

SIEMENS



Forno da incasso

HB33CB550

siemens-home.com/welcome

it Istruzioni per l'uso

Register
your
product
online

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	4
Cause dei danni.....	5
Il Suo nuovo forno	6
Pannello comandi.....	6
Tasti e display.....	6
Selettore funzioni.....	6
Selettore della temperatura.....	7
Vano di cottura.....	7
Gli accessori	7
Inserimento degli accessori.....	7
Accessori speciali.....	8
Articoli del servizio di assistenza tecnica.....	8
Prima del primo utilizzo	9
Impostazione dell'ora.....	9
Riscaldamento del forno.....	9
Pulizia degli accessori.....	9
Regolazione del forno	9
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	9
Riscaldamento rapido.....	9
Impostazione delle funzioni durata	10
Contaminuti.....	10
Durata.....	10
Ora di fine cottura.....	11
Ora.....	11
Sicurezza bambini	11
Modifica delle impostazioni di base	12
Cura e manutenzione	12
Detergente.....	12
Pulizia della griglia mobile.....	13
Smontaggio della resistenza del grill.....	13
Smontaggio e montaggio della porta.....	13
Pulizia dei pannelli della porta.....	14
Che cosa fare in caso di guasto?	15
Tabella guasti.....	15
Sostituzione della lampadina del forno.....	15
Copertura in vetro.....	15

Servizio di assistenza tecnica	16
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	16
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	16
Risparmio energetico.....	16
Smaltimento ecocompatibile.....	16
Testati nel nostro laboratorio	16
Dolci e biscotti.....	17
Consigli per la cottura al forno.....	19
Carne, pollame, pesce.....	19
Consigli per la cottura in forno e al grill.....	21
Cottura delicata.....	22
Consigli per la cottura delicata.....	23
Sformati, gratin, toast.....	23
Cibi pronti.....	23
Acrilamide negli alimenti	25
Pietanze sperimentate	25
Cottura al forno.....	25
Cottura al grill.....	26

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.com e l'eShop www.siemens-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

L'allacciamento senza spina 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.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Pericolo di scossa elettrica!

- 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. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

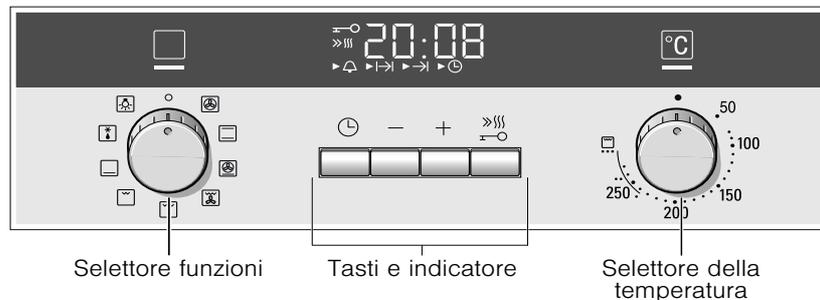
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra o appendersi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il Suo nuovo forno

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

Pannello comandi

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



Selettori

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

Tasti e display

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Sul display vengono visualizzati i valori impostati.

Tasto	Utilizzo
Funzioni durata	Per selezionare il contaminuti la durata , l'ora di fine cottura e l'ora attuale .
- Meno	Per ridurre i valori di impostazione.
+ Più	Per aumentare i valori di impostazione.
Riscaldamento rapido	Permette di riscaldare il forno in modo particolarmente rapido.
Sicurezza bambini	Per bloccare e sbloccare le funzioni del forno.

La funzione durata che si trova in primo piano sull'indicatore viene indicata dalla freccia prima del rispettivo simbolo. Eccezione: il simbolo dell'ora attuale si accende solo quando si modifica l'ora.

Selettore funzioni

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

Posizione	Tipo di utilizzo
Posizione zero	Il forno è spento.
Aria calda 3D*	Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.

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

Posizione	Tipo di utilizzo
Riscaldamento sup./ inf.	Per dolci, sfornati e arrostiti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
Livello pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si riscaldano la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
Grill ventilato	Per la cottura arrostito di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
Riscaldamento inferiore	Per sterilizzare e ultimare la cottura o dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
Scongellamento	Per scongelare ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
Lampadina del forno	Per accendere la lampadina del forno.

