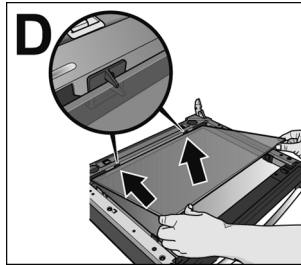
Pulizia

Per la pulizia dei pannelli della porta, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Attenzione!

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio del pannello intermedio



1. Inserire il pannello intermedio nei punti di aggancio a destra e a sinistra (figura D).
2. Spingere il pannello intermedio verso il basso nei supporti.

Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello della porta fino allo scatto.
2. Applicare e avvitare la protezione.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Tabella guasti

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

| Guasto | Causa possibile | Rimedio/avvertenze |
|---|-----------------------------------|--|
| Il forno non funziona. | Il fusibile è difettoso. | Controllare la scatola dei fusibili per accertarsi che il fusibile sia in perfette condizioni. |
| | Interruzione di corrente. | Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano. |
| Nel display compare \ominus assieme a degli zeri. | Interruzione di corrente. | Impostare nuovamente l'ora. |
| Il forno non riscalda. | Presenza di polvere sui contatti. | Ruotare più volte i selettori. |

Messaggi di errore

Quando il display visualizza un messaggio di errore con \mathcal{E} , premere il tasto \ominus . Il messaggio scompare. Le funzioni durata impostate vengono cancellate. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

| Messaggio di errore | Causa possibile | Rimedio/avvertenze |
|---------------------|---|--|
| E011 | Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o è coperto. | Premere tutti i tasti uno alla volta. Controllare che un tasto non sia incastrato, coperto o sporco. |



Pericolo di scariche elettriche!
 Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

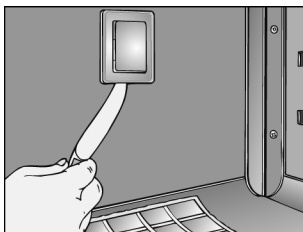
Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

Cambiare la lampadina guasta all'interno del vano di cottura. Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: Utilizzare solo lampadine E14, 230 - 240V, 25W, termoresistenti fino a 300 °C.



Pericolo di scariche elettriche!
 Scollegare l'apparecchio. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

1. Sganciare la griglia inseribile, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida sul lato sinistro.
2. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.



3. Rimuovere la protezione della lampadina. Fare leva con l'aiuto di un coltello o simile tra la protezione della lampadina e il supporto.

4. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.
5. Inserire la protezione della lampadina nei supporti.
6. Montare la griglia inseribile, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.
7. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Il numero di telefono e l'indirizzo del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova a destra, a lato della porta del forno.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Codice del prodotto (E) | Numero di produzione (FD) |
|-------------------------|---------------------------|

| |
|----------------------------------|
| Servizio di assistenza tecnica ☎ |
|----------------------------------|

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli per risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

Riscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire meno possibile la porta del forno.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento a norma di legge



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento delle pietanze più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

I valori della tabella valgono sempre per l'inserimento di cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.


I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.


Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Dolci e biscotti

Cottura su un livello

Per un'ottima riuscita del dolce, cuocerlo in forno con Riscaldamento sup./inf. .

Quando si cuoce al forno con Aria calda 3D  osservare quanto segue: cuocere dolci in stampi e in teglia al livello di inserimento 1.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

Cottura su due livelli:

Teglia da forno, livello di inserimento 3

Leccarda, livello di inserimento 1.

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Con gli stampi chiari in metallo sottile, oppure con gli stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore.

Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali, di conseguenza, le dosi dell'impasto e le indicazioni della ricetta possono variare.

Tabelle

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per vari dolci e biscotti.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore maggiore.

Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura di 5-10 minuti.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione "Consigli per la cottura in forno" in appendice alle tabelle.

