

# 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 dal forno.

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**

---

**HB 78P.70, HB 78P.70 E, HB 78P.70 S**

it

**9000 447 184**

# Indice

---

<b>Aspetti cui prestare attenzione</b> .....	<b>6</b>
<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>7</b>
Prima del montaggio .....	7
Avvertenze per la sicurezza .....	7
Cause dei danni .....	9

---

<b>Il nuovo forno</b> .....	<b>11</b>
<b>Il forno a parete</b> .....	<b>12</b>
La vetroceramica .....	12
<b>Pannello comandi</b> .....	<b>13</b>
Pannello comandi .....	13
Pulsanti .....	14
Selettore .....	14
Display .....	15
Controllo della temperatura .....	16
<b>L'elevatore</b> .....	<b>16</b>
Apertura e chiusura .....	17
Memorizzazione della posizione finale ascensore ..	18
<b>Forno e accessori</b> .....	<b>19</b>
Vano di cottura .....	19
Accessori .....	20
Supporto per accessori .....	22
La vetroceramica .....	23

---

<b>Come usare il forno</b> .....	<b>24</b>
<b>Prima di iniziare a utilizzare il forno</b> .....	<b>25</b>
Regolazioni iniziali .....	25
Riscaldamento del vano di cottura .....	26

# Indice

Pulizia preliminare degli accessori . . . . .	26
<b>Attivazione e disattivazione del forno . . . . .</b>	<b>27</b>
<b>Regolazione del forno . . . . .</b>	<b>28</b>
Tipi di riscaldamento . . . . .	28
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura . . . . .	30
Consigli . . . . .	31
Impostazione del riscaldamento rapido . . . . .	33
<b>Funzioni durata . . . . .</b>	<b>34</b>
Impostazione del contaminuti . . . . .	34
Impostazione della durata . . . . .	35
Rinvio dell'ora di fine cottura . . . . .	37
Impostazione dell'ora . . . . .	39
<b>Impostazioni di base . . . . .</b>	<b>40</b>
Modifica delle impostazioni di base . . . . .	42
<hr/>	
<b>Funzioni speciali del forno . . . . .</b>	<b>44</b>
<b>Sicurezza bambino . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Programmazione automatica . . . . .</b>	<b>46</b>
Stoviglie . . . . .	46
Preparazione delle pietanze . . . . .	47
Programmi . . . . .	47
Selezione e impostazione del programma . . . . .	52
Consigli per la programmazione automatica . . . . .	54
<b>Memory . . . . .</b>	<b>54</b>
Memorizzare le impostazioni nella funzione Memory . . . . .	55
Avvio della Memory . . . . .	55

# Indice

<b>Autopulizia</b> .....	<b>56</b>
Avvertenze importanti .....	56
Prima dell'autopulizia .....	57
Pulizia degli accessori .....	57
Impostazione del livello di pulizia .....	58
Dopo l'autopulizia .....	58
<b>Spegnimento automatico</b> .....	<b>59</b>
<hr/>	
<b>Pulizia del forno</b> .....	<b>60</b>
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>61</b>
Detergente .....	61
Smontaggio e montaggio dei pannelli in vetro .....	64
<hr/>	
<b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>66</b>
<b>Eliminazione di piccole anomalie</b> .....	<b>67</b>
Tabella guasti .....	67
<b>Sostituzione delle lampadine del forno</b> .....	<b>70</b>
Lampadina della parete superiore .....	70
Lampadine laterali .....	71
Coperture in vetro .....	72
<b>Apertura manuale del forno</b> .....	<b>72</b>
Procedimento .....	73
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>74</b>
<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico</b> .....	<b>75</b>
Risparmio energetico .....	75
Smaltimento a norma di legge .....	75

# Indice

---

<b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....	<b>76</b>
<b>Valori di impostazione e consigli</b> .....	<b>77</b>
Dolci e biscotti .....	78
Consigli per la cottura al forno .....	81
Carne, pollame, pesce .....	82
Consigli per la cottura in forno e al grill .....	88
Cottura delicata .....	88
Consigli per la cottura delicata .....	91
Sformati, gratin, toast .....	91
Cibi pronti .....	92
Ricette speciali .....	93
Scongellamento .....	94
Mantenere in caldo (aperto) e far fondere .....	95
Essiccare per la conservazione .....	96
Sterilizzazione per conserve .....	96
<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>99</b>
<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>100</b>



Per una manutenzione e un utilizzo sempre sicuro e corretto, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda il forno a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

---

# Norme di sicurezza

Attenersi alle indicazioni seguenti per evitare il manifestarsi di problemi durante l'utilizzo del forno e far sì che ogni operazione venga effettuata nella massima sicurezza.

---

## Prima del montaggio

Prestare attenzione alle indicazioni fornite nelle istruzioni per il 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 adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

## **Vano di cottura caldo**

Pericolo di scottature!

Non toccare mai la vetroceramica calda, le superfici interne del vano cottura e le resistenze. Aprire il forno con la massima cautela. Possibile fuoriuscita di vapore caldo.

Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non coprire mai la vetroceramica con carta da forno.

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 restare incastrato nel forno caldo. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua sulla vetroceramica calda 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 potrebbero 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.

## **Residui di olio e grasso**

Pericolo di incendio!

L'olio e il grasso si incendiano rapidamente. Prima di ogni utilizzo eliminare i residui di olio e grasso.

## **Crepe nella vetroceramica**

Pericolo di scosse elettriche!

Qualora la vetroceramica presenti fessure e crepe, si raccomanda di non utilizzare più il forno. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



## Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scosse elettriche!  
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.  
Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.  
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

## Autopulizia

Pericolo di incendio!  
Durante la fase di autopulizia i residui di cibo, di grasso e il sugo dell'arrosto possono infiammarsi. Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.

Pericolo di scottature!  
Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Rischio di gravi danni alla salute!  
Durante l'autopulizia, non inserire teglie e stampi con rivestimento antiaderente. A causa del calore elevato, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e si possono generare gas tossici.

---

## Cause dei danni

### Forno

Molti danni possono essere evitati. Osservare le seguenti avvertenze.

Non spruzzare mai acqua direttamente nel forno caldo poiché potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

Non porre le stoviglie sino al bordo della vetroceramica. Non devono sporgere dal supporto per accessori. In caso contrario, le stoviglie urtano contro il forno.

Utilizzare stoviglie appropriate. Posizionarle sempre al centro della vetroceramica.

Non coprire le fessure di aerazione del forno. In caso contrario, il forno si surriscalda.

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.

Non lasciare troppo a lungo gli alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso, in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

## **Vetroceramica**

I fondi ruvidi delle pentole e degli accessori graffiano la vetroceramica. Controllare le stoviglie e gli accessori.

Il sale, lo zucchero o la sabbia graffiano la vetroceramica. Durante la fase di riscaldamento possono generarsi macchie impossibili da eliminare. Non utilizzare la vetroceramica come superficie di lavoro o di appoggio.

Non utilizzare stoviglie in materiale plastico. Quest'ultimo può fondere e causare la formazione di macchie impossibili da eliminare. Utilizzare stoviglie appropriate.

## **Ascensore**

L'urto dell'ascensore contro altri oggetti può causare danni.

Mantenere libero il settore interessato dalla corsa dell'ascensore.

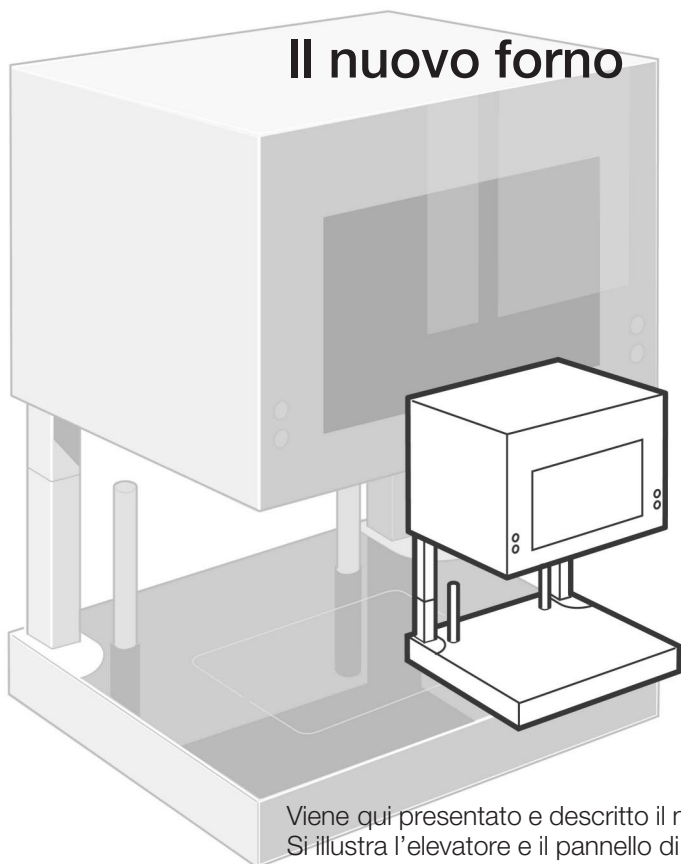
Non appoggiarsi né sedersi sulla vetroceramica.

## **Lato anteriore dei mobili adiacenti**

In caso di sporco intenso della guarnizione, il forno non si chiude correttamente. La fuoriuscita di aria calda può danneggiare il lato frontale dei mobili adiacenti.

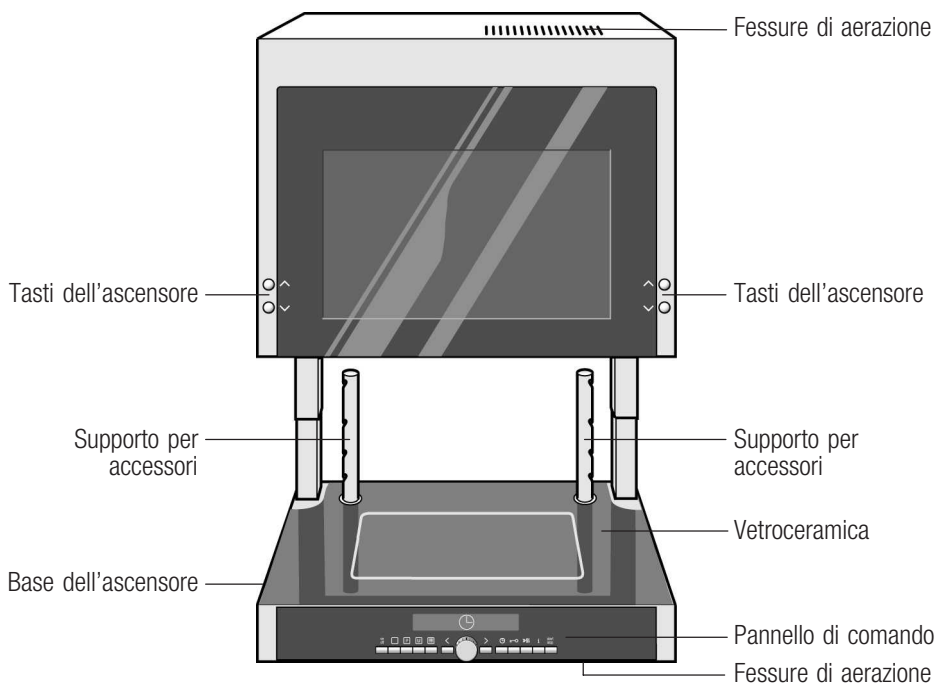
Mantenere pulita la guarnizione del forno.

Lasciare raffreddare il forno tenendolo chiuso o completamente aperto. In caso di apertura limitata, l'aria calda può danneggiare, col tempo, la parte frontale dei mobili adiacenti.

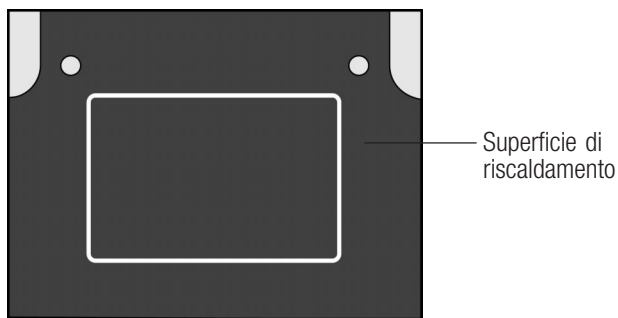


Viene qui presentato e descritto il nuovo forno.  
Si illustra l'elevatore e il pannello di comando con gli  
interruttori e i display.  
Sono fornite informazioni in merito ai tipi di  
riscaldamento e agli accessori allegati.

# Il forno a parete



## La vetroceramica

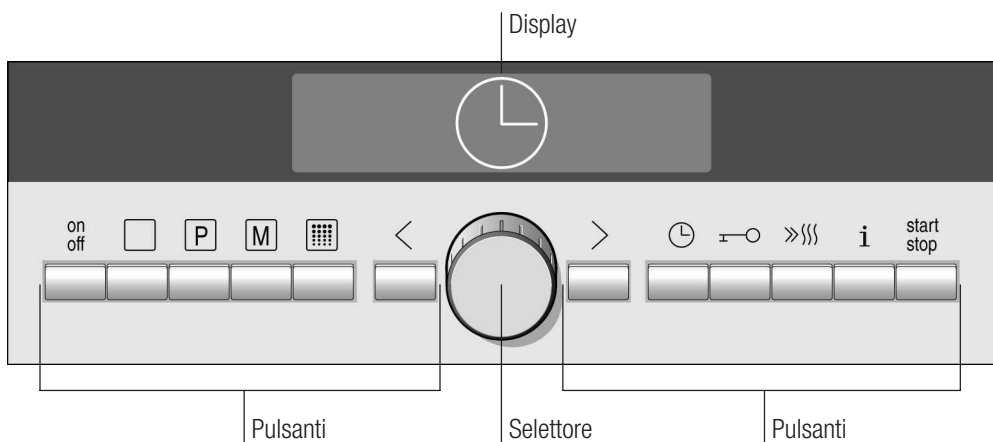


# Pannello comandi

Il pannello comandi consente di impostare il forno. Vengono qui illustrati i diversi elementi di comando.

## Pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. Sono possibili lievi variazioni a seconda del modello dell'apparecchio.



## Pulsanti

Simbolo	Funzione del pulsante
	Attivare e disattivare il forno
	Selezionare il tipo di riscaldamento
	Selezionare la programmazione automatica
	Premendo brevemente si seleziona la Memory Tenendo premuto a lungo si salva la Memory
	Selezionare l'autopulizia
	Spostarsi verso sinistra nel campo di regolazione
	Spostarsi verso destra nel campo di regolazione
	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
	Attivare/disattivare la sicurezza bambino
	Attivare il riscaldamento rapido
	Premendo brevemente si accede alle informazioni Tenendo premuto a lungo si apre o chiude il menu Impostaz. di base
	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

## Selettore

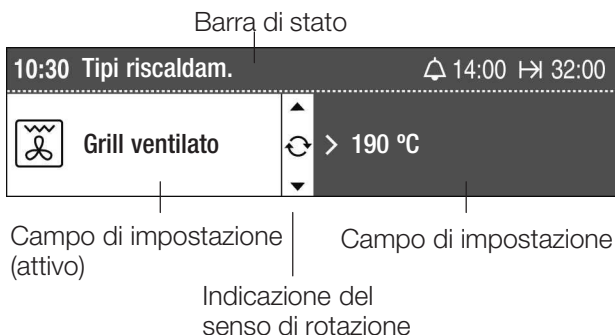
Il selettore permette di modificare tutti i valori proposti e i valori di impostazione.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

# Display

Il display è suddiviso in campi diversi:

- Barra di stato
- Campi di impostazione
- Indicazione del senso di rotazione



## Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. In essa vengono visualizzati ora, modalità di funzionamento selezionata, testi di avvertenza, informazioni e funzioni durata impostate.

## Campi di impostazione

Nei due campi di impostazione vengono visualizzati i valori predefiniti modificabili.

Il campo di impostazione nel quale si trovano già i valori è chiaro con la scritta in nero. Qui è possibile modificare l'impostazione.

Con i tasti di navigazione < e > è possibile passare da un campo di impostazione a quello successivo.

La direzione in cui è possibile andare è indicata dalle frecce < e > nei campi di impostazione.

Dopo l'avvio entrambi i campi di impostazione sono scuri con scritta in chiaro.

## Indicazione del senso di rotazione

Il simbolo  indica la direzione nella quale è possibile spostare il selettore.

 = ruotare il selettore verso destra

 = ruotare il selettore verso sinistra

Se vengono visualizzate le due frecce, è possibile spostare il selettore in entrambe le direzioni.

---

## Controllo della temperatura

### Fasi di riscaldamento

Le cinque barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo del vano di cottura.

Dopo l'avvio, nella barra di stato vengono visualizzate cinque barre. Quando l'ultima barra si è riempita, la temperatura impostata è stata raggiunta.



Con i livelli grill e di pulizia le barre non compaiono.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto **i**.

Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

### Calore residuo

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando compare anche l'ultima barra, il vano di cottura ha raggiunto una temperatura di circa 300 °C. Quando la temperatura scende fino a circa 60 °C, l'indicatore si spegne.

---

## L'elevatore

Con la funzione dell'elevatore è possibile aprire il forno per agganciare gli accessori e preparare le pietanze. Questo tipo di apertura è molto ergonomica e consente di lavorare tranquillamente con il forno. Non è più necessario inserire le mani nel forno ed è possibile definire autonomamente l'altezza ottimale per la fase di lavoro.



## Apertura e chiusura

I tasti dell'ascensore situati sulla parte frontale del forno consentono di azionare l'ascensore. Le due coppie di tasti sul lato sinistro e destro della parte frontale del forno hanno la medesima funzione.

### Apertura del forno:

Premere il tasto Apri √.

### Chiusura del forno:

Premere il tasto Chiudi ∧.



Premere il tasto corrispondente finché la base dell'ascensore non raggiunge la posizione desiderata.

## Protezione antibloccaggio

Nel caso in cui l'ascensore incontri resistenza, si arresta e retrocede un po'. Affinché l'ascensore e la protezione antibloccaggio possano nuovamente funzionare in modo corretto è necessario chiudere il forno.



Tuttavia, per evitare lesioni e danni, fare attenzione che le mani non restino incastrate. Mantenere libero il settore interessato dalla corsa dell'ascensore.

## Velocità dell'ascensore

La velocità dell'ascensore può essere modificata nelle impostazioni di base.

Al tal fine consultare il capitolo "Come usare il forno" al paragrafo *Impostazioni di base*.

## Avvertenze

Durante il funzionamento dell'ascensore il pannello di comando è bloccato.

Non caricare l'ascensore con un peso superiore a 10 kg.

## Memorizzazione della posizione finale ascensore

La posizione preferita per la base dell'ascensore può essere memorizzata. In questo modo l'ascensore arriva automaticamente fino alla posizione memorizzata premendo il tasto Apri  $\nabla$  per ca. 1 secondo. Per chiudere il forno premere il tasto Chiudi  $\wedge$  per ca. 1 secondo.

### Memorizzazione

La posizione finale ascensore viene memorizzata nelle impostazioni di base. Nel capitolo "Come usare il forno" al paragrafo *Impostazioni di base* sono riportate indicazioni precise per la modifica delle impostazioni di base. Prima di memorizzare la posizione finale ascensore leggere le indicazioni al paragrafo "Primo utilizzo del forno".

Requisito: il forno deve essere spento e chiuso.

1. Premere il tasto **i** per ca. 4 secondi, finché nella barra di stato non viene visualizzato "Impostaz. di base".
2. Selezionare l'impostazione di base "L'ascensore si muove" e impostare "Attivazione breve tasto".  
Selezionando "Attivazione prolungata tasto", per azionare l'ascensore è necessario mantenere premuto il relativo tasto. L'ascensore si ferma in corrispondenza della posizione finale ascensore memorizzata.
3. Selezionare l'impostazione di base "Posizione finale ascensore" e impostare "Aggiornare".
4. Portare la base dell'ascensore nella posizione desiderata.
5. Con il tasto  $<$  spostarsi nel campo di regolazione a sinistra sul display.  
La posizione finale ascensore è memorizzata.
6. Mantenere premuto il tasto **i** per ca. 4 secondi, finché l'indicatore non si spegne.

## Avvertenze

In qualunque momento è possibile memorizzare una nuova posizione per l'ascensore. In seguito a un black-out elettrico oppure commutando nelle impostazioni di base tra "Attivazione breve tasto" e "Attivazione prolungata tasto", la posizione finale ascensore deve essere nuovamente memorizzata.

Per arrestare l'ascensore mentre funziona in modo automatico, premere il tasto dell'ascensore.

Per rimettere in movimento la base dell'ascensore fino alla posizione finale memorizzata, premere il tasto Apri  $\nabla$  finché non viene raggiunta la posizione desiderata.

---

## Forno e accessori

Questa sezione fornisce informazioni riguardanti il forno e gli accessori e spiega come agganciare gli accessori e come utilizzare la vetroceramica.

---

### Vano di cottura

All'interno del vano cottura si trovano le lampadine del forno. Una ventola di raffreddamento impedisce il surriscaldamento del forno.

Se il forno viene aperto durante il funzionamento, il riscaldamento si interrompe. Lo scorrimento della durata si arresta. Dopo aver chiuso il forno, riavviarlo con il tasto  $\text{start}$ / $\text{stop}$ .

### Lampadine del forno

Durante il funzionamento, le lampadine all'interno del vano di cottura si accendono. Se è stata impostata una temperatura fino a 60 °C o se è attiva la funzione di autopulizia le lampadine si spengono consentendo così una regolazione accurata.

Quando il forno viene aperto rimane accesa solo la lampadina superiore, mentre quelle laterali si spengono.

È possibile modificare le impostazioni di base “Lampada forno durante l’uso” e “Sistema luci alternativo”:

- Con “Lampada forno durante l’uso” è possibile impostare l’accensione o lo spegnimento delle lampadine all’avvio.
- Impostando “Sistema luci alternativo”, le lampadine si accendono e si spengono con l’interruttore generale  $\text{off}$ .  
Eccezioni: se “Lampada forno durante l’uso” è impostato su “OFF”, l’illuminazione viene attivata tramite l’interruttore generale solo quando il forno è aperto.  
Quando l’ascensore è in funzione la lampadina superiore è sempre accesa.

Per modificare tale parametro, consultare il capitolo “Come usare il forno” al paragrafo *Impostazioni di base*.

## Ventola di raffreddamento

Il forno è dotato di una ventola di raffreddamento che, quando necessario, si attiva e disattiva durante il funzionamento. Per far raffreddare il forno più rapidamente, continua a funzionare ancora per un certo periodo di tempo.

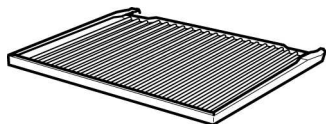
L’aria calda fuoriesce dal lato superiore del forno e dal lato inferiore della base dell’ascensore.  
Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione.  
In caso contrario, il forno si surriscalda.

---

## Accessori

È possibile acquistare gli accessori presso il servizio di assistenza clienti, presso i rivenditori specializzati o su Internet. Indicare il numero HZ.

Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi ma, non appena freddi, riacquistano la loro forma originaria. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento.



### Griglia HZ 304000

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



### Teglia da forno smaltata HZ 301070

per dolci e biscottini.



### Leccarda HZ 302070

per dolci con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

## 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.

## Accessori speciali

## Tipo di utilizzo

Griglia a inserto HZ 304001

per pietanze al grill in abbinamento alla leccarda

Teglia in vetro HZ 915000

per brasati e soufflé,  
adatta in particolare per la programmazione automatica

Teglia in metallo HZ 26000

per l'utilizzo in forno,  
smaltata esternamente e con rivestimento antiaderente all'interno

Teglia XXL HZ 390800

per porzioni particolarmente grandi o per più porzioni insieme,  
con superfici esterne in smalto granitico e coperchio in vetro per forno

Stampo HZ 26001

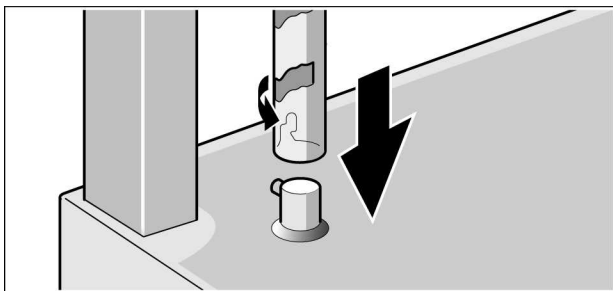
per dolci particolarmente succosi, previene il trabocco degli alimenti.

## Supporto per accessori

Prima di agganciare gli accessori per la prima volta, è necessario applicare l'apposito supporto per accessori.

Accertarsi che l'apertura di aggancio per gli accessori sia rivolta verso l'esterno.

1. Montare il supporto per accessori sul relativo sostegno.
2. Ruotarlo leggermente verso l'esterno in modo che il perno si innesti nell'apposita tacca sino all'arresto.

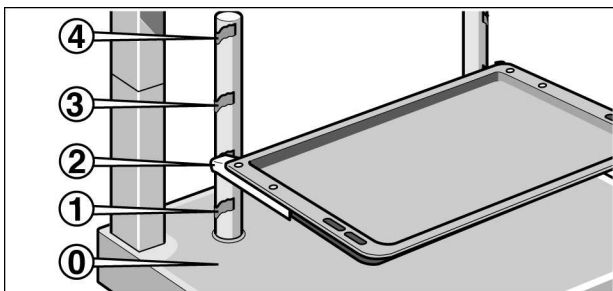


Il supporto per accessori può essere rimosso in qualunque momento. Per fare ciò sollevarlo leggermente, ruotarlo verso l'interno e sfilarlo verso l'alto dagli appositi sostegni.

## Aggancio degli accessori

Gli accessori possono essere agganciati al supporto su 4 livelli diversi.

La vetroceramica sul fondo dell'ascensore funge da ulteriore base d'appoggio per le stoviglie.



Ribaltare leggermente gli accessori in direzione della fessura di aggancio, quindi agganciarli al supporto in modo che si innestino saldamente.

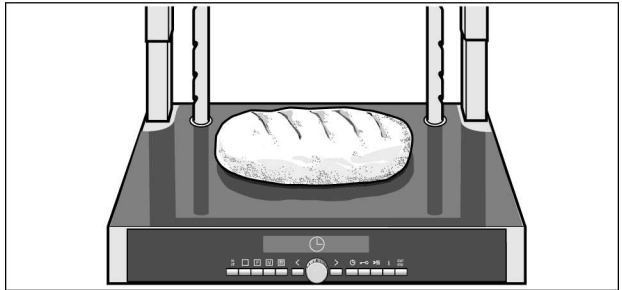
Sulla base dell'ascensore, riporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.

---

## La vetroceramica

La vetroceramica può essere utilizzata come ulteriore superficie d'appoggio per numerose pietanze.

Grazie al contatto con la superficie di riscaldamento, gli arrostiti e i dolci riescono particolarmente bene e non è necessario usare accessori.