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

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

Selettore della temperatura

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

Posizione	Significato
●	Posizione zero Il forno non riscalda.
50-270	Ambito di temperatura Temperatura nel vano di cottura in °C.
●, ●●, ●●●	Livelli grill I livelli per il grill superficie piccola  e grande  . ● = livello 1, basso ●● = livello 2, medio ●●● = livello 3, elevato

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

Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Perché determinate pietanze riescano ancora meglio e per rendere ancora più agevole l'uso del forno, è disponibile una gamma di accessori speciali.

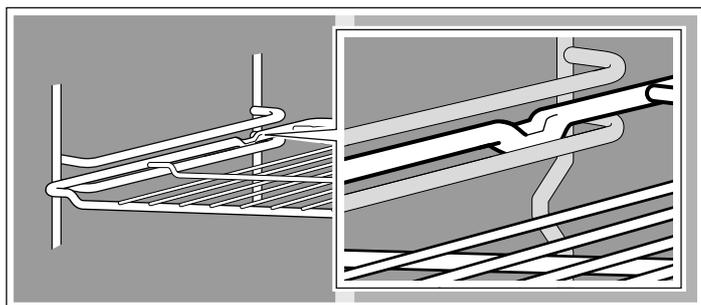
Inserimento degli accessori

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura a 3 livelli differenti. Inserirli sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello della porta.



È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Durante l'introduzione nel vano di cottura, prestare attenzione affinché la sporgenza incurvata dell'accessorio sia dietro. Solo in questo modo si innesta fino allo scatto.



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

Vano di cottura

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

Lampadina del forno

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

Ventola di raffreddamento

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

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

Avvertenza: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, quando si raffreddano nuovamente, la deformazione sparisce. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.

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



Griglia

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

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta del forno e con la curvatura rivolta verso il basso



Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.

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



Leccarda

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

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

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica 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.

Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto (cod. E) dell'apparecchio.

Accessori speciali	Numero HZ	Tipo di utilizzo
Griglia	HZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Teglia smaltata	HZ331003	Per dolci e biscottini. Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda	HZ332003	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Griglia inseribile	HZ324000	Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Griglia speciale	HZ325000	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1 e 2. Griglia speciale per proteggere dagli spruzzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.
Teglia per pizza	HZ317000	Ideale per la preparazione di pizza, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.
Piastra	HZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, pagnotte e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente	HZ331011	I dolci e i biscottini si staccano più facilmente dalla teglia. Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda con rivestimento antiaderente	HZ332011	Le torte con frutta o crema, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrostiti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalla leccarda. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Articoli del servizio di assistenza tecnica

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

Panno per superfici in acciaio inossidabile	Cod. articolo 311134	Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.
Blocco di sicurezza della porta	Cod. articolo 612594	Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggiano il simbolo  e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore compare l'ora 12:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo, la freccia ► si trova prima di .

2. Impostare l'ora servendosi del tasto + o -.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Riscaldamento del forno

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

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

1. Impostare Riscaldamento sup./inf.  utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

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

Pulizia degli accessori

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

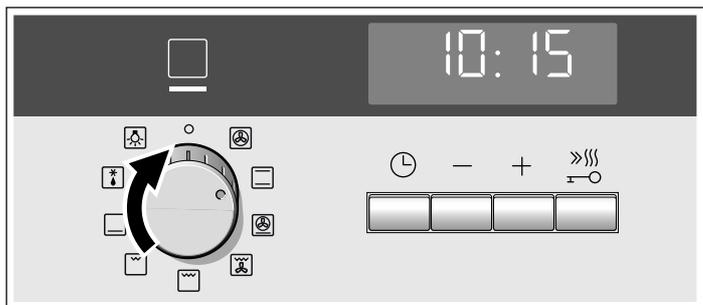
Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill. Per ogni pietanza è possibile impostare sul forno la durata e l'ora di fine cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione delle funzioni durata*.