| Dolci in stampi | Stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|--|---------------------------------------|----------------|------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Torte impasto semi-liquido, semplici | Stampo a ciambella/ rettangolare | 1 | | 150 - 160 | 60 - 75 |
| Torte impasto semi-liquido, delicate (ad es. torta margherita) | Stampo a ciambella/ rettangolare | 1 | | 150 - 160 | 60 - 70 |
| Fondi di torta semi liquidi | Stampo per fondi di dolci alla frutta | 1 | | 160 - 170 | 20 - 35 |
| Dolce alla frutta, impasto semi-liquido | Stampo a cerniera/ da budino | 1 | | 160 - 170 | 60 - 70 |
| Pan di Spagna, 2 uova preriscaldare | Stampo per fondi di dolci alla frutta | 1 | | 160 - 170 | 20 - 35 |
| Pan di Spagna, 6 uova preriscaldare | Stampo a cerniera scuro | 1 | | 160 - 170 | 30 - 45 |
| Fondi di pasta frolla con bordo | Stampo a cerniera scuro | 1 | | 180 - 190 | 20 - 30 |
| Torta (pasta frolla) di frutta/ricotta* | Stampo a cerniera scuro | 1 | | 160 - 170 | 60 - 75 |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe) | Teglia per pizza | 1 | | 190 - 210 | 35 - 45 |
| Gugelhupf (dolce con uvetta) | Stampo per Gugelhupf | 1 | | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Pizza, fondo sottile e farcitura scarsa | Teglia per pizza | 1 | | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Torte salate* | Stampo a cerniera scuro | 1 | | 170 - 190 | 45 - 60 |

* Terminata la cottura, fare riposare i dolci nell'apparecchio spento e chiuso per circa 20 minuti.

| Dolci in teglia | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|--|-------------------|---------|-----------------------|-------------------|--------------------------------|
| Impasto con farcitura asciutta | Teglia | 2 | | 160 - 170 | 25 - 35 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 160 - 170 | 35 - 45 |
| Impasto con farcitura succosa (frutta) | Leccarda | 2 | | 160 - 170 | 30 - 45 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Impasto lievitato con farcitura asciutta | Teglia | 2 | | 170 - 180 | 45 - 60 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 170 - 180 | 55 - 70 |
| Impasto lievitato con farcitura succosa (frutta) | Leccarda | 2 | | 160 - 170 | 70 - 90 |
| Pasta frolla con farcitura asciutta | Teglia | 2 | | 170 - 180 | 55 - 70 |
| Pasta frolla con farcitura succosa (frutta) | Leccarda | 2 | | 170 - 180 | 70 - 85 |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe) | Leccarda | 1 | | 190 - 210 | 35 - 45 |
| Rotolo di pan di Spagnapreriscaldare | Teglia | 2 | | 190 - 200 | 10 - 15 |
| Treccia lievitata con 500 g di farina | Teglia | 2 | | 170 - 180 | 35 - 50 |
| Stollen con 500 g di farina | Teglia | 1 | | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Strudel, dolce | Leccarda | 1 | | 190 - 210 | 35 - 45 |
| Pizza | Teglia | 1 | | 180 - 200 | 20 - 30 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 170 - 190 | 35 - 45 |
| Tarte flambée, preriscaldare | Leccarda | 1 | | 190 - 210 | 20 - 25 |

| Pasticcini | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|------------|-------------------|---------|-----------------------|-------------------|--------------------------------|
| Biscottini | Teglia | 1 | | 130 - 140 | 15 - 25 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 130 - 140 | 20 - 30 |

| Pasticcini | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|-----------------------------------|---------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|--------------------------------|
| Amaretti | Teglia | 1 | | 120 - 130 | 25 - 35 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 110 - 120 | 30 - 40 |
| Meringa | Teglia | 1 | | 80 | 130 - 160 |
| Muffin | Griglia con teglia per muffin | 2 | | 150 - 160 | 25 - 35 |
| | 2 griglie con teglie per muffin | 3 + 1 | | 150 - 160 | 30 - 40 |
| Bignè | Teglia | 2 | | 200 - 210 | 25 - 35 |
| Torta di pasta sfoglia | Teglia | 1 | | 190 - 200 | 20 - 35 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 190 - 200 | 25 - 40 |
| Dolci a base di impasto lievitato | Teglia | 2 | | 190 - 200 | 20 - 30 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 170 - 180 | 25 - 35 |

Pane e pagnotte

Se non indicato diversamente, per la cottura del pane preriscaldare il forno.

Non versare mai acqua nel forno caldo.

Quando si cuoce su due livelli, inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

| Pane e pagnotte | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|--------------------------------------|-------------------|---------|-----------------------|-------------------|--------------------------------|
| Pane lievitato con 1,2 kg di farina | Leccarda | 1 | | 240 | 10 - 15 |
| | | | | 200 | 40 - 45 |
| Pane fermentato con 1,2 kg di farina | Leccarda | 1 | | 240 | 10 - 15 |
| | | | | 200 | 45 - 55 |
| Pane arabo | Leccarda | 1 | | 240 | 20 - 25 |
| Pagnotte non preriscaldare | Teglia | 2 | | 220 - 230 | 20 - 30 |
| Pagnotte lievitate, dolci | Teglia | 2 | | 210 - 220 | 10 - 20 |
| | Teglia + leccarda | 3 + 1 | | 190 - 200 | 15 - 25 |

Consigli per la cottura in forno

Si desidera seguire una propria ricetta.

