

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. 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

HB 21AB.21 J

it

9000 416 542

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
Selettore funzioni	8
Selettore temperatura	9
Contaminuti	9
Vano di cottura	9
Accessori	10
Prima del primo utilizzo	13
Riscaldamento del forno	13
Pulizia degli accessori	14
Regolazione del forno	14
Tipo di riscaldamento e temperatura	14
Durata	15
Riscaldamento rapido	17
Cura e manutenzione	17
Detergente	18
Sgancio e riaggancio dei supporti	20
Smontaggio della resistenza del grill	21
Sgancio e riaggancio della porta del forno	21
Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta	24

Indice

Cosa fare in caso di guasto?	25
Tabella guasti	25
Sostituzione della lampada superiore del forno	26
Copertura in vetro	26
Servizio di assistenza tecnica	27
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	28
Risparmio energetico	28
Smaltimento a norma di legge	28
Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio	29
Dolci e biscotti	30
Consigli per la cottura in forno	35
Carne, pollame, pesce	36
Consigli per la cottura in forno e al grill	42
Sformati, gratin, toast	43
Cibi pronti	43
Ricette speciali	45
Scongelo	46
Essiccare per la conservazione	46
Acrilamide negli alimenti	47
Pietanze sperimentate	48

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. Spegnerne 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.

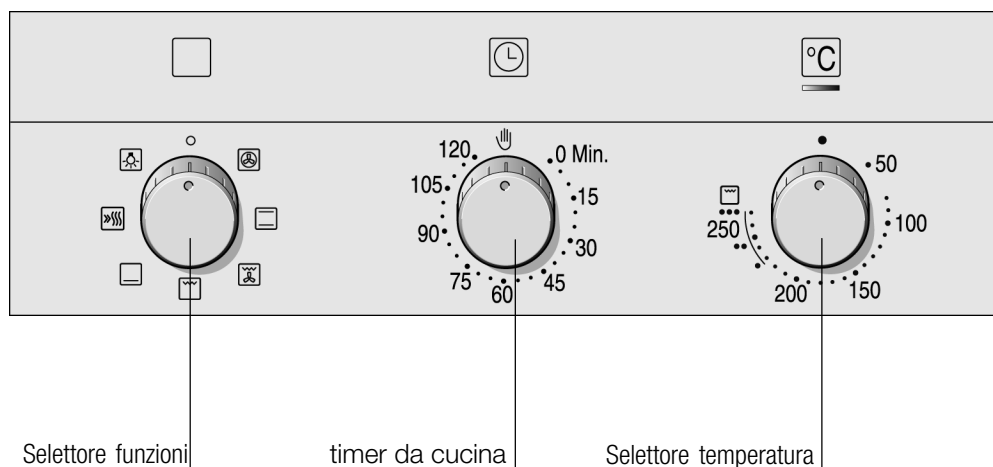
Il forno nuovo

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.

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.

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 arrostiti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso.
 Grill ventilato	Per la cottura arrostito 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.
 Riscaldamento infer.	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
 Riscaldamento rapido	Per preriscaldare rapidamente il forno senza accessori.
 Lampadina del forno	Per accendere la lampadina del forno.

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

Quando si effettuano le impostazioni, 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 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.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 120 minuti e di far spegnere automaticamente il forno.


Posizione		Significato
	Posizione zero	Il contaminuti è disattivato.
● Min.	Fine della durata impostata	Viene emesso un segnale acustico al termine della durata impostata.
15-120	Durata	Durata in minuti.

120 corrisponde al punto di arresto. Non girare oltre.

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

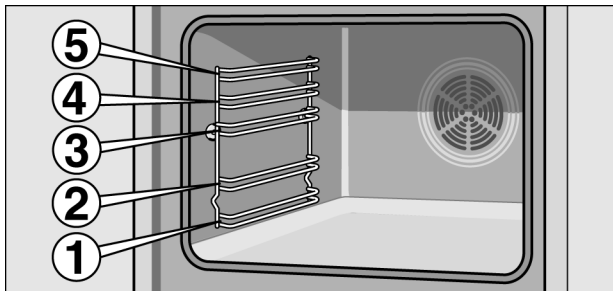
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

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 5 differenti livelli.