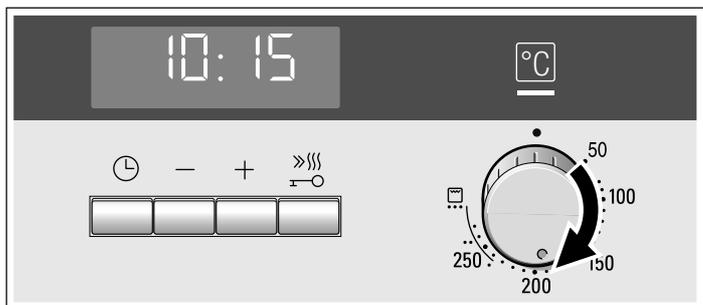
Tipo di riscaldamento e temperatura

Esempio nella figura: Riscaldamento sup./inf. a 190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.



2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

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

Riscaldamento rapido

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

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

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

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

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

Sull'indicatore si illumina il simbolo . Il forno inizia a riscaldarsi.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  scompare dall'indicatore. Introdurre la pietanza nel forno.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere brevemente il tasto . Il simbolo  scompare dall'indicatore.

Impostazione delle funzioni durata

Il forno è dotato di diverse funzioni durata. Con il tasto  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Tutti i simboli di durata restano accesi finché è possibile effettuare le impostazioni. La freccia ► indica la funzione durata selezionata. Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente tramite il tasto + o - se è presente la freccia ► davanti al simbolo di tempo.

Contaminuti

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

1. Premere il tasto  una volta.

Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo, la freccia ► si trova prima di .

2. Con il tasto + o - impostare il tempo del contaminuti.

Valore predefinito tasto + = 10 minuti

Valore predefinito tasto - = 5 minuti

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

Il tempo del contaminuti è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare 0:00. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Modifica del tempo del contaminuti

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

Cancellazione del tempo del contaminuti

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

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. La freccia ► si trova prima del simbolo della funzione durata in primo piano.

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

Durata

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

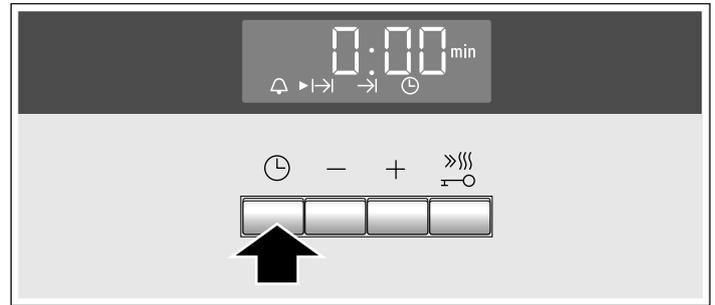
Esempio nella figura: Durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.

2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il grado grill.

3. Premere il tasto  due volte.

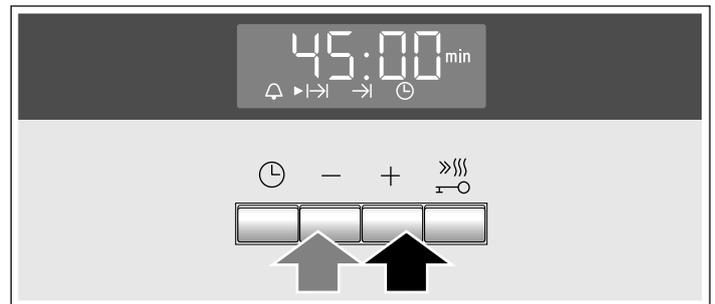
Sull'indicatore compare 0:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo, la freccia ► si trova prima di I→I.



4. Servendosi del tasto + o - impostare la durata.

Valore predefinito tasto + = 30 minuti

Valore predefinito tasto - = 10 minuti



Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Sull'indicatore scorre la durata e il simbolo ►I→I si illumina. Gli altri simboli di tempo si spengono.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sull'indicatore compare 0:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto + o -. Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata

Con il tasto + o - modificare la durata. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Cancellazione della durata

Servendosi del tasto - impostare di nuovo la durata su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata viene cancellata. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. La freccia ► si trova prima del simbolo della funzione durata in primo piano.