Si desidera verificare che il dolce sia completamente cotto.

Il dolce si sgonfia.

Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.

La parte superiore del dolce diventa troppo scura.

Il dolce è troppo secco.

Il pane o il dolce (ad es. la torta al formaggio) hanno un bell'aspetto, ma all'interno sono molli e umidi (è presente dell'acqua).

I dolci sono colorati in modo irregolare.

La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.

Il succo della frutta trabocca.

Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.

Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare la parte superiore del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.


La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.

Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.

A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La volta successiva, aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.

Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più regolare. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento super./infer.  su un solo livello. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.


La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.

La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.

Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.

Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.

Durante la cottura di dolci succosi si produce acqua di condensa.

Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Avvertenze per le stoviglie/pentole

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la leccarda.

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni del tegame e deve chiudersi bene.

Se si utilizzano tegami smaltati, aggiungere un po' di liquido in più.

Quando si utilizzano tegami in acciaio inossidabile, la doratura può risultare leggera e la carne poco cotta. Prolungare i tempi di cottura.

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1-2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro. I tegami in acciaio inossidabile non sono sempre adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura maggiore e/o un tempo di cottura più lungo.

Avvertenze per la cottura al grill

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Prima di inserire la pietanza, preriscaldare il grill per circa 3 minuti.

Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Se si prepara una sola porzione, si consiglia di posizionarla al centro della griglia.

Inserire anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Non inserire la teglia o la leccarda al livello 4 o 5. Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi in cottura sul grill trascorsi i 2/3 del tempo indicato.

L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un comportamento normale la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Carne

Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne.




Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e farlo riposare nel forno per circa 10 minuti.

Se si desidera preparare l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere quest'ultima a forma di croce e, inizialmente, collocare l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso.

| Carne | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Tempo cottura in minuti |
|--------------------------------------|--------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Carne di manzo | | | | | | |
| Brasato di manzo | 1,0 kg | Con coperchio | 1 | | 200 - 220 | 100 - 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190 - 210 | 120 - 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180 - 200 | 140 - 160 |
| Filetto di manzo, cottura media | 1,0 kg | Senza coperchio | 1 | | 210 - 230 | 50 - 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200 - 220 | 60 - 80 |
| Roastbeef, medio | 1,0 kg | Senza coperchio | 1 | | 210 - 230 | 50 - 60 |
| Bistecche spesse 3 cm, cottura media | | Griglia + leccarda | 3 + 1 | | 3 | 20 - 25 |
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosto di vitello | 1,0 kg | Senza coperchio | 1 | | 190 - 210 | 80 - 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180 - 200 | 90 - 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180 - 200 | 100 - 140 |
| Stinco di vitello | 1,5 kg | Senza coperchio | 1 | | 200 - 220 | 120 - 130 |

| Carne | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Tempo cottura in minuti |
|--|--------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Carne di maiale | | | | | | |
| Arrosto, senza cotenna (ad es. collo) | 1,0 kg | Senza coperchio | 1 | | 190 - 210 | 100 - 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180 - 200 | 110 - 130 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170 - 190 | 120 - 140 |
| Arrosto, con cotenna (ad es. spalla) | 1,0 kg | Senza coperchio | 1 | | 190 - 210 | 120 - 140 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180 - 200 | 130 - 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170 - 190 | 140 - 160 |
| Filetto di maiale | 500 g | Griglia + leccarda | 2 + 1 | | 230 - 240 | 30 - 40 |
| Arrosto di maiale magro | 1,0 kg | Senza coperchio | 1 | | 200 - 220 | 80 - 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190 - 210 | 90 - 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180 - 200 | 100 - 130 |
| Costata di maiale con osso | 1,0 kg | Con coperchio | 1 | | 200 - 220 | 50 - 60 |
| Bistecche spesse 2 cm | | Griglia + leccarda | 3 + 1 | | 3 | 15 - 20 |
| Medaglioni di maiale spessi 3 cm | | Griglia + leccarda | 3 + 1 | | 3 | 12 - 18 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Lombata di agnello con osso | 1,5 kg | Senza coperchio | 1 | | 200 - 220 | 40 - 50 |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media | 1,5 kg | Senza coperchio | 1 | | 190 - 210 | 120 - 150 |
| Selvaggina | | | | | | |
| Lombata di capriolo con osso | 1,5 kg | Griglia | 1 | | 190 - 210 | 70 - 90 |
| Cosciotto di capriolo disossato | 1,5 kg | Senza coperchio | 1 | | 190 - 210 | 90 - 120 |
| Arrosto di cinghiale | 1,5 kg | Senza coperchio | 1 | | 190 - 210 | 120 - 140 |