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



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

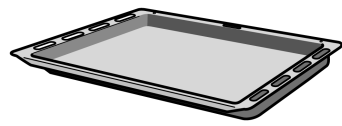
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HZ.



Griglia

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

Inserire la griglia con il fondo rivolto verso il basso .



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.

Informare 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.

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.

Teglia da forno smaltata HZ 331000

per dolci e biscottini.

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.
Teglia professionale con griglia inseribile HZ 333000	Particolarmente adatta alla preparazioni di grosse quantità di cibo.
Coperchio per teglia professionale HZ 333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.
Tegame in vetro HZ 915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e soufflé. È particolarmente adatta al sistema di cottura automatico.
Tegame in metallo HZ 26000	Il tegame è adatto alla zona arrosto del piano di cottura in vetroceramica, al sistema di cottura a sensori e al programma di cottura automatico. Le pareti esterne del tegame sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.
Tegame universale HZ 390800	per porzioni particolarmente grosse o abbondanti. Il tegame è dotato di pareti esterne in smalto granitico e di un coperchio in vetro resistente per forno. Il coperchio in vetro si può utilizzare anche come stampo per gratin.
Estensione telescopica doppia HZ 338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Estensione telescopica tripla HZ 338352	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Estensione telescopica tripla HZ 338356	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Articolo del servizio di assistenza tecnica

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o altri accessori si possono acquistare presso il servizio di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

Panno per superfici in acciaio inossidabile
Cod. articolo 311134

Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.

Gel per la pulizia del grill e del forno
Cod. articolo 463582

Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.

Panno in microfibra a nido d'ape
Cod. articolo 460770

Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad esempio vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.

Blocco di sicurezza della porta
Cod. articolo 612594


Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio.
Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.


Prima del primo utilizzo

In questo capitolo vengono illustrati i procedimenti da seguire prima di cucinare con il forno per la prima volta.

Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

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.

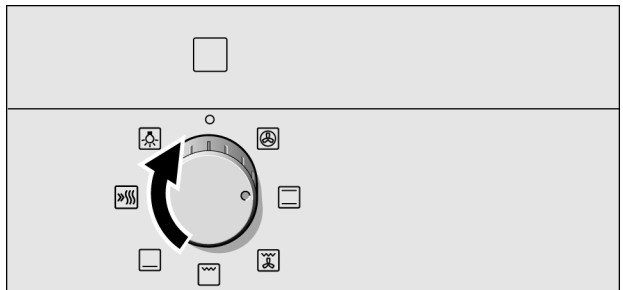
Regolazione del forno

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

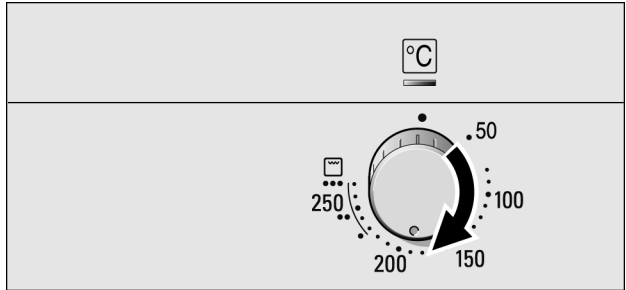
Tipo di riscaldamento e temperatura

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.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

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

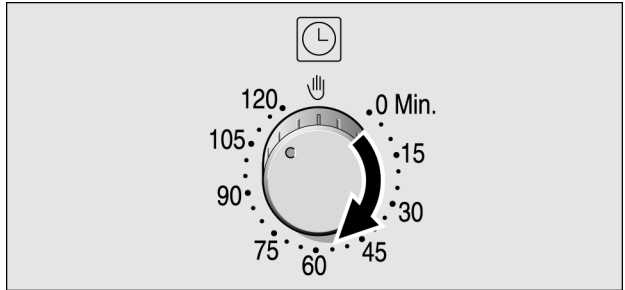
Durata

È possibile impostare con il contaminuti 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.