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

Ora di fine cottura

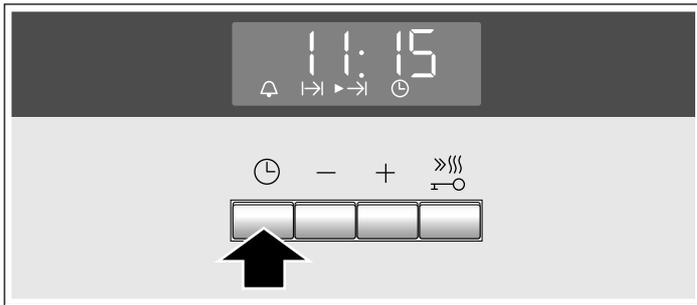
È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. Il forno si avvia automaticamente e termina esattamente all'ora impostata. Si può per es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

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

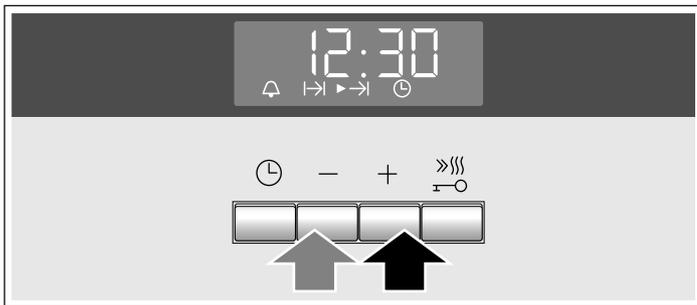
Esempio nella figura: sono le 10:30, la durata è di 45 minuti e il forno deve essere pronto alle 12:30.

1. Impostare il selettore funzioni.
2. Impostare il selettore della temperatura.
3. Premere il tasto  due volte.
4. Servendosi del tasto **+** o **-** impostare la durata.
5. Premere il tasto .

La freccia **▶** si trova prima di . Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.



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



Dopo alcuni secondi il forno rileva le impostazioni e passa in standby. Sull'indicatore compare l'ora in cui la pietanza sarà pronta e prima del simbolo  si trova la freccia **▶**. I simboli  e  si spengono. Quando il forno si avvia, la durata scorre e la freccia **▶** si trova prima del simbolo . Il simbolo si spegne. 

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sull'indicatore compare 0:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto **+** o **-**. Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica dell'ora di fine cottura

Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora di fine. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto . Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto **-** reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il forno entra in funzione. Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto .

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. La freccia **▶** si trova prima del simbolo della funzione durata in primo piano.

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

Ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano il simbolo  e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore compare l'ora 12:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo, la freccia **▶** si trova prima di .

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Modifica dell'ora

Non deve essere impostata nessuna altra funzione durata.

1. Premere il tasto  quattro volte.

L'indicatore visualizza i simboli di tempo, la freccia **▶** si trova prima di .

2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Sicurezza bambini

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

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

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

Avvertenza: Un piano di cottura eventualmente acceso non viene compromesso dalla sicurezza bambini in funzione sul forno.

Attivazione sicurezza bambini

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

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Sul display compare il simbolo . La sicurezza bambini è attivata.

Disattivazione sicurezza bambini

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Il simbolo  scompare dal display. La sicurezza bambini è disattivata.

Modifica delle impostazioni di base

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

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

* Impostazione predefinita

Non deve essere impostata nessuna altra funzione durata.

1. Premere il tasto ⊖ per circa 4 secondi.
Sull'indicatore compare l'impostazione di base attuale per l'indicatore dell'ora, ad es. c1 1 per la selezione 1.
 2. Con il tasto + o - modificare l'impostazione di base.
 3. Confermare con il tasto ⊖.
Sull'indicatore compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto ⊖ è possibile scorrere tutti i livelli e modificarli con il tasto + o -.
 4. Infine premere il tasto ⊖ per circa 4 secondi.
- Tutte le impostazioni di base sono state acquisite.
- Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.

Cura e manutenzione

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

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello 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 e potrebbero dunque 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 pertanto è possibile che appaiano 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
Pannello comandi	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetro.

Settore	Detergente
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Estensioni telescopiche	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

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

In caso di sporco resistente anche dopo più cicli di esercizio, procedere nel seguente modo:

1. Pulire bene il fondo del vano di cottura, la parete superiore e quelle laterali.
2. Impostare Aria calda 3D .
3. Riscaldare il forno vuoto e chiuso per circa 2 ore alla massima temperatura.