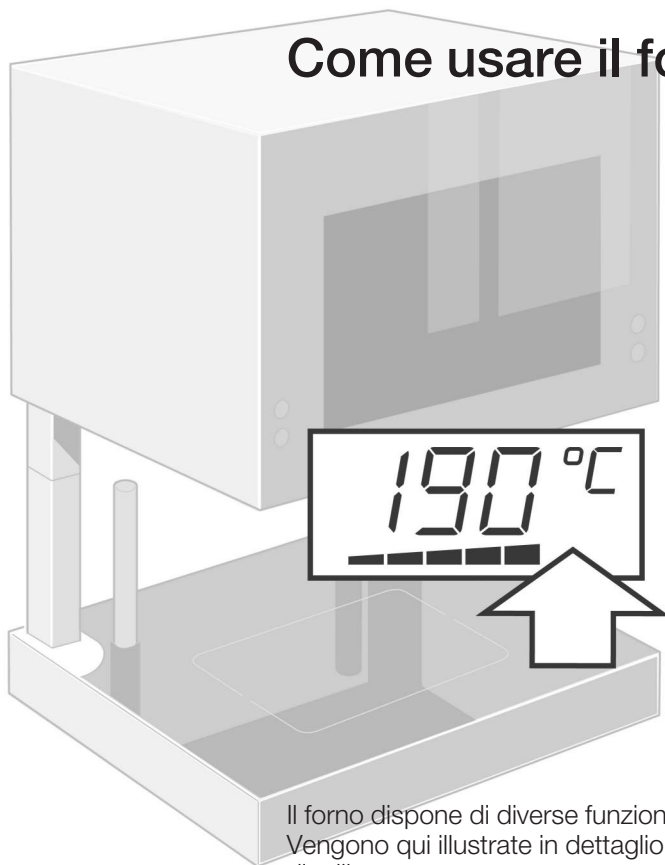
Disporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.

Per cuocere il pane, si consiglia di disporre l'impasto direttamente sulla vetroceramica, senza utilizzare stoviglie.

Anche i cibi pronti surgelati devono essere disposti direttamente sulla vetroceramica.

Posizionare sempre la pietanza al centro della superficie di riscaldamento. I contrassegni sulla vetroceramica forniscono un utile aiuto in tal senso.

## Come usare il forno



Il forno dispone di diverse funzioni. Vengono qui illustrate in dettaglio le relative modalità di utilizzo. Sono inoltre forniti esempi per la regolazione del forno, dell'ora, della suoneria e per le impostazioni di base.



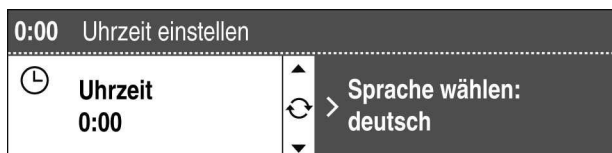
# Prima di iniziare a utilizzare il forno

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che occorre fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

- Impostare l'ora
- Se occorre, modificare la lingua del display di testo
- Riscaldare il vano di cottura
- Pulire gli accessori
- Leggere le avvertenze relative alla sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

## Regolazioni iniziali

Dopo aver allacciato l'apparecchio nuovo alla rete elettrica, in alto nella barra di stato compare il messaggio "Uhrzeit einstellen" (Impostazione dell'ora). Impostare l'ora e, se occorre, la lingua del display di testo. L'impostazione predefinita è la lingua tedesca.



### Impostazione dell'ora e modifica della lingua

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
2. Mediante il tasto > nel campo di impostazione a destra passare a "Sprache wählen: deutsch" (Selezionare lingua: tedesco).
3. Servendosi del selettore, impostare la lingua desiderata.
4. Premere il tasto ⊕.

Lingua e ora sono memorizzate. Sul display viene visualizzata l'ora attuale.

La lingua può essere modificata in qualunque momento. Vedere il paragrafo *Impostazioni di base*.


---








## Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio come, ad esempio, le palline di polistirolo.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

Impostare il tipo di riscaldamento  Riscaldamento sup./inf. e una temperatura pari a 240 °C.

1. Premere il tasto .  
Viene visualizzato il logo Siemens.
2. Subito dopo, premere il tasto .  
Vengono proposti il tipo di riscaldamento  Aria calda 3D e 160 °C.
3. Servendosi del selettore, modificare il tipo di riscaldamento impostando  Riscaldamento sup./inf.
4. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto  e modificare la temperatura impostandola su 240 °C servendosi del selettore.
5. Premere il tasto .  
L'apparecchio entra in funzione.
6. Trascorsi 60 minuti, spegnere il forno con il tasto .  
Sul display viene visualizzata l'ora. Le barre del controllo della temperatura indicano il calore residuo nel vano di cottura.

Per ulteriori informazioni sull'impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura, consultare il paragrafo *Regolazione del forno*.

---

## Pulizia preliminare degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio e un canovaccio.

# Attivazione e disattivazione del forno





Attivare e disattivare il forno mediante il tasto .

## Attivazione

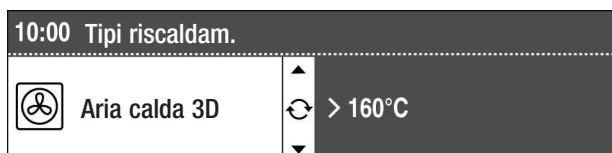
Premere il tasto .

Viene visualizzato il logo Siemens.

Selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

- Tasto  = tipi di riscaldamento
- Tasto  = funzione di programmazione automatica
- Tasto  = impostazione Memory memorizzata
- Tasto  = autopulizia

Se dopo qualche secondo non viene selezionata nessuna modalità di funzionamento, viene proposta l'impostazione predefinita Aria calda 3D, 160 °C.



È possibile modificare la modalità di funzionamento in qualsiasi momento.

Per le istruzioni relative all'impostazione, consultare i singoli capitoli.

## Disattivazione

Premere il pulsante .

Il forno si spegne, nel display viene visualizzata l'ora.

---

# Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

- i tipi di riscaldamento disponibili per il forno
- come impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura
- come scegliere una pietanza dai consigli
- e come impostare il riscaldamento rapido.

---

## Tipi di riscaldamento

Il forno dispone di un'ampia scelta di tipi di riscaldamento che consente di scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

---

### Tipi di riscaldamento e ambito di temperatura

#### Utilizzo

---

 Aria calda 3D  
30-275 °C

Per dolci e biscotti su uno o due livelli, inserire gli accessori al livello 1 e/o 3.  
La ventola distribuisce il calore uniformemente nel vano di cottura.

---

 Riscaldamento sup./inf.  
30-300 °C

Per dolci, sformati e arrosti magri, ad esempio di manzo o selvaggina, su un solo livello.  
Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.

---

 Cottura Hydro\*  
30-300 °C

Per impasti lievitati, ad es. pane, pagnotte o treccia lievitata e per bignè o pan di Spagna.  
Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. L'umidità degli alimenti si trasforma in vapore acqueo all'interno del vano cottura.

---

 Speed  
30-300 °C

Per la preparazione rapida di prodotti surgelati direttamente sulla vetroceramica senza preriscaldamento, ad es. pizza, patate fritte o bastoncini di pesce.  
Il forno si riscalda velocemente e la ventola distribuisce il calore uniformemente nel vano di cottura.

## Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura


## Utilizzo

 Riscaldamento inferiore  
30-300 °C

Per sterilizzare e ultimare la cottura o dorare.  
Il calore viene distribuito dal basso.

 Grill ventilato  
30-300 °C

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  
Livelli grill: 1 (basso), 2 (medio),  
3 (elevato)

Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce.  
Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.

 Cottura delicata  
70-90 °C


Per la cottura delicata di pezzi di carne teneri.  
Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.

 Scongelamento  
30-60 °C

Per scongelare, ad esempio carne, pollame, pane e dolci.  
La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.

 Preriscaldam.  
30-60 °C

Per preriscaldare le stoviglie, ad esempio in porcellana o vetro.  
Il calore a bassa temperatura proviene dall'alto.

 Mant. caldo chiuso  
65-100 °C

Per mantenere in caldo nel forno chiuso cibi già cucinati.  
Il calore proviene principalmente dall'alto.

 Mant. caldo aperto


Per mantenere in caldo nel forno aperto cibi già cucinati e per fondere cioccolato, burro e gelatina. La vetroceramica viene riscaldata.



 Consigli


Consigli per la preparazione di numerose pietanze.

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

## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

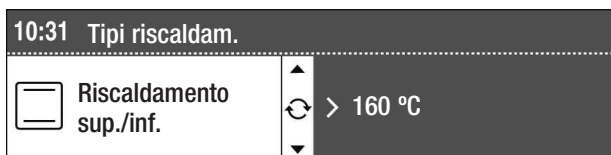
Esempio nella figura: impostazione per   
Riscaldamento sup./inf., 180 °C.


1. Premere il tasto   
Sul display viene proposto  Aria calda 3D,  
160 °C.

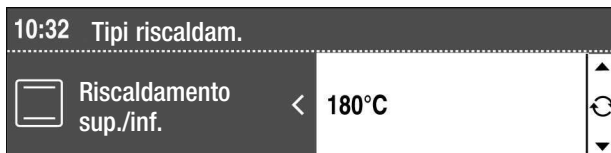
È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto .

Se si desidera impostare un altro tipo di riscaldamento o una temperatura diversa, procedere nel modo seguente:

2. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.




3. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto  e impostare la temperatura servendosi del selettore.



4. Premere il tasto .  
L'apparecchio entra in funzione. Nella barra di stato compaiono le barre del controllo della temperatura.



5. Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con il tasto  o selezionare di nuovo una modalità di funzionamento e impostarla.

## Consigli per la regolazione:

### Funzione pausa

Premere il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>. Il forno è in pausa, <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> lampeggia. Premere di nuovo il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>, il forno riprende a funzionare.

### Modifica della temperatura o del livello grill

È sempre possibile. Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

### Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> finché non compare Aria calda 3D, 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

### Richiesta di informazioni

Premere brevemente il tasto **i**. Per ogni altra informazione premere di nuovo brevemente il tasto **i**. Prima dell'inizio della cottura vengono fornite informazioni sui tipi di riscaldamento, sui livelli di inserimento e sugli accessori. Dopo l'avvio, è possibile verificare la temperatura del vano di cottura.

### Impostazione della durata

Vedere il paragrafo *Funzioni durata*, Impostazione della durata.

### Rinvio dell'ora di fine

Vedere il paragrafo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

---





## Consigli


Se si seleziona una pietanza dai Consigli, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti.

È possibile scegliere tra varie categorie diverse. I nostri consigli contengono un'ampia varietà di pietanze, da dolci, pane, pollame, carne, pesce e selvaggina a sformati e a cibi pronti. La temperatura e la durata possono essere modificate. Il tipo di riscaldamento è fisso.

Tramite i vari livelli di selezione si ottengono le singole pietanze. Non resta che provare e scoprire la varietà delle nostre pietanze.

## Scelta della pietanza

1. Premere il tasto .  
Sul display viene visualizzato  Aria calda 3D, 160 °C come proposta.
2. Ruotare a sinistra il selettore su  Consigli.
3. Premendo il tasto  passare alla prima categoria di alimenti ed effettuare la selezione servendosi del selettore.

Passare al livello successivo con il tasto . Effettuare la selezione successiva servendosi ogni volta del selettore.

Alla fine, viene visualizzata l'impostazione consigliata per la pietanza prescelta.

4. Premere il tasto .

L'apparecchio entra in funzione. La barra di stato visualizza la durata predefinita .

## La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non riscalda più.

Nella barra di stato viene visualizzato  0:00.




Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

## Consigli per la regolazione:



### Modifica della temperatura o del livello grill

Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

### Modifica della durata

Premere il tasto  e passare alla durata mediante il tasto . Modificare la durata servendosi del selettore. Premere il tasto .

### Richiesta di informazioni

Premere brevemente il tasto . Per ogni altra informazione premere brevemente il tasto .

### Rinvio dell'ora di fine

Vedere il paragrafo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.



---

## Impostazione del riscaldamento rapido

### Tipi di riscaldamento appropriati

Con il riscaldamento rapido è possibile scaldare il forno vuoto. Esso è indicato solo per alcuni tipi di riscaldamento.

Aria calda 3D  
Riscaldamento sup./inf.  
Cottura Hydro

### Temperature adatte

Il riscaldamento rapido non funziona quando la temperatura impostata è inferiore a 100 °C. Nel caso in cui la temperatura nel vano di cottura sia di poco inferiore alla temperatura impostata, il riscaldamento rapido non è necessario e non si attiva.

### Impostazione del riscaldamento rapido

Premere il tasto corrispondente al riscaldamento rapido »SSS.

Nella barra di stato compare il simbolo »SSS. Iniziano a comparire le barre del controllo della temperatura.

Quando tutte e cinque le barre sono visibili sul display, il riscaldamento rapido è terminato. Viene emesso un breve segnale acustico. Il simbolo »SSS si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

### Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto »SSS. Il simbolo si spegne.

### Avvertenze

Aperto il forno o modificando il tipo di riscaldamento, il riscaldamento rapido viene interrotto.


La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto **i**.

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

---

# Funzioni durata



Per richiamare il menu Funzioni durata, premere il tasto . Sono possibili le funzioni seguenti:

Se il forno è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Se il forno è acceso:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione della durata
- Rinvio della fine della cottura

1. Aprire il menu mediante il tasto .
2. Con il tasto < o > passare alla funzione desiderata. Il campo di impostazione è chiaro, la scritta nera.
3. Impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
4. Chiudere il menu con il tasto .



La procedura per l'impostazione delle singole funzioni viene descritta nei dettagli in seguito.


**Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata**

---

## Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal forno. Lo si può utilizzare e impostare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

1. Premere il tasto .  
Si apre il menu Funzioni durata.
2. Impostare il tempo per il contaminuti servendosi del selettore.
3. Chiudere il menu con il tasto .

Il display passa nello stato precedente. Vengono visualizzati il simbolo  per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

## Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico.  
Il display visualizza 🔔 0:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⏻. Chiudere il menu Funzioni durata, premendo il tasto ⏻.

