

SIEMENS



## Cucina da libero posizionamento

HA42210

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

it Istruzioni per l'uso

Register  
your  
product  
online



# Indice

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
<b>Cause dei danni</b> .....	<b>6</b>
Riepilogo .....	6
Danni al forno.....	6
Danni al cassetto nello zoccolo.....	6
<b>Installazione e allacciamento</b> .....	<b>7</b>
Per l'installatore.....	7
Istallazione della cucina in posizione orizzontale.....	7
<b>Il nuovo apparecchio</b> .....	<b>7</b>
Informazioni generali.....	7
Piano cottura.....	8
Pannello di comando.....	8
Il vano di cottura.....	9
<b>Gli accessori</b> .....	<b>9</b>
Introduzione degli accessori.....	9
Accessori speciali.....	9
Articoli del servizio di assistenza tecnica.....	10
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>11</b>
Riscaldamento del forno.....	11
Pulizia degli accessori.....	11
<b>Regolazione del piano di cottura</b> .....	<b>11</b>
Regolazione.....	11
Tabella di cottura.....	11
<b>Regolazione del forno</b> .....	<b>12</b>
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	12
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>12</b>
Detergente.....	12
Sgancio e riaggancio dei supporti.....	14
Sgancio e riaggancio della porta del forno.....	15
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	15
<b>Che cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>16</b>
Tabella guasti.....	16
Sostituzione della lampadina superiore del forno.....	16
Copertura in vetro.....	16
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>17</b>
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	17
<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico</b> .....	<b>17</b>
Risparmio energetico con il forno.....	17
Risparmio energetico con il piano di cottura.....	17
Smaltimento ecocompatibile.....	17
<b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....	<b>18</b>
Dolci e biscotti.....	18
Consigli per la cottura al forno.....	19
Carne, pollame, pesce.....	20
Consigli per la cottura in forno e al grill.....	22
Sformati, gratin, toast.....	22
Cibi pronti.....	22
Pietanze speciali.....	23
Sterilizzazione per conserve.....	23
<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>24</b>
<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>24</b>
Cottura al forno.....	24
Cottura al grill.....	24

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) e l'eShop [www.siemens-eshop.com](http://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. Conservare le istruzioni per un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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 non è progettato per il funzionamento con un contaminuti esterno o un telecomando.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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.
- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili possono prendere facilmente fuoco. Non conservare o utilizzare oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto il forno o nelle sue vicinanze. Non conservare alcun oggetto infiammabile all'interno o sopra il forno.
- Le superfici del cassetto nello zoccolo possono surriscaldarsi notevolmente. Conservare nel cassetto solo accessori del forno. Non conservare nel cassetto dello zoccolo oggetti infiammabili e combustibili.

## 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.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio si scaldano. Non toccare le superfici calde. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

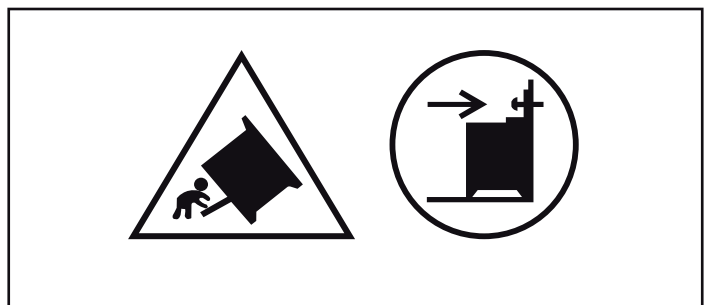
## Pericolo di scottature!

- 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.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- Se l'apparecchio viene appoggiato su uno zoccolo senza essere fissato, può scivolare dallo zoccolo stesso. L'apparecchio deve essere collegato saldamente allo zoccolo.

## Pericolo di ribaltamento!



**Avvertenza:** per evitare il ribaltamento dell'apparecchio occorre montare una protezione antiribaltamento. Leggere le istruzioni di montaggio.

## 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.

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause dei danni

### Piano di cottura

#### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di

protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

### Danni al forno

#### 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 appendervi. 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.

### Danni al cassetto nello zoccolo

#### Attenzione!

Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo poiché può subire danni.

# Installazione e allacciamento

## Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da un tecnico autorizzato. Attenersi a quanto indicato sul relativo generatore di corrente.