Lo strato in ceramica viene rigenerato. Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Il leggero scolorimento del rivestimento non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Attenzione!

- Non utilizzare detergenti abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare detergenti per forno per la pulizia del rivestimento in ceramica. Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con quest'ultimo, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.

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

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

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

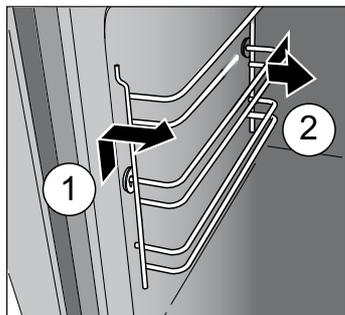
Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

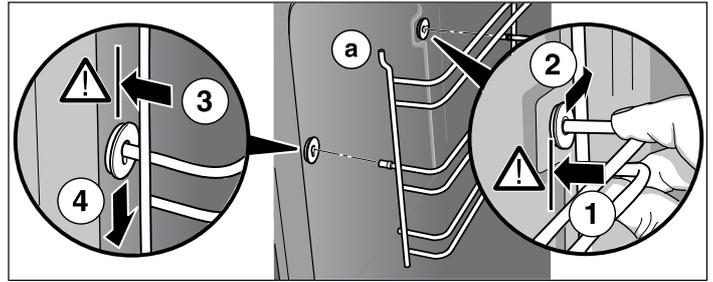
1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente.
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente.



3. Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.
4. Allineare la griglia mobile con la parte curva (a) rivolta verso l'alto in modo che coincidano i livelli di inserimento.
5. Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.
6. Spingere la griglia mobile all'indietro.

7. Spingere la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.

8. Spingere la griglia mobile verso il basso.



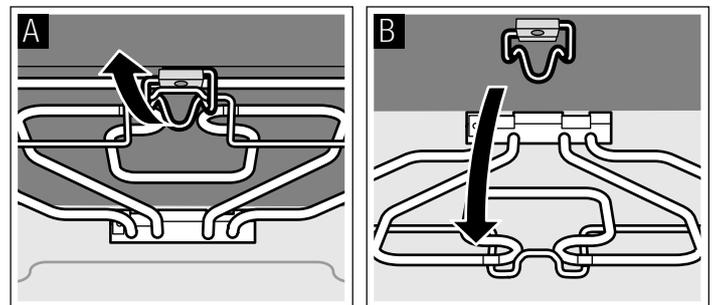
Smontaggio della resistenza del grill

La resistenza del grill può essere sganciata per la pulizia della parete superiore.

Pericolo di scottature!

Il forno deve essere freddo.

1. Tenere ferma la resistenza del grill e tirare in avanti la staffa fino all'arresto (figura A).
2. Ribaltare la resistenza del grill verso il basso (figura B).



3. Dopo avere pulito la resistenza del grill, riagganciarla spingendola verso l'alto e tenerla ferma.

4. Tirare verso il basso la staffa fino all'arresto.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

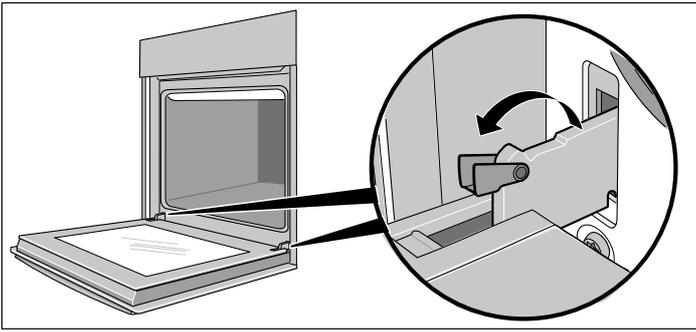
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