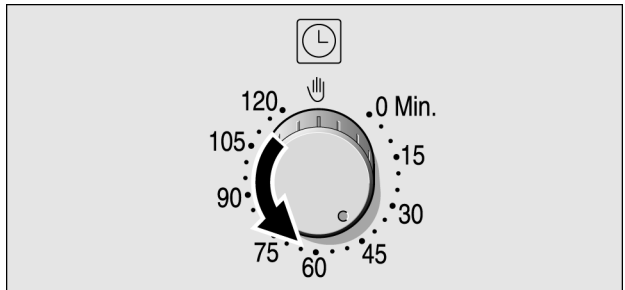
Esempio nella figura: durata di 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

3. Ruotare il contaminuti verso destra fino all'arresto, non girare oltre.



4. Infine riportarlo sulla durata desiderata.



Il forno entra in funzione.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Ruotare il contaminuti in posizione zero 🖐️. Per spegnere del tutto il forno, portare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica della durata

Ruotare il contaminuti verso destra fino all'arresto e riportarlo sulla nuova durata.

Cancellazione della durata


Ruotare il contaminuti in posizione zero 🖐️.

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.

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

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Impostare la temperatura con l'apposito selettore.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi. La spia sopra il selettore della temperatura si accende.

Il riscaldamento rapido è terminato

La spia sopra il selettore della temperatura si spegne. Introdurre la pietanza nel forno e impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

Interruzione del riscaldamento rapido

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

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 detersivi 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 detersivi 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 detersivo con un panno morbido.

Pannelli delle porte

Detersivo per vetri:
pulire con un panno morbido.
Non utilizzare raschietti per vetro.

Settore	Detergente
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 irrimediabilmente il rivestimento.

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

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

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

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

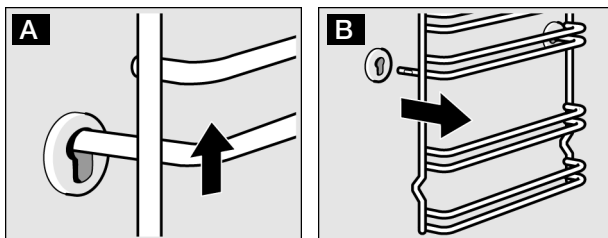
Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Sgancio e riaggancio dei supporti

Sgancio dei supporti

I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia. Il forno deve essere freddo.

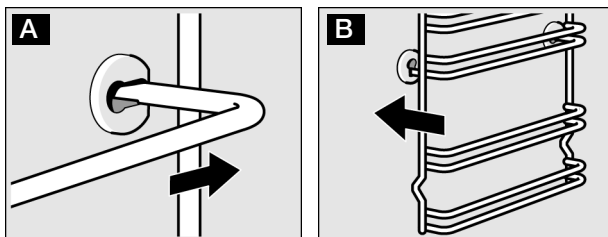
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli. (Figura A)
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo. (Figura B)



Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco resistente utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

1. Inserire prima il supporto nell'attacco posteriore, spingere leggermente all'indietro (Figura A)
2. agganciare poi l'attacco anteriore. (Figura B)



I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. La sporgenza incurvata deve essere rivolta verso il basso.

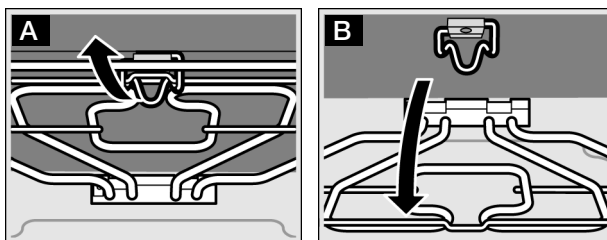
Smontaggio della resistenza del grill

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)



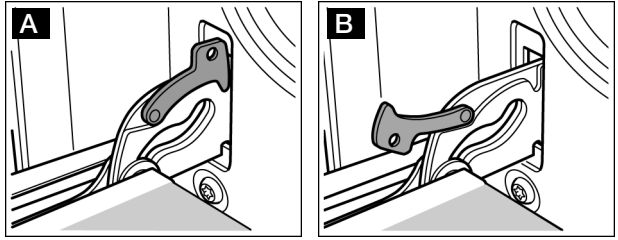
Dopo avere pulito la resistenza del grill, riagganciarla spingendola verso l'alto. Spingere verso il basso la staffa di arresto e fissare la resistenza del grill.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

È possibile rimuovere la porta del forno a scopo di pulizia o per poter smontare i vetri della porta.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa (Figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla.