## Consigli per la regolazione:

### Modifica della durata

Aprire il menu Funzioni durata con il tasto ⏻ e, nei secondi successivi, modificare la durata del contaminuti servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto ⏻.

### Interruzione della durata

Aprire il menu Funzioni durata mediante il tasto ⏻. Con il tasto > o < passare al contaminuti. Premere il tasto ⏻ per ca. 4 secondi finché la l'indicatore della durata non visualizza 0:00. Chiudere il menu con il tasto ⏻.

---

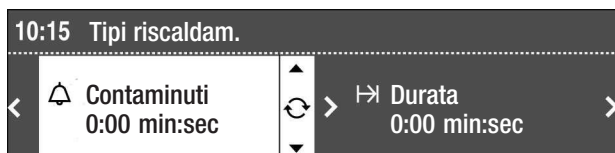
## Impostazione della durata

Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.

Condizione indispensabile:  
occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Esempio nella figura: impostazione per Riscaldam. sup./inf., 180 °C, durata 45 minuti.

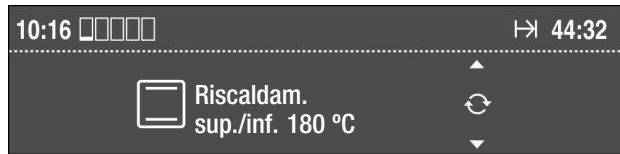
1. Premere il tasto ⏻.  
Si apre il menu Funzioni durata.



2. Passare alla durata premendo il tasto > o < e impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere il tasto ⊖.  
Il menu Funzioni durata viene chiuso.
4. Se la cottura non è si ancora avviata, premere il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.  
La barra di stato visualizza lo scorrere della durata I→I.



### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato la durata è impostata su I→I 0:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⊖.

### Consigli per la regolazione:

#### Modifica della durata

Aprire il menu Funzioni durata mediante il tasto ⊖. Passare alla durata premendo il tasto > oppure < e modificarla servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto ⊖.

#### Interruzione della durata

Aprire il menu Funzioni durata mediante il tasto ⊖. Con il tasto > oppure < passare alla durata. Premere il tasto ⊖ per ca. 4 secondi finché l'indicatore della durata non visualizza 0:00. Chiudere il menu con il tasto ⊖.

Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato e la temperatura. Premere di nuovo il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>, la cottura riprende a funzionare senza durata.

## Rinvio dell'ora di fine cottura

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

È possibile rinviare l'ora di fine cottura con

- tutti i tipi di riscaldamento
- molti programmi
- e con l'autopulizia

Esempio: alle ore 9.30 si introduce la pietanza nel vano di cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10.15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12.45.

Spostare l'ora di fine cottura dalle 10.15 alle 12.45. Il forno passa in modalità standby. La cottura inizia alle ore 12.00 e termina alle ore 12.45.

Questa funzione è disponibile anche per l'autopulizia. Si posticipa la pulizia di notte e si ha il forno a disposizione durante tutto il giorno.

Condizione indispensabile: il funzionamento impostato non è iniziato. Vi è una durata impostata. Il menu Funzioni durata è aperto ⌚.

1. Passare all'ora di fine con il tasto >. Viene visualizzata l'ora di fine.



2. Posticipare l'ora di fine servendosi del selettore.




## Rinvio dell'ora di fine

3. Chiudere il menu Funzioni durata premendo il tasto .
4. Confermare con il tasto .



L'impostazione è acquisita. Il forno si trova in standby, nella barra di stato viene visualizzata l'ora di fine →|. Il forno entra in funzione all'ora prestabilita. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata |→|.

### **La durata è trascorsa**

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato la durata è impostata su |→| 0:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

### **Consigli per la regolazione:**

#### **Modifica dell'ora di fine**


Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. Aprire il menu premendo il tasto , passare all'ora di fine con il tasto > oppure < e correggerla servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .

#### **Interruzione dell'ora di fine**

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby.

Aprire il menu Funzioni durata mediante il tasto .

Con il tasto > oppure < passare alla durata.

Mantenere premuto il tasto  per ca. 4 secondi, finché l'indicatore non si spegne. La durata scorre immediatamente.

---

## Impostazione dell'ora

### Dopo un'interruzione di corrente

Per poter impostare o modificare l'ora, il forno deve essere spento.

In seguito a un'interruzione di corrente, la barra di stato visualizza "Impostazione dell'ora".

1. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

Nel campo di impostazione a destra viene visualizzata la lingua del display impostata. In seguito a un'interruzione di corrente la lingua resta inalterata.

2. Premere il tasto  $\ominus$ .  
L'ora è acquisita.

### Modifica dell'ora

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto  $\ominus$ .  
Si apre il menu Funzioni durata.
2. Premendo il tasto  $>$  passare all'ora  $\omin�$  e modificarla servendosi del selettore.
3. Premere il tasto  $\omin�$ .  
Il menu Funzioni durata viene chiuso.

### Modifica della visualizzazione dell'ora

Quando il forno è spento, il display visualizza l'ora attuale. È possibile modificare questa visualizzazione con una differente, con l'ora digitale o oscurando l'ora. Consultare a questo proposito il capitolo *Impostazioni di base*.


# Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono regolare ogni volta in base alle proprie esigenze.

## Avvertenza

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica.

A seconda della dotazione dell'apparecchio, il display visualizza solo le impostazioni di base disponibili.

Impostazione di base	Possibilità	Spiegazione
Selezionare lingua: italiano	Sono disponibili altre 29 lingue	Lingua per il display di testo
Durata segnale acustico: media	Breve = 10 secondi Media = 2 minuti Lunga = 5 minuti	Tempo di durata del segnale acustico che indica la fine della cottura impostata
Tono pulsanti: OFF	ON OFF	Tono di conferma quando si preme un tasto nel pannello di comando
Luminosità display: giorno	Giorno Media Notte	Illuminazione display
Contrasto: □□□■□□□	Ad es. più elevato □□□□□■□	Contrasto del display
Display orologio: analogico 1	OFF* Analogico 1 Analogico 2 Analogico 3 Digitale	Indicazione dell'ora nel display quando il forno è spento * L'ora resta visualizzata finché è visualizzato il calore residuo.
Lampada forno durante l'uso: ON	ON OFF	All'avvio, l'illuminazione del vano cottura è accesa oppure spenta
Sistema luci alternativo: no	sì no	L'illuminazione del vano cottura viene attivata e disattivata tramite l'interruttore generale 
Ascensore bloc. con sicur. bamb.: sì	sì no	Attivando la sicurezza bambino i tasti dell'ascensore vengono bloccati



<b>Impostazione di base</b>	<b>Possibilità</b>	<b>Spiegazione</b>
Mostra logo: ON	ON OFF	Scritta Siemens dopo l'accensione del forno
Aria calda 3D: temper. proposta 160 °C	Da 30 a max. 275 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Risc.sup./inf.: temper. proposta 160 °C	Da 30 a max. 300 °C	Temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Cottura Hydro: temper.prop. 160 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Speed: temper. proposta 200 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Riscaldam. infer.: temper. proposta 150 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Grill ventilato: temper. proposta 190 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Grill: temper. proposta 3	3, 2, 1	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento
Cottura delicata: temper. proposta 80 °C	Da 70 a max. 90 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Scongelamento: temper. proposta 30 °C	Da 30 a max. 60 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Preriscaldam.: temper. proposta 60 °C	Da 30 a max. 60 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento
Mant. caldo: temper. proposta 85 °C	Da 65 a max. 100 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento

Impostazione di base	Possibilità	Spiegazione
Postfunzionamento ventola raffreddamento: medio	Breve Medio Lungo Molto lungo	Durata di postfunzionamento della ventola di raffreddamento
Velocità ascensore: lenta	Lenta Veloce	Velocità alla quale si muove l'ascensore
L'ascensore si muove: attivazione prolungata tasto	Attivazione prolungata tasto Attivazione breve tasto	Mantenere premuti i tasti dell'ascensore oppure, con posizione finale memorizzata, premerli brevemente per attivarlo
Posizione finale ascensore: non aggiornare	Aggiornare Non aggiornare	Per la memorizzazione della posizione finale dell'ascensore, vedere il capitolo <i>L'ascensore</i>
Ripristinare impostaz. iniziali: no	sì no	Ripristinare le impostazioni di base annullando tutte le modifiche

## Modifica delle impostazioni di base

Condizione indispensabile: il forno deve essere spento.

Esempio nella figura: modificare la durata del segnale acustico dell'impostazione di base da media a breve.

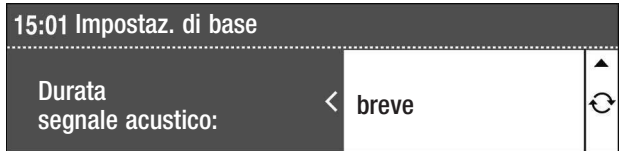
1. Tenere premuto il tasto **i** per circa 4 secondi, finché a sinistra non viene visualizzato "Selezionare lingua:" e a destra "italiano".



2. Selezionare l'impostazione di base servendosi del selettore.



3. Passare al campo di impostazione a destra premendo il tasto > e modificare il valore servendosi del selettore.

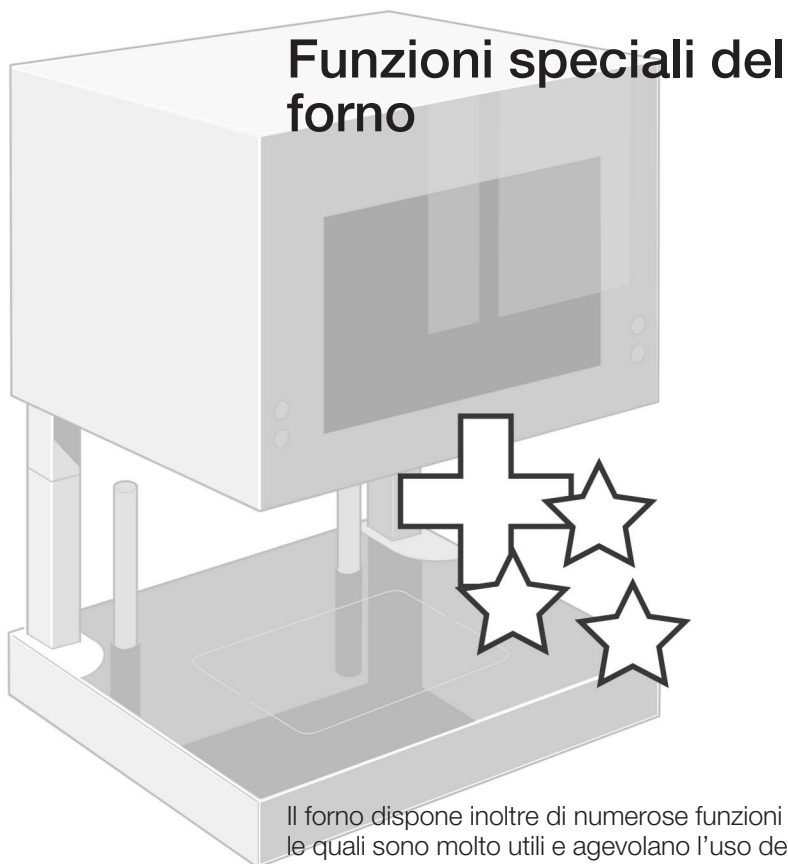


In qualunque momento è possibile modificare ulteriori impostazioni di base. Passare all'impostazione di base premendo il tasto < e procedere come descritto nei punti 2 e 3.

4. Tenere premuto il tasto **i** finché l'indicazione non si spegne. Questa operazione dura circa quattro secondi.  
Tutte le modifiche sono memorizzate.

**Annullare**

Premere il pulsante  $\frac{\text{on}}{\text{off}}$ . Le modifiche non vengono acquisite.






---

# Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno o modificare una modalità di cottura in corso, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

## Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  finché non viene visualizzato il simbolo . Questa operazione dura circa 4 secondi.



Il pannello di comando è bloccato. Vengono anche bloccati i tasti dell'ascensore e il simbolo  si accende.

## Per non bloccare i tasti dell'ascensore

È possibile modificare le impostazioni di base in modo da non bloccare l'ascensore. Per modificare tale parametro, consultare il capitolo "Come usare il forno" al paragrafo *Impostazioni di base*.




In questo modo, attivando la sicurezza bambino, viene bloccato solo il pannello di comando.

## Disattivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  finché il simbolo  non si spegne. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

## Avvertenze

In seguito all'attivazione della sicurezza bambino è possibile effettuare alcune impostazioni:

- spegnere il forno con ,
- spegnerlo premendo a lungo il tasto ,
- mettere il forno in pausa premendo brevemente il tasto  e in seguito riavviarlo,
- impostare il contaminiuti e
- disattivare un segnale acustico.

---

# Programmazione automatica

La programmazione automatica consente un'ottima riuscita di brasati e arrostiti gustosi e stufati appetitosi. Inoltre, non è più necessario girare e irrorare gli alimenti e il vano di cottura non si sporca.

Il risultato della cottura dipende dalla qualità della carne, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Prelevare dal vano di cottura la pietanza pronta utilizzando le presine. La stoviglia è molto calda. Aprire la stoviglia con cautela, in quanto il vapore che fuoriesce è molto caldo.

---

## Stoviglie

La programmazione automatica è adatta soltanto alla cottura in stoviglie con il coperchio. Utilizzare unicamente stoviglie con un coperchio che si chiuda perfettamente. Osservare anche le avvertenze fornite dal produttore delle stoviglie.

### Stoviglie adatte

La stoviglia deve essere termoresistente fino a 300 °C. Accertarsi che anche le maniglie siano refrattarie. La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro o vetroceramica.