| Carne | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Tempo cottura in minuti |
|-------------------|--------------------|-----------------------|---------|---|----------------------------------|-------------------------|
| Arrosti di cervo | 1,5 kg | Senza coperchio | 1 |  | 190 - 210 | 100 - 120 |
| Coniglio | 2 kg | Senza coperchio | 1 |  | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Polpettone | con 500 g di carne | Senza coperchio | 1 |  | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Salsicce | | Griglia + leccarda | 3 + 1 |  | 3 | 10 - 15 |

Pollame

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostitire.

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso. Girare trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura.

Girare i pezzi di pollo trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

| Pollame | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Tempo cottura in minuti |
|------------------------|-----------|-----------------------|---------|---|----------------------------------|-------------------------|
| Pollo, intero | 1,2 kg | Griglia | 1 |  | 200 - 220 | 60 - 70 |
| Pollo, tagliato a metà | per 500 g | Griglia | 1 |  | 210 - 230 | 40 - 50 |
| Porzioni di pollo | per 150 g | Griglia | 2 |  | 210 - 230 | 30 - 40 |

| Pollame | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Tempo cottura in minuti |
|-------------------|-----------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Porzioni di pollo | per 300 g | Griglia | 2 | | 210 - 230 | 35 - 45 |
| Anatra, intera | 2,0 kg | Griglia | 1 | | 170 - 190 | 100 - 120 |
| Petto d'anatra | per 300 g | Griglia | 2 | | 230 - 250 | 25 - 35 |
| Cosciotti d'oca | per 400 g | Griglia | 2 | | 210 - 230 | 40 - 50 |

Pesce

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

Girare le porzioni di pesce trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Non occorre girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Per il filetto di pesce, stufarlo aggiungendo qualche cucchiaino di liquido.

| Pesce | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Durata in minuti |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Pesce, intero | ca. 300 g ciascuno | Griglia | 2 | | 2 | 20 - 25 |
| | 1,0 kg | | 1 | | 200 - 220 | 45 - 55 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180 - 200 | 60 - 70 |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm | | Griglia | 2 | | 2 | 20 - 25 |
| Filetto di pesce | | Con coperchio | 1 | | 210 - 230 | 25 - 30 |

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.

Quando si irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.

Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

Controllare il livello di inserimento e la temperatura.

La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.

La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

Cottura delicata


La cottura delicata, chiamata anche cottura a bassa temperatura, è ideale per la carne tenera che deve avere una cottura media o risultare cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa e tenera. Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menu, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda.

Stoviglie adatte

Utilizzare una stoviglia bassa, ad esempio un piatto da portata in porcellana o un tegame in vetro senza coperchio.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 1.

Procedere nel modo seguente

1. Selezionare Riscaldamento sup./inf.  e impostare una temperatura compresa tra 70-90 °C. Il forno si preriscalda e scalda quindi la stoviglia.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.
3. Riporre di nuovo nel forno la stoviglia con la carne e cuocere con la cottura delicata. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 80 °C.

Avvertenze per la cottura delicata

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata, il grasso sviluppa un sapore intenso.

Arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo.

I pezzi di carne più grossi non vanno necessariamente girati.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.

Se si desidera un sugo con cui condire la carne, cuocerla in una stoviglia con il coperchio. Tuttavia, occorre ricordarsi di abbreviare il tempo di cottura.

Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrosti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.