Qualora l'apparecchio non venga allacciato correttamente e si verificano dei danni, decade il diritto alla garanzia.

## Attenzione!

In caso di danni, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio assistenza clienti o da personale qualificato.

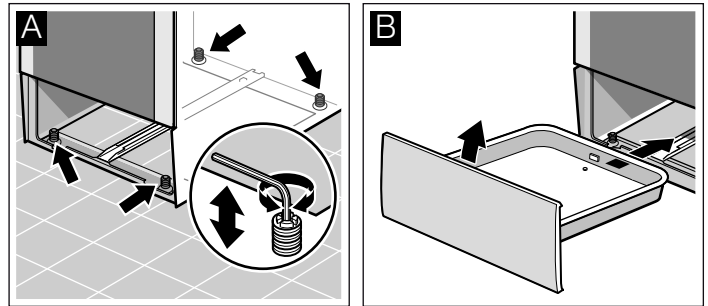
## Per l'installatore

- Occorre predisporre dal lato di installazione un dispositivo di collegamento universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Con l'allacciamento tramite spina questo non è necessario qualora la spina sia accessibile all'utente.
- Sicurezza elettrica: l'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Per l'allacciamento dell'apparecchio è necessario un cavo modello H 05 VV-F o equivalente.

## Installazione della cucina in posizione orizzontale

Appoggiare la cucina direttamente sul pavimento.

1. Estrarre lo zoccolo a cassetto e rimuoverlo sollevandolo. All'interno dello zoccolo sono collocati anteriormente e posteriormente dei piedini di appoggio.
2. Servendosi di una chiave esagonale accorciare o allungare l'altezza dei piedini fino a che la cucina non si trova in posizione orizzontale (figura A).
3. Reinserire lo zoccolo a cassetto (figura B).



## Fissaggio alla parete

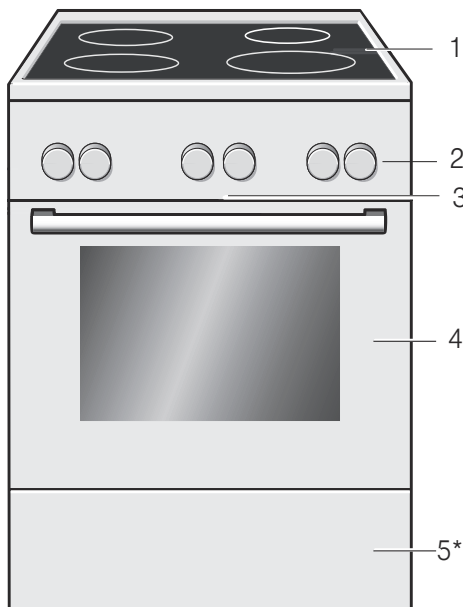
Affinché la cucina non si ribalti, occorre fissarla al muro con l'angolare in dotazione. Per il montaggio a muro prestare attenzione alle istruzioni d'installazione.

# Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni sull'apparecchio, le modalità di funzionamento e gli accessori.

## Informazioni generali

La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



## Spiegazioni

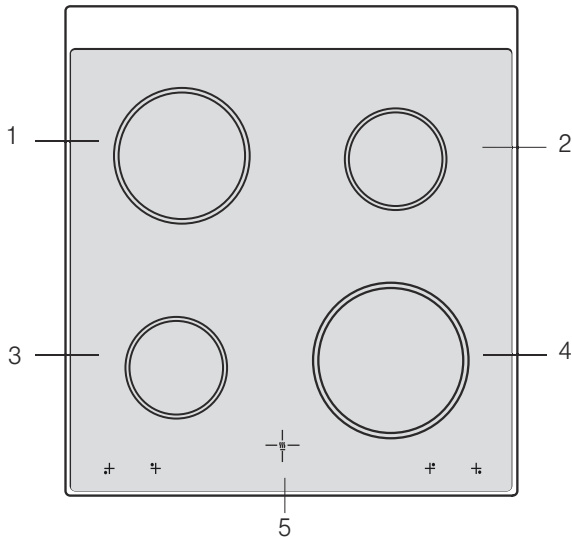
1	Piano cottura**
2	Pannello di comando**
3	Ventola di raffreddamento
4	Sportello del forno**
5*	Zoccolo a cassetto**

\* Opzione (disponibile per alcuni apparecchi)

\*\* Possibili variazioni in base al tipo di apparecchio.