I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza risulta poco dorata e la carne poco cotta. Se si utilizza un tegame in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio e fare cuocere la carne per altri 8-10 minuti al grado grill 3.

Se si utilizza un tegame in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione più scura. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

### Stoviglie non adatte

Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e con i manici in plastica.

## Dimensioni delle stoviglie

Per ottenere un sugo dell'arrosto a regola d'arte, la carne deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola.

La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm, in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

---

## Preparazione delle pietanze

Utilizzare carne fresca o congelata. Si consiglia carne fresca alla temperatura del frigorifero.

Scegliere una stoviglia adatta.

Pesare la carne fresca o congelata, il pollame o il pesce. Le tabelle corrispondenti riportano le avvertenze di cottura esatte. Il peso è utile ai fini delle impostazioni.

Condire la carne. Condire la carne congelata allo stesso modo di quella fresca.

Per la cottura di molte pietanze occorre aggiungere liquido. Versare il liquido fino a ricoprire di circa ½ cm il fondo della stoviglia. Se nella tabella l'indicazione per il liquido è "q.b.", in genere bastano 2-3 cucchiaini. Se è "sì" se ne può aggiungere tranquillamente di più. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle o riportate prima di esse.

Chiudere la stoviglia con un coperchio. Disporla direttamente sulla vetroceramica.

Introdurre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

Per alcune pietanze non è possibile spostare la fine cottura. Queste pietanze sono contrassegnate con un asterisco \*.

---

## Programmi

### Pollame

Disporre il pollame nel tegame con il petto rivolto verso l'alto. Questo programma non è adatto alla cottura del pollame ripieno.

In caso di più cosce di pollo, impostare il peso di quella più grande. Le cosce devono avere all'incirca lo stesso peso.

Esempio:

3 cosce di pollo da 300 g, 320 g e 400 g.

Impostare 400 g.

Se si desidera preparare due polli di peso quasi uguale in un unico tegame, impostare il peso maggiore come nel caso delle cosce di pollo.

In caso di petto di tacchino, aggiungere liquido in abbondanza in modo che la carne rimanga morbida.

<b>Programmi Pollame</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Pollo, fresco*	0,5-2,0	No	Peso della carne
Anatra, oca, fresca*	1,0-3,0	No	Peso della carne
Petto di tacchino, fresco*	0,5-2,5	Molto	Peso della carne
Cosciotti, freschi* ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca, di tacchino	0,3-1,5	No	Peso del cosciotto più grande
Cosciotti, congelati* ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca e di tacchino	0,3-1,5	No	Peso del cosciotto più grande

## **Carne**

Cuocere il roastbeef con la parte grassa rivolta verso l'alto.

Disporre nel tegame la carne con l'osso in modo che questo sia rivolto verso il basso. Disporre nella stoviglia l'arrosto in crosta in modo che quest'ultima sia rivolta verso l'alto. Prima di procedere con la cottura, tagliare la cotenna a quadretti senza incidere la carne.

Si può ricoprire la selvaggina con della pancetta, la carne rimane più sugosa, risulta dorata ma non troppo. Per un sapore più delicato, prima della cottura, si può lasciare marinare la selvaggina in frigorifero in latte e burro, vino o aceto per tutta la notte.



<b>Programmi Carne di manzo</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Stufato, fresco ad es. controfiletto, sottospalla, spalla, arrosto all'agro	0,5-3,0	Molto	Peso della carne
Stufato, congelato* ad es. controfiletto, sottospalla, spalla	0,5-2,0	Molto	Peso della carne
Roastbeef, fresco ad es. lombo cottura media	0,5-2,5	No	Peso della carne
all'inglese	0,5-2,5	No	Peso della carne
Polpettone*	0,3-3,0	No	Peso complessivo

<b>Programmi Carne di vitello</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Arrosto, fresco ad es. coppa superiore, noce	0,5-2,5	Sì	Peso della carne
Arrosto, congelato* ad es. coppa superiore, noce	0,5-2,0	Sì	Peso della carne

<b>Programmi Carne di maiale</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Arrosto, fresco, disossato	0,5-3,0	Sì	Peso della carne
Arrosto, congelato*	0,5-2,0	Sì	Peso della carne
Arrosto in crosta, fresco, disossato	0,5-2,5	No	Peso della carne
Polpettone*	0,3-3,0	No	Peso complessivo

<b>Programmi Carne di agnello</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Cosciotto, fresco, disossato ben cotto	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
cottura media	0,5-2,5	No	Peso della carne
Cosciotto, congelato, disossato ben cotto*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne
cottura media*	0,5-2,0	No	Peso della carne

<b>Programmi Selvaggina</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Arrosto di cervo, fresco ad es. spalla, petto	0,5-2,5	Sì	Peso della carne
Arrosto di cervo, congelato* ad es. spalla, petto	0,5-2,0	Sì	Peso della carne
Cosciotto di capriolo disossato, fresco	0,5-3,0	Sì	Peso della carne
Cosciotto di capriolo disossato, congelato*	0,5-2,0	Sì	Peso della carne
Arrosto di cinghiale fresco ad es. spalla, petto	0,5-2,5	Sì	Peso della carne

## **Pesce**

Pulire il pesce, salare e condire come di consueto.

Per il pesce al vapore: aggiungere nella stoviglia ½ cm di liquido, ad es. vino o succo di limone.

Per il pesce al forno: infarinare il pesce e cospargerlo con burro fuso.

Per cuocere il pesce intero nel modo migliore, disporlo nella stoviglia adagiandolo sulla pancia. Vale a dire, 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.

In caso di più pesci, impostare il peso complessivo. I pesci devono avere all'incirca le stesse dimensioni o lo stesso peso.

Esempio: due trote da 0,6 kg e 0,5 kg.

Impostare 1,1 kg.

<b>Programmi Pesce</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Aggiunta di liquido</b>	<b>Peso da impostare</b>
Al vapore*	0,3-1,5	Molto	Peso complessivo
Al forno*	0,3-1,5	No	Peso complessivo

## Polpettone

Utilizzare carne tritata fresca.

Per rendere più appetitoso l'impasto si possono aggiungere verdure o formaggio a dadini.

Programmi Polpettone	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Di carne di manzo, fresca*	0,3-3,0	No	Peso complessivo
Di carne di maiale, fresca*	0,3-3,0	No	Peso complessivo
Di carne mista fresca*	0,3-3,0	No	Peso complessivo

## Pasticcio

È possibile combinare tipi di carne diversi e verdure fresche.

Tagliare a pezzetti la carne. Utilizzare porzioni di pollo non tagliate a pezzetti.

Aggiungere alla carne una quantità di verdure da uguale a doppia.

Esempio: per 0,5 kg di carne aggiungere da 0,5 kg a 1 kg di verdure fresche.

Se si preferisce rosolare bene la carne aggiungerla nel tegame per ultima, sopra la verdura. Se si desidera rosolare poco la carne, mischiarla alla verdura.


In caso di pasticcio a base di carne, impostare il peso di quest'ultima. Se si desiderano verdure più morbide, impostare il peso complessivo.

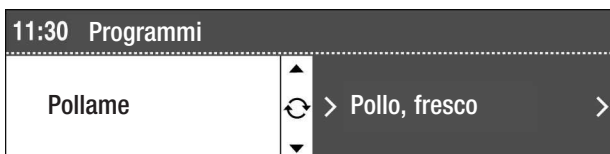
Tra le verdure particolarmente adatte a un pasticcio vegetariano vi sono, ad esempio, carote, fagiolini, cavolo bianco, sedano e patate. I pezzetti di verdura risulteranno più morbidi se tagliati più piccoli. Per non rosolare le verdure, coprirle con liquido.

Programmi Pasticcio	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
A base di carne ad es. "Pichelsteiner"	0,3-3,0	Molto	Peso della carne
A base di verdura ad es. pasticcio vegetariano	0,3-3,0	Molto	Peso della verdura
Gulasch	0,3-3,0	Molto	Peso della carne
Involtini	0,3-3,0	Sì	Peso della carne

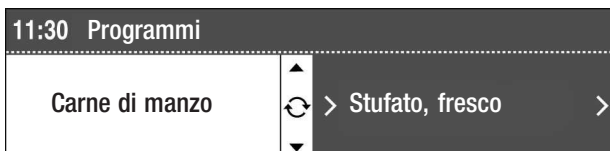
## Selezione e impostazione del programma

Esempio nella figura: impostazione per roastbeef fresco, medio, 1,3 kg.

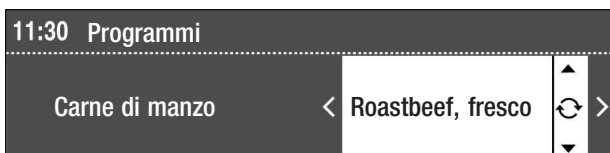
1. Premere il tasto .  
Vengono visualizzati il primo gruppo di programmi e il primo programma.



2. Selezionare il gruppo di programmi servendosi del selettore.

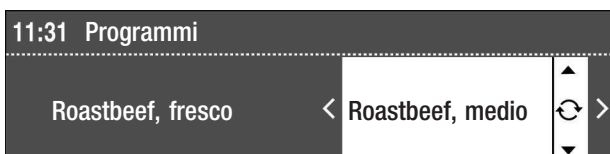


3. Premere il tasto > e selezionare il programma servendosi del selettore.



Per alcuni programmi è possibile differenziare ulteriormente, ad esempio, tra “Roastbeef, medio” o “Roastbeef, all’inglese”.

Premere il tasto > e selezionare i programmi servendosi del selettore.



4. Premere il tasto >.
 

Viene visualizzato un peso predefinito per il programma selezionato.
5. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore.
 

Nella barra di stato viene visualizzata la durata del programma.



6. Premere il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.

Il programma si avvia. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata I→I.

### Il programma è concluso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⊖.

### Consigli per la regolazione:

#### Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> finché non compare Aria calda 3D, 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

#### Richiesta di informazioni

Prima dell'avvio: premere brevemente il tasto i. Vengono visualizzate varie informazioni sui programmi. Per ogni altra informazione premere di nuovo brevemente il tasto i.

#### Rinvio dell'ora di fine

In molti programmi è possibile posticipare l'ora di fine. Vedere il capitolo "Come usare il forno" al paragrafo *Funzioni durata*.

I programmi per i quali ciò non è possibile sono contrassegnati da un asterisco \*.



---

## Consigli per la programmazione automatica

---

Il peso dell'arrosto o del pollame supera l'ambito di peso indicato.

---

L'ambito dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per arrosti di dimensioni particolarmente grandi, spesso non è possibile trovare un tegame adatto. Per la preparazione di porzioni di grosse dimensioni, utilizzare la funzione Riscaldamento sup./inf.  oppure Grill ventilato .

---

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

---

Utilizzare una stoviglia più piccola o aggiungere più liquido.

---

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

---

Utilizzare una stoviglia più grande o aggiungere meno liquido.

---

L'arrosto risulta troppo asciutto nella parte superiore.

---

Utilizzare teglie con coperchio adatto che si chiuda perfettamente. La carne magra resta più succosa se la si guarnisce con fette di pancetta.

---

Durante la cottura si sviluppa un odore di bruciato, ma l'arrosto ha un bell'aspetto.

---

Il coperchio della teglia non si chiude perfettamente oppure il volume della carne è aumentato e ha sollevato il coperchio. Utilizzare sempre un coperchio appropriato, accertandosi, inoltre, che tra la carne e il coperchio vi sia una distanza non inferiore a 3 cm.

---

Si desidera cucinare carne surgelata.

---

Condire la carne surgelata allo stesso modo di quella fresca. Attenzione: in caso di carne surgelata non è possibile spostare il termine della cottura. Nell'attesa la carne si scongelerebbe e sarebbe immangiabile.

---

La carne è poco o troppo cotta.

---

Se la carne risulta non sufficientemente cotta, la volta successiva impostare un peso leggermente maggiore. Se invece risulta troppo cotta la volta successiva impostare un peso leggermente minore.

---

---

## Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

---

## Memorizzare le impostazioni nella funzione Memory

Non è possibile memorizzare l'autopulizia.

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed event. la durata per la pietanza scelta. Non avviare.  
Se si desidera memorizzare un programma: scegliere e impostare il programma, prima che venga visualizzata la durata. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto **[M]** finché non compare il messaggio "Memory salvata".

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata immediatamente.

## Memorizzare un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

---

## Avvio della Memory

Le impostazioni salvate per le proprie ricette possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto **[M]**.  
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate. Se compare il messaggio "Posizione di memoria vuota", non esiste alcuna impostazione memorizzata. Non è possibile avviare la funzione Memory. Prima occorre memorizzare l'impostazione desiderata come descritto in *Salvare le impostazioni Memory*.

2. Premere il tasto **start/stop**.

L'impostazione Memory si avvia.

## Modifica delle impostazioni

È sempre possibile.

La volta successiva in cui si avvia la funzione Memory, viene nuovamente visualizzata l'impostazione memorizzata in origine.

# Autopulizia

Con l'autopulizia il forno si riscalda fino a ca. 500 °C. Così eventuali resti della cottura arrosto, al grill o al forno bruciano e basta pulire la cenere nel vano di cottura.

## Livelli di pulizia

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	ca. 1 ora
2	medio	ca. 1 ora, 15 minuti
3	intensivo	ca. 1 ora, 30 minuti

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. Un ciclo di pulizia consuma da 2,4 a 4,0 Kilowattora circa.

## Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza, a partire da un determinato valore di temperatura viene bloccata la funzione dell'ascensore. È possibile aprire nuovamente la porta del forno, quando il vano di cottura si è raffreddato un po' e il simbolo a forma di lucchetto relativo al blocco automatico si spegne.



Pericolo di ustioni per deflagrazione!

Durante l'autopulizia non aprire mai il forno a mano.



Pericolo di scottature!

Il forno diventa molto caldo anche all'esterno.