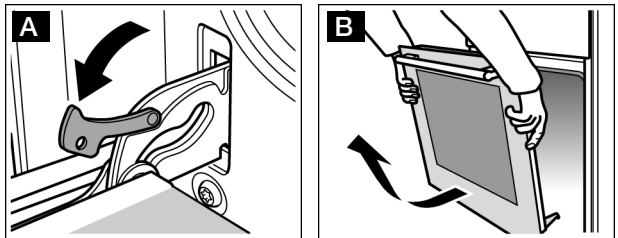
Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare (Figura B).



⚠ Pericolo di lesioni! Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

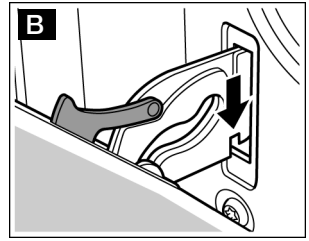
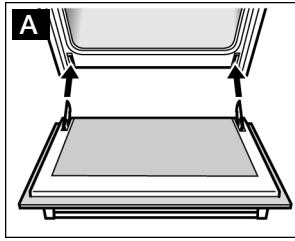
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra (Figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto (Figura B).
Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla ulteriormente ed estrarla.



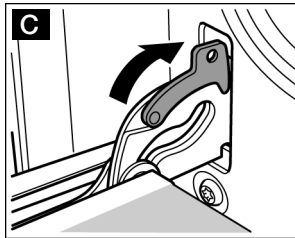
Riaggancio della porta

Riagganciare la porta del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano già inserite nelle aperture corrispondenti (Figura A).
2. Innestare l'apposita tacca di entrambe le cerniere (Figura B).



3. Richiudere le due leve di bloccaggio (Figura C).
Chiudere la porta del forno.

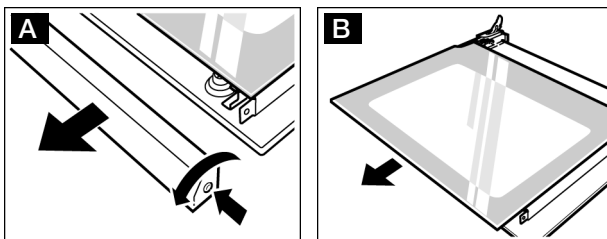


Pericolo di lesioni! Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno in modo che la maniglia sia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Sollevare ed estrarre il pannello in vetro. (Figura B)



Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

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

4. Inserire da dietro il pannello in vetro inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
5. Applicare e avvitare la protezione.
6. Rimontare la porta del forno

Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

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.
Il forno non riscalda.	Presenza di polvere sui contatti.	Ruotare più volte i selettori.



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.

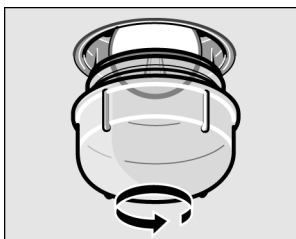
Sostituzione della lampada superiore del forno

Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade di ricambio termostabili da 40 watt possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.



1. Pericolo di scariche elettriche!
Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.



4. Sostituire la lampada con una dello stesso modello.
5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
6. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita.

Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

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 su un livello con Riscaldamento sup./inf. ☐.

Se si utilizza la modalità di cottura Aria calda ☒

regolarsi nel modo seguente:

Dolci in stampi, livello di inserimento 2

Dolci in teglia, livello di inserimento 3.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D ☒.

Cottura su due livelli:

Leccarda, livello di inserimento 3

Teglia, livello di inserimento 1.

Cottura su tre livelli:

Teglia, livello di inserimento 5

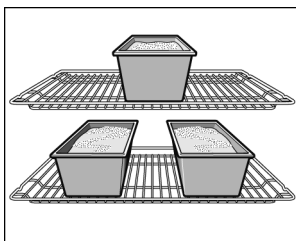
Leccarda, livello di inserimento 3

Teglia, livello di inserimento 1.