## Piano cottura

Di seguito viene fornita una panoramica sul pannello dei comandi. La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



### Spiegazioni

1	Zona di cottura 18 cm
2	Zona di cottura 14,5 cm
3	Zona di cottura 14,5 cm
4	Zona di cottura 21 cm
5	Visualizzazione calore residuo

### Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura. Indica quali zone di cottura sono ancora calde. Anche quando il piano di cottura è spento, l'indicatore resta illuminato finché la zona di cottura non si è sufficientemente raffreddata.

Per risparmiare energia si può sfruttare il calore residuo ad esempio per tenere in caldo una pietanza.

## Pannello di comando

Possibili variazioni in base al tipo di apparecchio.

### Selettore funzioni

Il selettore funzioni consente di impostare il tipo di riscaldamento per il forno. Il selettore funzioni può essere ruotato verso destra o sinistra.

Attivando il selettore funzioni, la lampada illuminazione forno si accende.

Posizioni	Funzione
0 Spento	Il forno è spento.
<input type="checkbox"/> Riscaldamento sup./inf.*	Cuocere e grigliare nel forno è possibile solo su un piano. Questa regolazione è adatta per torte e pizze in stampi o in teglia e per arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
<input type="checkbox"/> Riscaldamento inferiore	Con il riscaldamento inferiore è possibile ultimare la cottura o dorare le pietanze. Il calore proviene dal basso.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, superficie piccola	Il tipo di riscaldamento è adatto per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. La parte centrale della resistenza grill si riscalda.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, superficie grande	Si possono grigliare grandi quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.

\* Tipo di riscaldamento secondo la classe di efficienza energetica EN50304.

### Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura consente di impostare la temperatura e il livello grill.

Posizioni	Funzione
●	Posizione zero Il forno non è caldo.
50-270	Campo di temperatura La temperatura è indicata in °C.
•, ••, •••	Livelli grill Livelli per il grill, superficie piccola <input type="checkbox"/> e grande <input type="checkbox"/> . • = Livello 1, ridotto •• = Livello 2, medio ••• = Livello 3, potente

Se il forno scalda, viene visualizzata la spia di controllo sul cruscotto dei comandi. Se il riscaldamento viene interrotto, il simbolo si spegne. Per alcune impostazioni, il simbolo non si accende.

### Selettori delle zone di cottura

Grazie ai quattro selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione	Significato
0	Posizione zero La zona di cottura è spenta.
1-9	Gradi di cottura 1 = potenza minima 9 = potenza massima

Quando si accende una zona di cottura, la spia si illumina.



## Il 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.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

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.

### Attenzione!

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

## 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.



### 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.

**Avvertenza:** Gli accessori possono deformarsi a causa del calore. Non appena raffreddati, gli accessori riacquistano la loro forma originale. Il loro utilizzo non viene compromesso.

Sorreggere la teglia da forno dai lati con entrambe le mani e inserirla parallelamente nel supporto. Durante l'inserimento, evitare di muovere la teglia da forno verso destra o sinistra. In caso contrario, l'inserimento della teglia risulta poco agevole e si rischia di danneggiare le superfici smaltate.

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

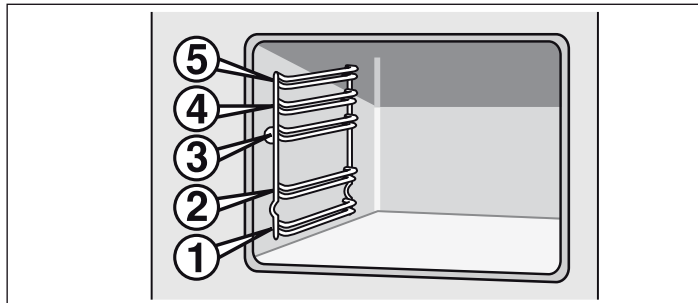
### Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso l'assistenza clienti o i rivenditori specializzati. Nelle nostre brochure o sul nostro sito Internet è possibile trovare una ricca offerta di accessori da forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di ordinarli tramite Internet variano a seconda del Paese. Per informazioni, consultare i documenti di vendita.