Prestare attenzione affinché la parte frontale del forno e la fessure di aerazione non siano coperte. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Durante l'autopulizia, la lampadine del forno all'interno del vano di cottura restano spente.

Finché la funzione dell'ascensore è bloccata, non è possibile riavviare il forno.



---

## Prima dell'autopulizia

Pulire il forno e la vetroceramica in corrispondenza della guarnizione del forno. Non strofinare la guarnizione. A causa del calore, la sporcizia può imprimersi nella guarnizione e danneggiarla.

Pulire l'area tra i supporti per accessori e i relativi sostegni. In caso contrario, la cenere rende difficile la rimozione del supporto per accessori.

Togliere dal forno tutte le pentole e gli accessori non appropriati.



Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pulire il vano di cottura e i relativi accessori servendosi di un panno umido.

---

## Pulizia degli accessori

È possibile pulire la leccarda o la teglia da forno smaltata al livello 3.

La griglia non è adatta alla funzione di autopulizia.

Si consiglia di pulire il forno molto sporco senza gli accessori e il supporto per accessori. In questo modo si otterrà un risultato migliore.

Si possono pulire gli accessori in un secondo momento.



Rischio di gravi danni alla salute!

Non utilizzare l'autopulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. A causa del calore elevato, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e si possono generare gas tossici.

## Supporto per accessori


A elevate temperature, il supporto per accessori è soggetto a scolorimento. Ciò non influisce in alcun modo sulla funzionalità.

Per la pulizia del supporto per accessori vedere il capitolo "Pulizia del forno" al paragrafo *Detergenti*.

Qualora non venga effettuata la pulizia di alcun accessorio, rimuovere il relativo supporto.

---


## Impostazione del livello di pulizia

1. Premere il tasto .  
Viene proposto il livello di pulizia 3 come impostazione predefinita.

Si può avviare subito l'autopulizia mediante il tasto <sup>start</sup><sub>stop</sub>.

Se si desidera modificare il livello di pulizia procedere nel modo seguente:

2. Impostare il livello di pulizia desiderato servendosi del selettore.
3. Avviare la pulizia con <sup>start</sup><sub>stop</sub>.



A partire da una determinata temperatura la funzione ascensore viene bloccata. Viene visualizzato il simbolo  corrispondente al blocco. Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno quando il simbolo sarà spento.

### Al termine della pulizia

Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato viene visualizzato il messaggio "Autopulizia terminata".

### Consigli per la regolazione:

#### Interruzione della pulizia

Spegnere il forno con il tasto . Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno quando il simbolo  sarà spento.

#### Correzione del livello di pulizia

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il livello di pulizia.

#### Si consiglia di effettuare la pulizia durante la notte

Per poter utilizzare il forno durante il giorno, impostare la fine della pulizia di notte.

Vedere il capitolo "Come usare il forno" al paragrafo *Funzioni durata, Rinvio dell'ora di fine*.

---

## Dopo l'autopulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, eliminare la cenere residua con un panno umido.

---

# Spegnimento automatico

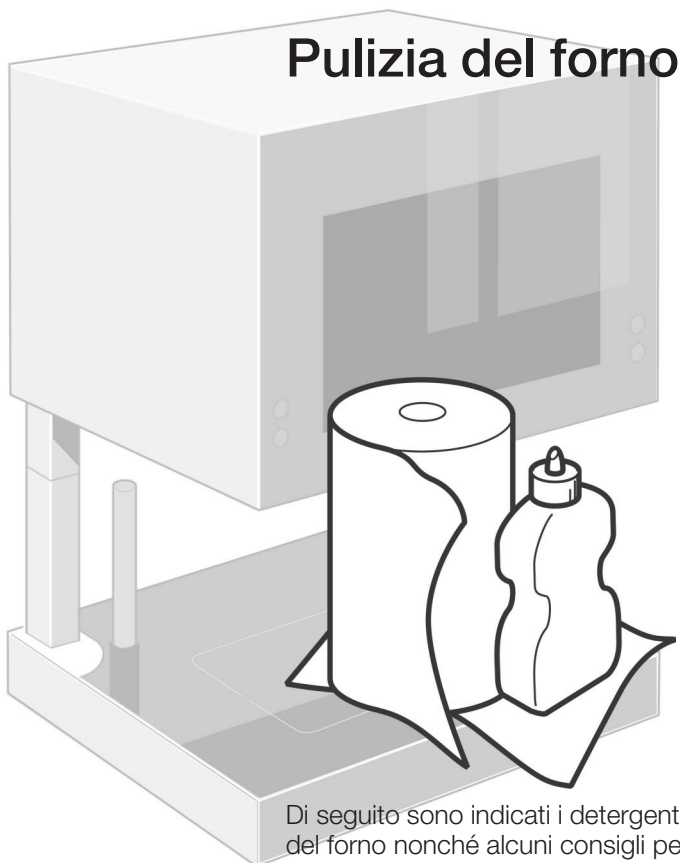
Il forno dispone di una funzione di spegnimento automatico che si attiva se non è stata impostata una durata e le impostazioni non sono state modificate per un periodo di tempo prolungato.

## **Spegnimento attivato**

Il display visualizza il testo “Spegnimento automatico”. In questo caso, si dovrà fare riferimento al parametro impostato per la temperatura o il livello grill. Per cancellare il testo, premere un tasto qualsiasi. È possibile effettuare una nuova impostazione.

## **Avvertenza**

Se viene impostata una durata, al termine di questa il forno smette di riscaldarsi. La funzione di spegnimento automatico non è necessaria.



Di seguito sono indicati i detergenti adatti alla pulizia del forno nonché alcuni consigli per una pulizia e una cura ottimale dell'apparecchio.

---

# 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 in vetro	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna.  Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forni. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non pulire mai la vetroceramica con il detergente per forni.  Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo <i>Autopulizia</i> .
Copertura in vetro delle lampadine del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Vetroceramica	Detergente speciale per vetroceramica (senza silicone), per chiazze d'acqua anche limone o aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non impiegare detergenti per forni o smacchiatori.  In caso di sporco resistente utilizzare un raschietto per vetro (reperibile presso il centro assistenza clienti o un rivenditore specializzato): sbloccarlo e pulire servendosi della lama. Pericolo di lesioni! La lama è molto affilata. Assicurarla nuovamente una volta terminata la pulizia. Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

## Settore

## Detergente

Guarnizione  
Non rimuoverla!

Soluzione di lavaggio calda:  
pulire con un panno spugna, non sfregare.

Accessori

Soluzione di lavaggio calda:  
lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

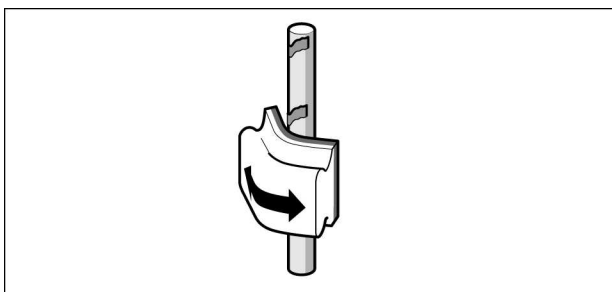
È possibile pulire la leccarda o la teglia da forno smaltata con l'autopulizia.

## Supporto per accessori

Pulire il supporto per accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.

A elevate temperature, il supporto per accessori è soggetto a scolorimento. Ciò non influisce in alcun modo sulla funzionalità.

Di norma questo scolorimento scompare quasi del tutto con una soluzione di lavaggio calda e una spugna. Per evitare la formazione di graffi, sfregare ruotando nel senso della levigatura.



# Smontaggio e montaggio dei pannelli in vetro

## Smontaggio

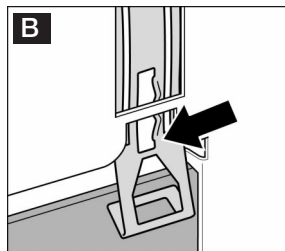
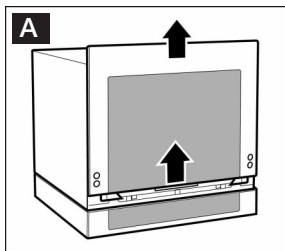
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i due pannelli in vetro esterni della parte frontale del forno.

1. Spostare verso l'alto il pannello in vetro frontale e rimuoverlo dal lato anteriore. (Figura A)

Attenzione! Il pannello in vetro frontale si allenta non appena lo si stacca dai ganci. Tenerlo saldamente.

Anche i tasti dell'ascensore vengono spostati verso l'alto.

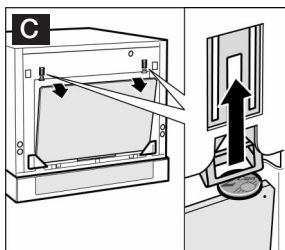
2. Premere verso l'interno dapprima la molla di arresto destra e successivamente quella sinistra per il secondo pannello, fino a farlo passare sotto l'archetto. (Figura B)



3. Servendosi di una moneta, spostare completamente verso l'alto le molle di arresto ed estrarre quindi il pannello. (Figura C)

Attenzione! Non appena le due molle sono state portate interamente in alto, il pannello si ribalta in avanti. Tenerlo saldamente.

Utilizzare una moneta per evitare lesioni causate dai bordi affilati.





## Montaggio

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

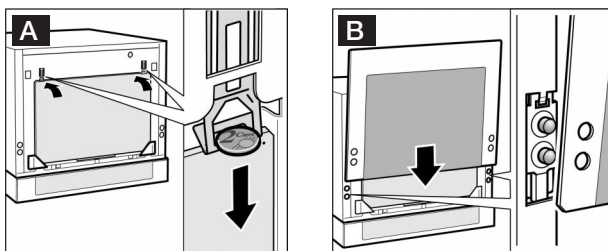
Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

1. Inserire il secondo pannello e, servendosi di una moneta, spostare completamente verso il basso le molle di arresto. (Figura A)

Il piccolo punto di marcatura all'esterno sul pannello deve trovarsi in alto a destra.

2. Agganciare il pannello in vetro frontale e spingerlo verso il basso. (Figura B)

Verificare che i tasti dell'ascensore si inseriscano correttamente nelle aperture del pannello frontale.



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









Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti poco seri. Sono qui illustrati i rimedi che possono essere adottati già dal cliente stesso, nonché le modalità attraverso le quali si può contattare il servizio di assistenza tecnica.







# Eliminazione di piccole anomalie

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, consultate la tabella in quanto potreste essere in grado di risolvere il problema da soli.


## Tabella guasti

Qualora la pietanza non riesca nel migliore dei modi, consultare il capitolo "Testati nel nostro laboratorio": in esso sono riportati molti utili consigli e suggerimenti culinari.






Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno non si accende.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente	Controllare che gli altri elettrodomestici della cucina funzionino.
	Il forno è bloccato.	Premere il tasto  finché sul display non si spenge il simbolo  .
Nella barra di stato viene visualizzato il messaggio "Impostazione dell'ora". L'ora visualizzata non è aggiornata. Nel campo di impostazione a destra compare "Selezionare lingua".	Interruzione di corrente	Impostare l'ora attuale servendosi del selettore e premere il tasto  . In seguito a un'interruzione di corrente la lingua resta inalterata.
Il forno non si apre. Nella barra di stato viene visualizzato il messaggio "Impostazione dell'ora". L'ora visualizzata non è aggiornata. Nel campo di impostazione a destra compare "Selezionare lingua". Viene visualizzato il simbolo  .	Interruzione di corrente durante l'autopulizia.	Impostare l'ora attuale servendosi del selettore e premere il tasto  . In seguito a un'interruzione di corrente la lingua resta inalterata. Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Il simbolo  si spegne. Ora è nuovamente possibile aprire il forno.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno non si apre.	La funzione dell'ascensore è bloccata dall'autopulizia.	Attendere che il vano cottura si sia raffreddato e che il simbolo  si sia spento.
	La funzione dell'ascensore è bloccata dalla sicurezza bambino.	Premere il tasto  finché sul display non si spegne il simbolo  .
	La posizione finale ascensore è memorizzata molto in alto.	Premere nuovamente il tasto Apri  . Memorizzare nuovamente la posizione finale ascensore o modificare le impostazioni di base. Vedere "Il Vostro nuovo forno", <i>Memorizzare la posizione finale ascensore.</i>
Il forno non scalda o non si avvia.	Il tipo di riscaldamento non è stato acquisito.	Effettuare nuovamente l'impostazione.
	Il forno non è chiuso correttamente.	Chiudere completamente il forno servendosi dei tasti dell'ascensore.
	Il forno è bloccato dall'autopulizia.	Attendere che il vano cottura si sia raffreddato e che il simbolo  si sia spento.
Il forno non riscalda. La barra di stato visualizza "Demo".	Il forno è in modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e attivare nuovamente l'apparecchio dopo circa 20 secondi. Nei 2 minuti successivi, tenere premuto il tasto  per quattro secondi finché nella barra di stato non si spegne l'indicazione "Demo".
Nella barra di stato viene visualizzato il messaggio "Spegnimento automatico".	Lo spegnimento automatico è stato attivato. Il forno si spegne.	Premere un tasto qualsiasi. Il testo scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.
Non è possibile memorizzare la posizione finale ascensore.	Il forno non è stato chiuso correttamente.	Chiudere completamente il forno servendosi dei tasti dell'ascensore e memorizzare nuovamente la posizione finale. Vedere "Il Vostro nuovo forno", <i>Memorizzare la posizione finale ascensore.</i>

## Messaggi di errore con E

Se sul display viene visualizzato un messaggio di errore con E, premere il tasto  in modo da cancellare il messaggio di errore. Dopo, potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Se l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Potete eventualmente tentare di risolvere da soli i messaggi di errore seguenti.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
E011	Il tasto è stato premuto troppo a lungo o si è inceppato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E041	La ventola di raffreddamento è difettosa.	Premere il tasto  . Qualora compaia nuovamente il messaggio di errore, sarà possibile utilizzare il forno solo fino a ca. 250 °C. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
E115	La temperatura nel vano di cottura è troppo elevata.	Il forno è bloccato. Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Premere il tasto  .
E711	Il tasto dell'ascensore è stato premuto troppo a lungo.	Premere il tasto  .
	Il tasto dell'ascensore si è inceppato.	Premere tutti i tasti dell'ascensore uno alla volta e verificare se anch'essi si sono inceppati. Premere il tasto  .
	Il pannello in vetro frontale non è inserito correttamente.	Muovere leggermente il pannello in vetro finché i tasti non si sbloccano. Premere il tasto  .