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

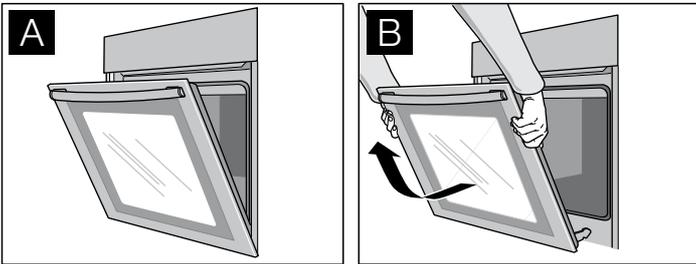
Smontaggio della porta dell'apparecchio

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



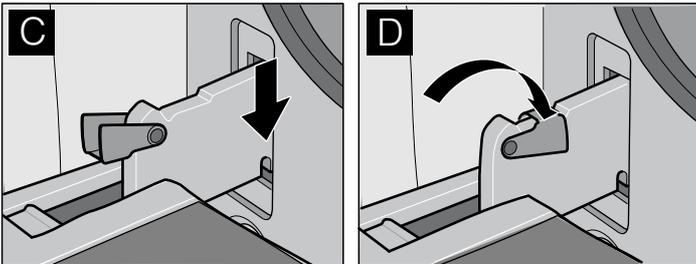
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

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



Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C). La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura D).



La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

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

⚠ Pericolo di lesioni!

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

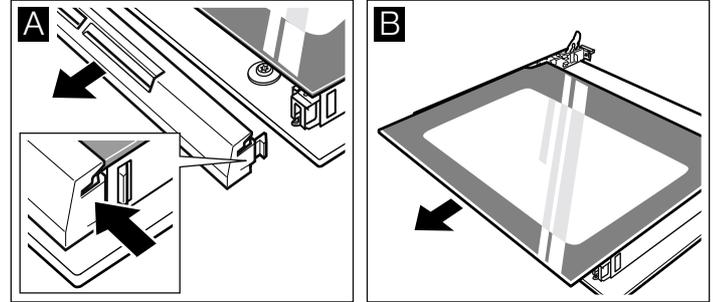
⚠ Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio del pannello della porta

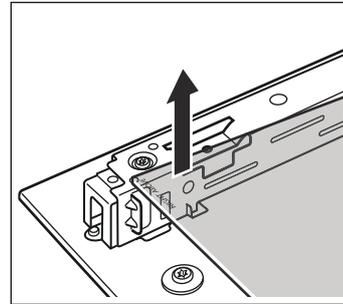
Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Togliere la copertura in alto sulla porta dell'apparecchio. A tale scopo premere a sinistra e a destra con le dita la linguetta (figura A).
3. Sollevare leggermente ed estrarre il pannello (figura B).



Smontaggio del pannello intermedio

Sollevare leggermente il pannello intermedio e sfilarlo in avanti.



Pulizia

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

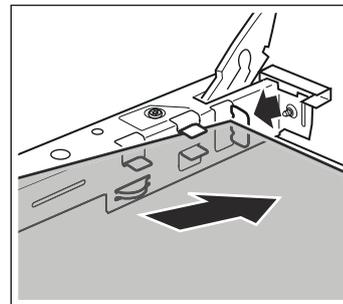
⚠ Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detersivi abrasivi o corrosivi.

Montaggio del pannello intermedio

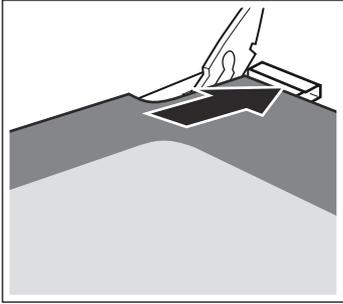
Avvertenza: Durante il montaggio controllare che la dicitura "right above" si trovi capovolta in basso a sinistra.

Spingere il pannello intermedio inclinandolo e facendolo scorrere indietro fino all'arresto.



Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello della porta inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti fino all'arresto. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.



2. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia.
3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

Che cosa fare in caso di guasto?

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

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

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
Sull'indicatore lampeggiano  e degli zeri.	Interruzione di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Presenza di polvere sui contatti.	Ruotare più volte i selettori.

Messaggi di errore

Quando sull'indicatore compare un messaggio di errore con , premere il tasto . Il messaggio scompare. Le funzioni durata impostate vengono cancellate. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Sostituzione della lampadina del forno

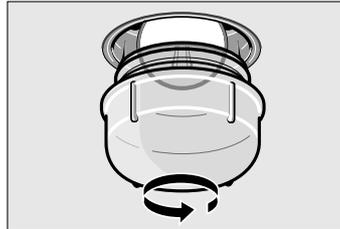
Sostituire la lampadina del forno quando è guasta.

Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: E14, 220 - 240 V, 40 W, termoresistenti fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine per il forno.

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatola posta nell'appartamento.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Girare verso sinistra la copertura in vetro ed estrarla.



3. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Avvertenza: Utilizzare guanti in gomma se non si riesce a svitare la copertura in vetro. Oppure ordinare degli ausili per lo smontaggio presso il servizio di assistenza tecnica (cod. ord. 613634).

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita. Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile a destra, di lato alla porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica ☎	

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

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

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

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.
Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Dolci e biscotti

Cottura su un livello

Usare la funzione Riscaldamento sup./inf.  per un'ottima riuscita del dolce. Quando si cuoce al forno con Aria calda 3D  osservare quanto segue: cuocere dolci in stampi e in teglia al livello di inserimento 1.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

Cottura su 2 livelli:

- Teglia al livello di inserimento 3
- Leccarda al livello di inserimento 1

Non sempre teglie inserite contemporaneamente sono pronte nello stesso momento.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

Stampi per dolci

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

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali, di conseguenza, le dosi dell'impasto e le indicazioni della ricetta possono variare.

Tablelle

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

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

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

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

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

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasto con farcitura asciutta	Teglia	2		160-170	25-35
	Teglia + leccarda	3+1		150-160	35-45
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		160-170	30-45
	Teglia + leccarda	3+1		160-170	40-50
Impasto lievitato con farcitura asciutta	Teglia	2		170-180	45-55
	Teglia + leccarda	3+1		160-170	60-75
Pasta lievitata con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		160-170	70-90
Pasta frolla con farcitura asciutta	Teglia	2		170-180	55-70
Pasta frolla con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		170-180	70-85
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1		190-210	35-45

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Teglia	2	☐	190-200	10-15
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2	☐	170-180	35-50
Stollen con 500 g di farina	Teglia	1	☐	160-170	70-80
Strudel, dolce	Leccarda	1	⊗	190-210	35-45
Pizza	Teglia	1	⊗	180-200	20-30
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	170-190	35-45
Tarte flambée (preriscaldare)	Leccarda	1	⊗	190-210	20-25

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	1	⊗	130-140	15-25
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	130-140	20-30
Amaretti	Teglia	1	⊗	120-130	25-35
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	110-120	30-40
Meringa	Teglia	1	⊗	80	130-160
Muffin	Griglia con teglia per muffin	2	☐	150-160	25-35
	2 griglie con teglie per muffin	3+1	⊗	150-160	30-40
Pasta da bigné (preriscaldare)	Teglia	2	☐	200-210	25-35
Dolci a base di pasta sfoglia (preriscaldare)	Teglia	1	⊗	190-200	20-35
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	190-200	25-40
Dolci di pasta lievitata	Teglia	2	☐	190-200	20-30
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	170-180	25-35

Pane e pagnotte

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

Non versare mai acqua nel forno caldo.

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

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare nel punto più alto il dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva 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 con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
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. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva 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.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf.  su un livello. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.	Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda 3D  . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del tegame e chiuda 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.

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

Cottura arrosto

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.

Cottura al grill

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

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.

Girare i pezzi da grigliare trascorsi 2/3 del tempo.

Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

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

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

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

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

Carne

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

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e lasciarlo 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	Durata in minuti
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Filetto di manzo, cottura media	1,0 kg	Senza coperchio	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	1		210-230	50-60
Bistecche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	3+1		3	20-25
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	1		200-220	120-130
Carne di maiale						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	2+1		230-240	30-40
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	1		200-220	50-60
Bistecche, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	3+1		3	15-20
Medaglioni maiale, spessore 3 cm		Griglia + leccarda	3+1		3	12-18
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello con osso	1,5 kg	Senza coperchio	1		200-220	40-50
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	1,5 kg	Senza coperchio	1		190-210	120-150
Selvaggina						
Lombata di capriolo con osso	1,5 kg	Senza coperchio	1		190-210	70-90
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Con coperchio	1		190-210	90-120
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	Con coperchio	1		190-210	120-140
Arrosto di cervo	1,5 kg	Con coperchio	1		190-210	100-120
Coniglio	2,0 kg	Con coperchio	1		200-220	60-70
Carne tritata						
Polpettone	con 500 g di carne	Senza coperchio	1		180-200	60-70
Salsicce						
Salsicce		Griglia + leccarda	3+1		3	10-15

Pollame

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

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso che deve essere girato 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.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.