Tabella

La funzione di cottura delicata è adatta a tutte le parti tenere di pollame, manzo, vitello, maiale e agnello. I tempi della cottura delicata dipendono dallo spessore e dalla temperatura interna della carne.

| Pietanza | Peso | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti | Durata della cottura delicata in ore |
|--|--------------|---------|-----------------------|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Pollame | | | | | | |
| Petto di tacchino | 1000 g | 1 | | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Petto d'anatra* | 300-400 g | 1 | | 80 | 3-5 | 2-2,5 |
| Carne di manzo | | | | | | |
| Arrosto di manzo (ad es. lombata) spessore 6-7 cm | circa 1,5 kg | 1 | | 80 | 6-7 | 4,5-5,5 |
| Filetto di manzo, intero | circa 1,5 kg | 1 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Roastbeef, spessore 5-6 cm | circa 1,5 kg | 1 | | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Bistecche di manzo, spessore 3 cm | | 1 | | 80 | 5-7 | 80-110 min. |
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosto di vitello, spessore 6-7 cm (ad es. coppa superiore) | circa 1,5 kg | 1 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Filetto di vitello | circa 800 g | 1 | | 80 | 6-7 | 3-3,5 |
| Carne di maiale | | | | | | |
| Arrosto di maiale magro (ad es. lombo) spessore 5-6 cm | circa 1,5 kg | 1 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Filetto di maiale, intero | circa 500 g | 1 | | 80 | 6-7 | 2,5-3 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Filetto d'agnello, intero | circa 200 g | 1 | | 80 | 5-6 | 1,5-2 |

* Per ottenere una pelle croccante, terminata la cottura delicata, fare rosolare brevemente il petto d'anatra in padella.

Consigli per la cottura delicata

Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto.

Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

Si desidera mantenere calda la carne preparata con la funzione di cottura delicata.







Una volta terminata la cottura delicata impostare nuovamente la temperatura a 70 °C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per 2 ore.

Sformati, gratin, toast

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo il forno si sporca di meno.

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. I valori presentati nelle tabelle sono da ritenersi indicativi.

| Sformati | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|--|-----------------------|---------|---|-------------------|--------------------------------|
| Sformato, dolce | Stampo per sformato | 1 |  | 180 - 200 | 45 - 55 |
| Soufflé | Stampo per sformato | 1 |  | 180 - 200 | 35 - 45 |
| | Stampi monoporzione | 1 |  | 200 - 220 | 20 - 30 |
| Sformato di pasta | Stampo per sformato | 1 |  | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Lasagne | Stampo per sformato | 1 |  | 180 - 200 | 40 - 50 |
| Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm | Stampo per sformato | 1 |  | 170 - 190 | 50 - 60 |

| Sformati | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata della cottura in minuti |
|-----------------------------|-----------------------|---------|-----------------------|-------------------|--------------------------------|
| Gratinare i toast, 4 pezzi | Griglia | 2 | | 2 | 10 - 15 |
| Gratinare i toast, 12 pezzi | Griglia | 2 | | 2 | 8 - 12 |

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Se si utilizza la carta da forno, controllare che questa sia resistente alle alte temperature. Adattare la carta da forno alle dimensioni della pietanza.

Il risultato della cottura dipende in larga misura dal tipo di alimenti. Già negli alimenti crudi vi possono essere irregolarità o bruciature dovute alla precottura.

| Pietanza | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Durata della cottura in minuti |
|---|-----------|---------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Pizza, surgelata | | | | | |
| Pizza con fondo sottile | Leccarda | 1 | | 200 - 220 | 10 - 20 |
| Pizza con fondo spesso | Leccarda | 1 | | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Pizza-baguette | Leccarda | 1 | | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Mini pizza | Leccarda | 1 | | 200 - 220 | 5 - 15 |
| Pizza, congelata | Leccarda | 1 | | 180 - 200 | 10 - 20 |
| Prodotti a base di patate, surgelati | | | | | |
| Patate fritte | Leccarda | 1 | | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Crocchette | Leccarda | 1 | | 190 - 210 | 20 - 30 |
| Rösti di patate, involtini di patate | Leccarda | 1 | | 190 - 210 | 20 - 30 |

| Pietanza | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, Livello grill | Durata della cottura in minuti |
|---------------------------------------|-----------|---------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Prodotti da forno, surgelati | | | | | |
| Pagnotte, baguette | Leccarda | 1 | | 180 - 200 | 10 - 20 |
| Brezel (da cuocere) | Leccarda | 1 | | 180 - 200 | 15 - 25 |
| Prodotti da forno, precotti | | | | | |
| Pagnotte o baguette da riscaldare | Leccarda | 1 | | 170 - 190 | 5 - 15 |
| Polpette/crocchette, surgelate | | | | | |
| Bastoncini di pesce | Leccarda | 1 | | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Strudel, surgelato | Leccarda | 1 | | 180 - 200 | 35 - 45 |

Ricette speciali

Con questo apparecchio si possono impostare temperature comprese tra 50 e 275 °C. In questo modo è possibile preparare yogurt cremosi e una pasta lievitata più soffice ottenendo ottimi risultati.