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 di assistenza adeguatamente istruito.

# Sostituzione delle lampadine del forno

In caso di guasto, la lampadina del forno deve essere sostituita.

Le lampadine di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato.

Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.



Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.



Pericolo di scottature!

Le lampadine del forno devono essere sostituite soltanto quando il forno è freddo.

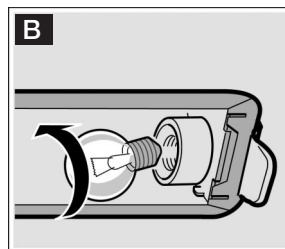
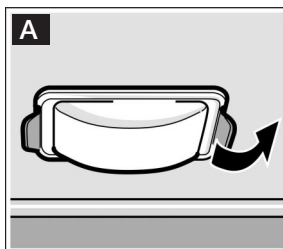
## Lampadina della parete superiore

Utilizzare esclusivamente una lampadina da 40 watt.

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio sulla vetroceramica per evitare di danneggiarla.
3. Rimuovere la copertura in vetro. A tale scopo, premere all'indietro la linguetta in metallo con il dito pollice. (Figura A)

Attenzione! Non appena un lato si disinnesta, è possibile rimuovere la copertura in vetro. Tenerla saldamente.

4. Svitare la lampadina (Figura B) e sostituirla con una dello stesso modello.



5. Applicare nuovamente la copertura in vetro. A tale scopo, montare la copertura in vetro al di sotto della linguetta su un lato, quindi premere sull'altro lato, finché non si innesta in posizione.
6. Rimuovere il canovaccio dalla vetroceramica e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

---

## Lampadine laterali

Utilizzare esclusivamente lampadine alogene da 10 watt.

Afferrare le lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito per garantirne una maggiore durata.

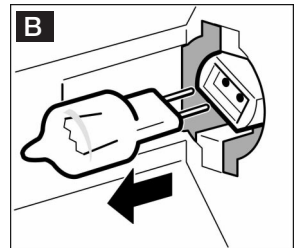
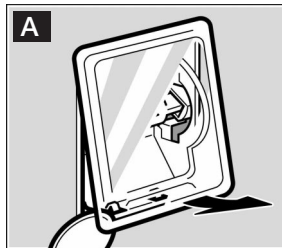
Le lampadine laterali di sinistra e di destra vengono sostituite allo stesso modo.

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio sulla vetroceramica per evitare di danneggiarla.
3. Rimuovere la copertura in vetro aprendola manualmente dal basso.

Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, servirsi di un cucchiaino. (Figura A)

4. Estrarre la lampadina senza ruotare (Figura B) e sostituirla con una dello stesso modello prestando attenzione alla posizione dei perni.

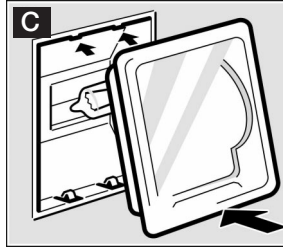
Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



5. Applicare nuovamente la copertura in vetro.

Accertarsi che la curvatura del vetro si trovi dal lato della lampadina.

Montare la copertura in vetro in alto e premere con forza verso il basso, finché non si innesta in posizione. (Figura C)



6. Rimuovere il canovaccio dalla vetroceramica e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

---

## Coperture in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita.

Le coperture di vetro appropriate possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica.

Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi al forno.

---

## Apertura manuale del forno

Nel caso in cui la funzione dell'ascensore non sia disponibile, è possibile aprire il forno manualmente. Ad es. in caso di black-out elettrico, se nel forno si trova ancora una pietanza.

Per fare ciò servirsi di una fra le seguenti pile transistor da 9 V:

- alcalina 6LR61, 6LF22 oppure 6AM6
- zinco-carbone 6F22



## Prima dell'apertura



Pericolo di scottature!

Dopo l'utilizzo, il vano interno del forno è molto caldo.  
Lasciare raffreddare bene il forno.



Pericolo di ustioni per deflagrazione!

Non aprire mai il forno durante l'autopulizia.



Rischio di scosse elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Utilizzare unicamente le pile indicate.

Altre sorgenti di tensione potrebbero danneggiare il forno.

---

## Procedimento

Non far scendere l'ascensore oltre i 40 cm.

Il meccanismo dell'ascensore potrebbe danneggiarsi.

1. Spostare verso l'alto il pannello in vetro frontale e rimuoverlo dal lato anteriore. (Figura A)

Attenzione! Il pannello in vetro frontale si allenta non appena lo si stacca dai ganci.

Tenerlo saldamente.

Anche i tasti dell'ascensore vengono spostati verso l'alto.

2. Inserire la pila da 9 V nei contatti in alto a destra sul forno.

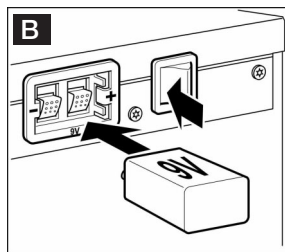
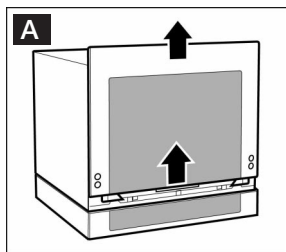
Premere contemporaneamente l'interruttore sulla destra. (Figura B)

L'ascensore si muove lentamente verso il basso.

Fare attenzione alla polarità:

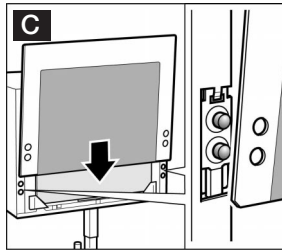
sinistra = negativo -

destra = positivo +



3. Agganciare nuovamente il pannello in vetro frontale e spingerlo verso il basso. (Figura C)

Verificare che i tasti dell'ascensore si inseriscano correttamente nelle aperture del pannello frontale.



Non appena i tasti dell'ascensore funzionano nuovamente, chiudere in primo luogo il forno. La funzione dell'ascensore potrà quindi essere nuovamente usata come di consueto.

---

## Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico 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.

### Numero E e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero E completa e l'esatto numero FD dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova sul lato anteriore della base dell'elevatore.

Per evitare di perder tempo in ricerche in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al forno.

N° E	N° FD
Servizio 🏠	

---

# Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli su come 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 delle pietanze cercare di aprire il forno a meno possibile.

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. È anche possibile cuocere 2 stampi rettangolari contemporaneamente uno di fianco 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.

---

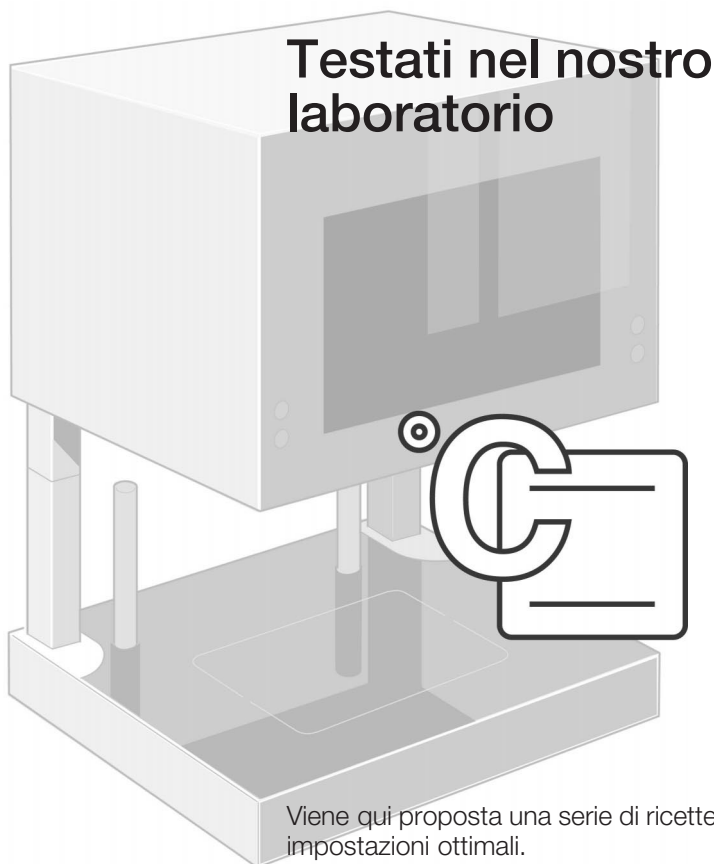
## Smaltimento a norma di legge



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.



Viene qui proposta una serie di ricette con le relative impostazioni ottimali. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

---

# Valori di impostazione e consigli

I valori di impostazione si riferiscono all'introduzione della pietanza nel forno freddo. È così possibile risparmiare energia. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Qualora si imposti il preriscaldamento del forno, ridurre il tempo di cottura di 5-10 minuti.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati gli ambiti 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.

Unitamente ai consigli sono fornite anche informazioni supplementari, utili alla preparazione ottimale delle pietanze per ottenere i risultati desiderati.

## Accessori

Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori non necessari.

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.

Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Ideali sono le teglie e gli stampi in metallo scuro. Gli accessori e le stoviglie in metallo chiaro o vetro devono essere posti direttamente sulla vetroceramica. Osservare le avvertenze fornite dal produttore.

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.

Non appoggiare gli stampi in silicone direttamente sulla vetroceramica in quando potrebbero fondere.


Utilizzare sempre delle presine per estrarre le stoviglie o gli accessori caldi dal vano di cottura.

## Dolci e biscotti

### Cottura al forno su un livello

Utilizzare di preferenza il Riscaldamento sup./inf.  oppure la Cottura Hydro . Qualora si intenda impiegare l'Aria calda 3D , inserire l'accessorio al livello 1 o 3.

### Cottura al forno su due livelli

Utilizzare l'Aria calda 3D . Inserire la leccarda al livello 1 e la teglia al livello 3. I dolci in stampi devono essere cotti su un solo livello.








Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

### Pane e pagnotte

Appoggiare l'impasto del pane direttamente sulla vetroceramica.

Per la cottura del pane preriscaldare il forno, a meno che non venga indicato diversamente.

Non versare mai acqua sulla vetroceramica calda.

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	1		150-170	50-60
Torta morbida, delicata (ad es. torta margherita)	Stampo a ciambella/rettangolare	1		140-160	60-70
Fondi di torta semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	0		160-180	20-30
Dolce di frutta, delicato, impasto semi liquido	Stampo a cerniera/da budino	1		150-170	45-55
Pan di Spagna, 2 uova preriscaldare	Stampo a cerniera/ per fondi di dolci alla frutta	1		160-180	10-15
Pan di Spagna, 6 uova preriscaldare	Stampo a cerniera scuro	1		160-180	30-40
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro	0		150-170	30-40

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Torta (p. frolla) di frutta/ricotta*	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	70-90
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	1		150-170	60-70
Torte salate*	Stampo a cerniera scuro	0		170-190	50-60

\* Lasciare riposare il dolce per ca. 20 minuti nel forno spento e chiuso.

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Teglia	1		170-190	20-30
	Leccarda + teglia	1+3		150-170	30-40
Impasto con ripieno di frutta	Teglia	2		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	1+3		140-160	40-50
Pasta liev. con ripieno asciutto	Teglia	1		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	1+3		150-170	35-45
Pasta liev. con ripieno di frutta	Teglia	2		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	1+3		140-160	50-60
Pasta frolla con ripieno asciutto	Teglia	1		180-200	20-30
Pasta frolla con ripieno di frutta	Leccarda	1		170-190	40-50
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1		200-220	40-50
Rotolo di pan di Spagnapreriscaldare	Leccarda	1		190-210	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		170-190	30-40
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	2		180-200	50-60
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	2		170-190	60-80

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Strudel, dolce	Leccarda	1		180-200	60-70
Pizza	Leccarda	1		210-230	25-35
	Leccarda + teglia	1+3		190-210	40-50
Tarte flambée preriscaldare	Leccarda	1		280-300	10-15

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscottini	Teglia	2		130-150	10-20
	Leccarda + teglia	1+3		120-140	25-35
Amaretti	Teglia	1		110-130	30-40
	Leccarda + teglia	1+3		100-120	40-50
Meringa	Teglia	1		70-90	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	1		180-200	20-30
Bignè	Teglia	1		210-230	30-40
Dolci pasta sfoglia	Teglia	1		180-200	25-35
	Leccarda + teglia	1+3		170-190	35-45
Dolci di pasta lievitata	Leccarda	2		210-230	15-25
	Leccarda + teglia	1+3		160-180	25-35

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Preriscaldare pane lievitato con 1,2 kg farina	Nessuno	0		300	8-10
				200	25-35
Preriscaldare pane a lievitazione naturale con 1,2 kg farina	Nessuno	0		300	8-10
				200	35-45



Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Preriscaldare focaccia rustica	Nessuno	0		300	10-15
Pagnotte non preriscaldare	Teglia	2		220-240	25-35
Pagnotte, pasta lievitata, dolci preriscaldare	Teglia	2		190-210	15-20
	Leccarda + teglia	1+3		150-170	20-25

## Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta.

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

Si desidera verificare che il dolce sia completamente cotto.

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.

Il dolce si sgonfia.