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

Se si cuociono tre stampi rettangolari contemporaneamente, disporli sulla griglia come indicato nella figura.



Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Con gli stampi chiari in metallo poco spesso, 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 costruttore. 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 i 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
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	2		160-180	50-60
	3 stampi a ciambella	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, delicata	Stampo a ciambella/rettangolare	2		150-170	65-75
Fondi di torta semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	3		160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2		160-180	50-60
Pan di Spagna, 2 uova preriscaldare	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2		160-180	20-30
Pan di Spagna, 6 uova preriscaldare	Stampo a cerniera scuro	2		160-180	40-50
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	25-35

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Torta (pasta frolla) di frutta/ricotta*	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	70-90
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1		220-240	35-45
Gugelhupf (dolce con uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	60-70
Pizza, fondo sottile e farcitura scarsa, preriscaldare	Teglia per pizza	1		250-270	10-15
Torte salate*	Stampo a cerniera scuro	1		180-200	45-55

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

Dolce sulla teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo cottura in minuti
Impasto con farcitura asciutta	Leccarda	2		170-190	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		180-200	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-160	40-50
Impasto lievitato con farcitura asciutta	Leccarda	3		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Impasto lievitato con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	3		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	50-60
Pasta frolla con farcitura asciutta	Leccarda	2		170-190	20-30
Pasta frolla con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		170-190	60-70
Dolce svizzero in teglia (Schweizer Wähe)	Leccarda	1		210-230	40-50

Dolce sulla teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo cottura in minuti
Rotolo di pan di Spagna preriscaldare	Leccarda	2		170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		170-190	25-35
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3		160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	3		140-160	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2		190-210	55-65
Pizza	Leccarda	2		210-230	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	40-50
Focaccia, preriscaldare	Leccarda	2		250-270	10-15

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo cottura in minuti
Biscottini	Leccarda	3		140-160	15-25
	Leccarda + teglia	3+1		130-150	25-35
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		130-150	30-40
Amaretti	Leccarda	2		100-120	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		100-120	35-45
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		100-120	40-50
Meringa	Leccarda	3		80-100	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	2		170-190	20-25
	2 griglie con teglie per muffin	3+1		160-180	25-30
Bignè	Leccarda	2		210-230	30-40

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo cottura in minuti
Torta di pasta sfoglia	Leccarda	3		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	25-35
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		170-190	35-45
Dolci a base di impasto lievitato	Leccarda	2		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		160-180	25-35

Pane e panini

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 panini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo cottura in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		270	5
				200	30-40
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		270	8
				200	35-45
Pane turco	Leccarda	2		270	10-15
Panini non preriscaldare	Leccarda	3		200-220	20-30
Panini lievitati, dolci	Leccarda	3		180-200	15-20
	Leccarda + teglia	3+1		160-180	20-30

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 pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	con coperchio	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filetto di manzo, cottura media	1,0 kg	senza coperchio	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, cottura media	1,0 kg	senza coperchio	1		220-240	60
Bistecche spesse 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1		3	15
Carne di agnello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	senza coperchio	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	senza coperchio	2		210-230	140

Carne	Peso	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
Carne di maiale						
Arrosto, senza cotenna (ad esempio collo)	1,0 kg	senza coperchio	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Arrosto, con cotenna (ad esempio spalla)	1,0 kg	senza coperchio	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	3+1		220-230	30
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	senza coperchio			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Cotoletta di maiale con osso	1,0 kg	con coperchio	2		200-220	70
Bistecche spesse 2 cm		Griglia + leccarda	5+1		3	20
Medaglioni di maiale spessi 3 cm		Griglia + leccarda	5+1		3	10
Carne di agnello						
Lombata di agnello con osso	1,5 kg	senza coperchio	2		190-210	60
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	1,5 kg	senza coperchio	1		150-170	120
Selvaggina						
Lombata di capriolo con osso	1,5 kg	senza coperchio	2		200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	con coperchio	2		210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	con coperchio	2		180-200	140