Yogurt

Far bollire il latte (3,5 % di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 45 °C. Aggiungere 150 g di yogurt e mescolare. Versare il tutto in tazze o in vasetti con tappo a vite e sistemarli sulla griglia dopo averli coperti. Preriscaldare il forno fino a 50 °C per 5 minuti. Quindi, fare cuocere come indicato.

Pasta lievitata

Preparare la pasta lievitata come di consueto. Riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire. Preriscaldare il vano di cottura per 5-10 minuti. Spegnerne l'apparecchio e lasciare riposare la pasta nel vano di cottura.

Preparazione

| Pietanza | Stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata |
|-----------------|---|-------------------------------|-----------------------|---|-------------------------|
| Yogurt | Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite sulla griglia | 1 | | Preriscaldare a 50 °C, accendere la lampadina del forno | 6-8 ore |
| Pasta lievitata | Collocare la stoviglia termoresistente | sul fondo del vano di cottura | | Preriscaldare a 50 °C, spegnere l'apparecchio, mettere la pasta lievitata nel vano di cottura | 5-10 min. 20-30 min. |

Scongelamento

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in una pentola apposita.

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo.

Disporre il pollame su un piatto con il petto rivolto verso il basso.

| Pietanza | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C |
|--|-----------|---------|-----------------------|--|
| Alimenti surgelati delicati Ad esempio torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc. | Griglia | 1 | | 0 °C, non è impostata alcuna temperatura |
| Altri prodotti surgelati Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti | Griglia | 1 | | 50 °C |

Essicare per la conservazione

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Inserire la leccarda al livello 1 e la griglia al livello 3. Coprire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

Mescolare più volte la frutta o verdura molto succosa. Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

| Pietanza | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata, ore |
|-------------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|-------------|
| 600 g di fette di mela | 1+3 | | 80 | circa 5 |
| 800 g di fette di pera | 1+3 | | 80 | circa 8 |
| 1,5 kg di susine o prugne | 1+3 | | 80 | circa 8-10 |
| 200 g di erbe aromatiche ben lavate | 1+3 | | 80 | circa 1½ |

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patatine fritte, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità

Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Patate fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

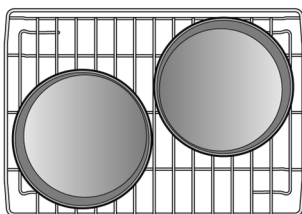
Secondo la normativa EN/IEC 60350.

Cottura al forno

Quando si cuoce su due livelli, inserire sempre la teglia sopra la leccarda.

Biscotti: non sempre teglie inserite contemporaneamente sono pronte nello stesso momento.

Torte di mele coperte su 1 livello:
posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.



| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|---------------------------------------|------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Biscotti | Teglia | 2 | ☐ | 150-160 | 15-25 |
| | Teglia | 1 | ⊗ | 140-150 | 20-30 |
| | Teglia + leccarda | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 20-30 |
| Small cakes preriscaldare | Teglia | 2 | ☐ | 160-170 | 20-30 |
| | Teglia | 1 | ⊗ | 150-160 | 25-35 |
| Small cakes | Teglia + leccarda | 3+1 | ⊗ | 150-160 | 25-35 |
| Pan di Spagna con acqua preriscaldare | Stampo a cerniera su griglia | 1 | ☐ | 160-170 | 25-35 |

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|-------------------------|---------------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Pan di Spagna con acqua | Stampo a cerniera su griglia | 1 | | 160-170 | 25-35 |
| Dolce lievitato | Leccarda | 2 | | 170-180 | 45-55 |
| | Leccarda | 1 | | 160-170 | 50-60 |
| | Teglia + leccarda | 3+1 | | 160-170 | 60-75 |
| Torta di mele coperta | Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm | 1 | | 170-180 | 70-80 |

Cottura al grill

Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Livello grill | Durata in minuti |
|--|-----------------------|---------|-----------------------|---------------|------------------|
| Dorare i toast preriscaldare per 10 minuti | Griglia + leccarda | 3+1 | | 3 | 1-2 |
| Hamburger di carne, 12 pezzi*, non preriscaldare | Griglia + leccarda | 3+1 | | 3 | 25-30 |

* Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