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	Durata in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	1		200-220	60-70
Pollo, tagliato a metà	500 g ciascuno	Griglia	1		210-230	40-50
Porzioni di pollo	150 g ciascuna	Griglia	2		210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuna	Griglia	2		210-230	35-45
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	1		170-190	100-120
Petto d'anatra	300 g ciascuno	Griglia	2		230-250	25-35
Cosciotti d'oca	400 g ciascuno	Griglia	2		210-230	40-50

Pesce

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

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

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

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

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

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
Si vuole sapere se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con un cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.
Quando si irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.	Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

Cottura delicata

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

Stoviglie adatte

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

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

Procedimento

1. Selezionare Riscaldamento sup./inf.  e impostare una temperatura compresa 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. Arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.
3. Riporre di nuovo nel forno la stoviglia con la carne e cuocere con la cottura delicata. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 80 °C.

Avvertenze

- 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.
- Arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo.
- I pezzi di carne più grossi non vanno necessariamente girati.
- Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.
- Se si desidera un sugo con cui condire la carne, cuocerla in una stoviglia con il coperchio. Tuttavia, occorre ricordarsi di abbreviare il tempo di cottura.
- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrosti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.

Tabella

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

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

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

Consigli per la cottura delicata

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

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

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

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

Sformati	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Sformato, dolce	Stampo per sformato	1		180-200	45-55
Soufflé	Stampo per sformato	1		180-200	35-45
	Stampi monoporzione	1		200-220	20-30
Sformato di pasta	Stampo per sformato	1		190-210	35-50
Lasagne	Stampo per sformato	1		180-200	40-50
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	Stampo per sformato	1		170-190	50-60
Gratinare i toast	Griglia	2		2	8-12

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Sformati, gratin, toast

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

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

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

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	1		200-220	10-20
Pizza con fondo spesso	Leccarda	1		180-200	20-30
Pizza-baguette	Leccarda	1		180-200	20-30
Mini pizza	Leccarda	1		200-220	5-15
Pizza, congelata	Leccarda	1		180-200	10-20
Prodotti a base di patate, surgelati					
Patate fritte	Leccarda	1		200-220	15-25
Crocchette	Leccarda	1		190-210	20-30
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	1		190-210	20-30
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	1		180-200	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	1		180-200	15-25
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte o baguette da riscaldare	Leccarda	1		170-190	5-15
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	1		210-230	15-25
Strudel, surgelato	Leccarda	1		180-200	35-45

Ricette speciali

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

Yogurt

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

Pasta lievitata

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

Preparazione

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

SScongelamento

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.

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

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

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

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

Acrilamide negli alimenti

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità	<ul style="list-style-type: none">■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C. Con aria calda 3D o aria calda max.180 °C.
Biscottini	Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino

Pietanze sperimentate

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

Secondo la normativa EN/IEC 60350.

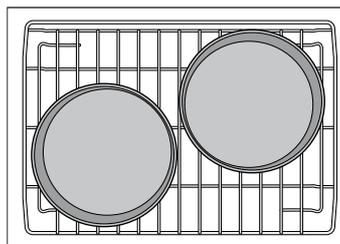
Cottura al forno

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

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

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

Avvertenza: Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.



Piantanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	2	☐	150-160	20-30
	Teglia	1	⊗	140-150	20-30
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	140-150	25-40
Small cakes (preriscaldare)	Teglia	2	☐	160-170	20-30
	Teglia	1	⊗	150-160	20-30
	Teglia + leccarda	3+1	⊗	150-160	25-35
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare)	Stampo a cerniera su griglia	1	☐	160-170	25-35
	Stampo a cerniera su griglia	1	⊗	160-170	25-35
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1	⊗	170-180	70-80

Cottura al grill

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

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dorare i toast preriscaldare per 10 minuti	Griglia + leccarda	3+1		3	1-2
Beefburger, 12 pezzi* (non preriscaldare)	Griglia + leccarda	3+1		3	25-30

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



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000722760 950218