Carne	Peso	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
Arrosto di cervo	1,5 kg	con coperchio	2		180-200	130
Coniglio	2 kg	con coperchio	2		220-240	60
Polpettone	con 500 g di carne	senza coperchio	1		180-200	80
Salsicce		Griglia + leccarda	4+1		3	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 pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		230-250	60-70
Gallinella, intera	1,6 kg	Griglia	2		200-220	80-90
Pollo, tagliato a metà	per 500 g	Griglia	2		220-240	40-50
Porzioni di pollo	per 150 g	Griglia	3		210-230	30-40

Pollame	Peso	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
Porzioni di pollo	per 300 g	Griglia	3		220-240	35-45
Petto di pollo	per 200 g	Griglia	2		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		190-210	100-110
Petto d'anatra	per 300 g	Griglia	3		240-260	30-40
Intero, intero	3,5 - 4 kg	Griglia	2		170-190	120-140
Cosciotto d'oca	per 400 g	Griglia	3		220-240	50-60
Tacchinella, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	senza coperchio	1		190-210	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	con coperchio	2		180-200	80-90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100


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 i $\frac{2}{3}$ 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, Grado grill	Durata in minuti
Pesce, intero	ca. 300 g ciascuno	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Griglia	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Con coperchio	2		180-200	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	2		210-230	20-30

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.

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	2		180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2		170-190	35-45
	Stampi monoporzione	2		190-210	25-30
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2		200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2		180-200	40-50
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	1+3		150-170	60-80
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	4		3	5-8

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, Grado grill	Durata della cottura in minuti
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2		190-210	15-25
	Leccarda + griglia	3+1		180-200	20-30
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		180-200	20-30
	Leccarda + griglia	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Leccarda	3		180-200	20-30
Mini pizza	Leccarda	3		190-210	10-20
Pizza, congelata, preriscaldare	Leccarda	3		190-210	10-15
Prodotti a base di patate, surgelati					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
Crocchette	Leccarda	3		200-220	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3		210-230	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3		170-190	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3		210-230	15-25
Prodotti da forno, precotti					
Panini o baguette da riscaldare	Leccarda	3		190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1		160-180	20-25
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-240	10-20
Bastoncini, bocconcini di pollo	Leccarda	3		200-220	15-25
Strudel, surgelato	Leccarda	3		200-220	35-40

Ricette speciali

Con questo apparecchio è possibile impostare temperature comprese tra 50 e 270 °C. In questo modo è possibile preparare yogurt cremosi a 50 °C ottenendo ottimi risultati così come una pasta lievitata più soffice.

Yogurt

Far bollire il latte (3,5% di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 50 °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 minuti. Spegner l'apparecchio e lasciare riposare l'impasto 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		50	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 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.

Alimenti surgelati	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		il selettore della temperatura resta disattivato





Essiccare 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 3 e la teglia al livello 1. 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	ca. 5
800 g di fette di pera	1+3		80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	1+3		80	ca. 8-10
200 g di erbe aromatiche ben lavate	1+3		80	ca. 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 leccarda sopra la teglia.

Quando si cuoce su tre livelli, inserire la leccarda al centro.

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.


Torta di mele coperta su 2 livelli:









posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro.

Torta di mele coperta su 1 livello:

posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Stampi a cerniera in lamiera stagnata:

Cuocere con la modalità Riscaldamento superiore e inferiore  su 1 livello. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.

Pietanza	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	3		160-180	20-30
	Teglia	3		160-180	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	30-40
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		140-160	40-50
Pasticcini preriscaldare	Teglia	3		160-180	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	30-40
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		140-160	35-45
Pasticcini	Teglia	3		160-180	20-30

Pietanza	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna con acqua preriscaldare	Stampo a cerniera su griglia	2		170-190	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2		160-180	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	3		160-180	40-50
	Leccarda	3		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	50-60
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Cottura al grill

Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo e il forno resta pulito.

Pietanza	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata in minuti
Dorare i toast preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5		3	½-2
Hamburger di carne, 12 pezzi*, non preriscaldare	Griglia + Leccarda	4+1		3	25-30

* Una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo impostato, girare.