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

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

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

La parte superiore del dolce diventa troppo scura.

Posizionarlo a un livello inferiore, selezionare una temperatura minore e cuocere il dolce un po' più a lungo.

Il dolce è troppo secco.

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.

Il pane o il dolce (ad es. la torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma all'interno è molle e umido (è presente dell'acqua).

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.

I dolci hanno una doratura non uniforme.

---

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.

---

I cibi sono stati cucinati su due livelli. Un dolce è più scuro dell'altro.

---

Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.

Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf.  su un livello. La carta da forno sporgente a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia. Per la cottura su un livello con Aria calda 3D  inserire l'accessorio al livello 1 o 3.

---

La prossima volta infornare la torta a un livello inferiore.


---

La volta successiva utilizzare una leccarda più profonda.

---

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

---

Per la cottura su due livelli utilizzare sempre l'Aria calda 3D . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente. Inserire gli accessori al livello 1 e 3.

---

Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo. Esso fuoriesce attraverso le fessure di aerazione. Può quindi depositarsi sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

---

---

## Carne, pollame, pesce

### Avvertenze per 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.

Disporre la stoviglia sempre al centro della vetroceramica o della griglia.

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio = aperta

Stoviglia con coperchio = chiusa

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 sempre sono adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

### **Avvertenze per la cottura al grill**

Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Per un risultato ottimale, disporre il singolo pezzo da grigliare al centro della griglia.

Agganciare inoltre 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. Il calore elevato può deformarla e quindi danneggiarla.

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.

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

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

## 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
<b>Carne di manzo</b>						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	0		200-220	100
	1,5 kg		0		190-210	120
	2,0 kg		0		180-200	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	0		200-220	60
	1,5 kg		0		190-210	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	0		220-240	60
Bistecche, spess. 3 cm, cott. media		Griglia + leccarda	4+1		3	15
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	0		190-210	100
	1,5 kg		0		180-200	120
	2,0 kg		0		170-190	140
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	0		210-230	140
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto, senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	0		190-210	130
	1,5 kg		0		180-200	150
	2,0 kg		0		170-190	170

<b>Carne</b>	<b>Peso</b>	<b>Accessori e stoviglie</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C, livello grill</b>	<b>Tempo cottura in minuti</b>
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	0		200-220	140
	1,5 kg		0		190-210	160
	2,0 kg		0		180-200	190
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	2+1		230-240	35
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	0		190-210	120
	1,5 kg		0		180-200	140
	2,0 kg		0		170-190	150
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	0		210-230	75
Bistecche, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	4+1		3	20
Medaglioni maiale spessore 3 cm		Griglia + leccarda	4+1		3	15
<b>Carne d'agnello</b>						
Costolet. agnello con osso	1,5 kg	Senza coperchio	0		190-210	65
Cosciotto agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	0		170-190	110
<b>Selvaggina</b>						
Lombata capriolo con osso	1,5 kg	Senza coperchio	0		200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Senza coperchio	0		220-240	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	Senza coperchio	0		180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	Senza coperchio	0		180-200	130
Coniglio	2 kg	Senza coperchio	0		220-240	60
<b>Polpettone</b>	con 500 g di carne	Senza coperchio su griglia	1		180-200	90
<b>Salsicce</b>		Griglia + leccarda	4+1		3	12

## 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	2		220-240	60-70
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Pollo, tagliato a metà	500 g ogni pezzo	Griglia	2		220-240	40-50
Porzioni di pollo	150 g ogni pezzo	Griglia	2		210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ogni pezzo	Griglia	2		210-230	35-45
Petto di pollo	200 g ogni pezzo	Griglia	2		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		180-200	90-110
Petto d'anatra	300 g ogni pezzo	Griglia	2		240-260	30-40
Oca, intera	3,5-4 kg	Griglia	2		160-180	120-140
Cosce d'oca	400 g ogni pezzo	Griglia	2		220-240	40-50

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Tempo cottura in minuti
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	100-120
Rolata di tacchino	1,5 kg	Senza coperchio su griglia	1		200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	Con coperchio	0		190-210	80-90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-110

## Pesce

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

Non occorre girare il pesce intero. Inserire il pesce nel forno 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 la cottura al grill direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo e il forno resta più pulito.

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

Prestare attenzione a che i filetti non si sovrappongano.

I valori indicati nelle tabelle valgono per pesce non impanato.

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Tempo cottura in minuti
Pesce, intero	ca. 300 g ogni pezzo	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		200-220	40-50
	1,5 kg	Griglia	2		190-210	50-60
	2,0 kg	Con coperchio	0		190-210	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	0		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.

---

---

## 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 es. un vassoio in porcellana o una pirofila in vetro senza coperchio. Disporre la stoviglia senza coperchio sempre direttamente sulla vetroceramica.

## Procedere come segue Selezionare

1. Cottura delicata  e impostare una temperatura tra 70 e 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. Inserire la stoviglia con la carne nuovamente in forno per 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.

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.

Qualora si desideri anche il sugo della carne, cuocerla in una stoviglia chiusa. Tuttavia, occorre ricordarsi di ridurre il tempo di cottura.

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

## Tabella

Per la cottura delicata sono indicate 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
<b>Pollame</b>						
Petto di tacchino	1000 g	0		80	6-7	4-5
Petto d'anatra*	300-400 g	0		80	3-5	2-2½
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosto di manzo (ad es. anca) spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	4½-5½
Filetto di manzo, intero	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Roastbeef, spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	4-5
Bistecche manzo, spessore 3 cm		0		80	5-7	1½-2
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello, spessore 6-7 cm (ad es. fesa)	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Filetto di vitello	ca. 800 g	0		80	6-7	3-3½
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto di maiale magro (z.B. lombata) spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Filetto di maiale, intero	ca. 500 g	0		80	6-7	2½-3
<b>Carne d'agnello</b>						
Filetto d'agnello, intero	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2
* 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.**


Dopo la cottura delicata reimpostare 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

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 sulla griglia	0		170-190	45-55
Soufflé	Stampo per sformato	0		170-190	35-45
	Stampi monoporzione sulla griglia	1		190-210	20-25
Sformato di pasta	Stampo per sformato	0		180-200	30-40
Lasagne	Stampo per sformato	0		180-200	40-50
Gratin di patate crude, spess. max. 4 cm	1 stampo per sformato sulla griglia	1		190-210	60-80
	2 stampi per sformato su griglia e vetroceramica	3+0		160-180	60-80
Gratinare i toast, 8 pezzi	Griglia	3		3	5-10

## Cibi pronti

Per la cottura speed  posizionare il prodotto pronto direttamente sulla vetroceramica o in una teglia direttamente su quest'ultima.













Pericolo di incendio!  
Non posizionare mai la carta da forno direttamente sulla vetroceramica.

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. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

 = Aria calda 3D per livelli 1 e 3

 = Speed per livello 0, direttamente sulla vetroceramica

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata della cottura in minuti
<b>Pizza, surgelata</b>					
Pizza con fondo sottile	Nessuno	0		270-300	10-20
	2 griglie	1+3		180-200	20-30
Pizza con fondo spesso	Nessuno	0		230-280	15-25
	Leccarda + teglia	1+3		170-190	25-35
Pizza-baguette	Nessuno	0		230-280	15-25
Mini pizza	Nessuno	0		230-280	8-15
<b>Pizza, congelata</b>	Griglia	1		180-200	15-25
<b>Prodotti a base di patate, surgelati</b>					
Patate fritte	Nessuno	0		250-280	15-25
	Leccarda + teglia	1+3		180-200	30-40

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata della cottura in minuti
Crocchette	Nessuno	0		250-280	10-20
Rösti di patate, involtini di patate	Nessuno	0		250-280	10-20
<b>Prodotti da forno, surgelati</b>					
Pagnotte, baguette (precotte)	Nessuno	0		220-250	5-15
Brezel (precotti)	Nessuno	0		220-250	5-15
Brezel (da cuocere)	Teglia	2		220-240	15-25
<b>Prodotti da forno, precotti</b>					
Panini o baguette da riscaldare	Teglia	2		200-220	10-20
	Leccarda + teglia	1+3		180-200	15-25
<b>Polpette/crocch., surgelate</b>					
Bastoncini di pesce	Nessuno	0		250-280	5-15
Bastoncini, bocconcini pollo	Nessuno	0		250-280	10-20
<b>Strudel, surgelato</b>	Leccarda	2		190-210	35-45

\* Ripartire uniformemente e su un solo strato.

## Ricette speciali



Con questo apparecchio è possibile impostare temperature comprese tra 30 e 300 °C. In questo modo è possibile preparare yogurt cremosi a 40 °C ottenendo ottimi risultati così come una pasta lievitata più soffice.

### Yogurt

Far bollire il latte (3,5% di grasso), farlo raffreddare a 45 °C e incorporare lo yogurt. Mettere il miscuglio in tazze o in appositi bicchierini termoresistenti, coprire e disporre i contenitori sulla vetroceramica. Preparare seguendo le indicazioni.

## 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 lasciar lievitare l'impasto sulla griglia.

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata
Yogurt	Disporre le tazze o i bicchierini sulla vetroceramica	0		40	6-8 ore
Pasta lievitata	Disporre la stoviglia termoresistente sulla griglia	1		Preriscaldare a 50 °C, spegnere l'apparecchio	5-10 min.
				Infornare l'impasto lievitato nel vano di cottura	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
<b>Alimenti surgelati delicati</b> per esempio torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc.	Griglia	1		30 °C
<b>Altri prodotti surgelati</b> Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		50 °C


## Avvertenza

Fino a una temperatura di 60 °C la lampada del forno non si accende consentendo così una regolazione accurata.

---

## Mantenere in caldo (aperto) e far fondere


Sulla vetroceramica è possibile mantenere in caldo i cibi anche col forno aperto, far fondere cioccolato o burro, nonché sciogliere gelatina.


Mantenere in caldo nel forno aperto  è particolarmente indicato per le pietanze in stoviglie con coperchio. Attraverso questa fase di riscaldamento delicato, la pietanza non si surriscalda e resta meno asciutta.

I tempi per fondere gli alimenti dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo.

Per fondere gli alimenti, non utilizzare pellicola in alluminio né contenitori in plastica. Questi ultimi possono infatti sciogliersi.

## Avvertenze

Questa funzione  non è dotata di livelli di riscaldamento regolabili. Non è possibile posticipare l'ora di fine.

Il tipo di riscaldamento può essere attivato solo quando il forno è aperto. La funzione ascensore rimane bloccata e sul display si accende il simbolo .

Preparazione	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento
Mantenere in caldo con forno aperto	Stoviglia termoresistente	0	
Fondere, sciogliere per esempio cioccolato, burro, gelatina	Stoviglia termoresistente	0	

## 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 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 la verdura molto succosa. Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

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

## Sterilizzazione per conserve

### Preparazione

I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti e integri. Se possibile, utilizzare vasetti di grandezza uguale. Le indicazioni nelle tabelle si riferiscono a vasetti tondi da un litro.

Attenzione! Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.



Non riempire eccessivamente i vasetti con frutta o verdura. Se occorre, pulire ancora una volta i bordi del vasetto in modo che siano ben puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

I tempi indicati nelle tabelle costituiscono valori orientativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero dei vasetti, dalla quantità e dal calore del contenuto del vasetto. Prima di disattivare la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene.

## Impostazione

1. Agganciare la leccarda al livello 1. Posizionare i vasetti in modo che non si tocchino.
2. Versare ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C) nella leccarda.
3. Chiudere il forno.
4. Impostare  il riscaldamento inferiore.
5. Impostare la temperatura a 170 - 180 °C.
6. Avviare.

## Sterilizzazione della frutta da conservare

Dopo 40 - 50 minuti iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnerne il forno.

Dopo 25 - 35 minuti di calore residuo, togliere i vasi dal vano di cottura. Se li si lascia raffreddare a lungo nel vano di cottura, potrebbero formarsi dei germi, con un conseguente processo di acidificazione della frutta cotta. Spegnerne il forno.

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, Ribes, Fragole	spegnerne	ca. 25 minuti
Ciliegie, Albicocche, Pesche, Uva spina	spegnerne	ca. 30 minuti
Mousse di mele, Pere, Prugne	spegnerne	ca. 35 minuti

## **Sterilizzazione della verdura da conservare**

Non appena nei vasi iniziano a risalire piccole bollicine, ridurre la temperatura a 120 - 140 °C circa, per un intervallo tra 35 e 70 minuti in funzione del tipo di verdura. Spegnerne quindi il forno e sfruttare il calore residuo.

<b>Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro</b>	<b>Da quando inizia a spumeggiare</b>	<b>Calore residuo</b>
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Barbabietola rossa	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagioli, Cavolo rapa, Cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

## **Estrarre i barattoli**

Non posare i barattoli caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate perché si potrebbero spaccare.

---

# 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.

In accordo con EN/IEC 60350 e DIN 44547.

## Cottura al forno

Torta di mele coperta:  
disporre gli stampi a cerniera uno di fianco all'altro.

Stampi a cerniera in lamiera stagnata:  
i tempi di cottura possono essere prolungati di 5-10 minuti. Gli stampi possono essere collocati direttamente sulla vetroceramica.

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	Teglia	1		160-180	20-30
	Teglia + leccarda	3+1		140-160	35-45
Small cakes 15 pezzi per teglia	Teglia	2		160-180	20-30
Preriscaldare	Leccarda + teglia	1+3		140-160	20-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	1		160-180	30-40
	Stampo a cerniera su griglia	1		150-170	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	2		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	1+3		140-160	50-60
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		190-210	60-70

## Cottura al grill

Per la cottura degli alimenti direttamente sulla griglia, inserire 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	Tempo cottura in minuti
Per dorare i toast preriscaldare per 10 minuti	Griglia + leccarda	4+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.