Gli accessori speciali non sono sempre compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto, indicare il nome completo dell'apparecchio posseduto (n°E).

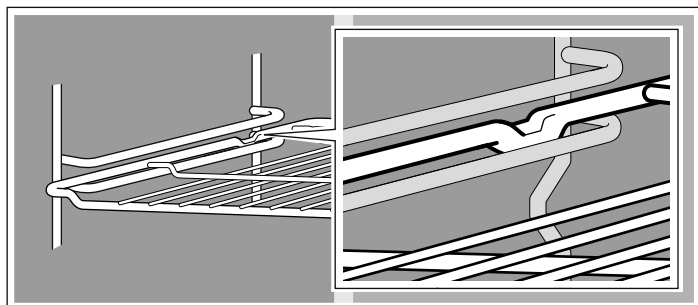
## Introduzione degli accessori

È possibile posizionare gli accessori su 5 altezze differenti del forno. Inserire gli accessori sempre fino all'arresto al fine evitare il contatto con la porta in vetro del forno.



Gli accessori possono essere estratti all'incirca della metà senza che si ribaltino. In questo modo è più facile prelevare le portate.

Introducendo gli accessori nel forno, fare attenzione al passaggio dei medesimi nella parte posteriore. Solo così entreranno correttamente.



<b>Accessori speciali</b>	<b>Numero HZ</b>	<b>Funzione</b>
Teglia per pizza	HZ317000	Indicata soprattutto per pizza, pietanze surgelate e torte rotonde. La teglia per pizza può essere utilizzata al posto della leccarda. Inserire la teglia sopra alla griglia e attenersi alle indicazioni delle tabelle.
Griglia per leccarda	HZ324000	Per la cottura al forno. Posizionare la griglia da grill sempre sopra alla leccarda. Il grasso e il sugo di cottura della carne vengono così raccolti.
Teglia da grill	HZ325000	Viene impiegata nella cottura al grill al posto della griglia o come paraschizzi per evitare che il forno si sporchi eccessivamente. Utilizzare la teglia da grill solo con la leccarda. Grigliate sulla teglia da grill: possono essere utilizzati solo i livelli di inserimento 1, 2 e 3. Teglia da grill come paraschizzi: la leccarda viene inserita con la teglia da grill sotto alla griglia.
Mattone	HZ327000	Il mattone è particolarmente indicato per la preparazione di pane fatto in casa, panini e pizza per ottenere una base croccante. Il mattone va sempre preriscaldato alla temperatura consigliata.
Teglia da forno smaltata	HZ331003	Per dolci e biscottini. Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno.
Teglia smaltata con rivestimento antiaderente	HZ331011	Torte e biscottini si possono disporre su questa teglia in maniera ottimale. Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno.
Leccarda	HZ332003	Per dolci, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrosti. Può anche essere utilizzata al di sotto della griglia per raccogliere il grasso o il sugo di cottura della carne. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda con rivestimento antiaderente	HZ332011	Dolci succosi, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrosti si possono disporre sulla leccarda in maniera ottimale. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Coperchio per teglia professionale	HZ333001	Con il coperchio la teglia professionale diventa un tegame professionale.
Teglia professionale con griglia	HZ333003	Adatto in particolare per la preparazione di grandi quantità.
Griglia	HZ334000	Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrosti, grigliate e pietanze surgelate.
Estensione telescopica totale		
Estensione telescopica doppia	HZ338250	Le guide di estrazione del livello 2 e 3 consentono di estrarre completamente l'accessorio senza che si ribalti.
Tegame in vetro	HZ915001	Il tegame in vetro è adatto per pietanze in umido e soufflé. Indicato soprattutto per programmi di cottura e sistema automatico.

## **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*.

## 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 piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

## Regolazione

Con i selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione 0 = OFF

Posizione 1 = potenza minima

Posizione 9 = potenza massima.

Quando si accende una zona di cottura, la spia si illumina.

## Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	<b>Livello di cottura a fuoco lento</b>	<b>Durata della cottura a fuoco lento in minuti</b>
<b>Sciogliere</b>		
Cioccolato, glassa, gelatina	1	-
burro	1-2	-
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1-2	-
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi	4*	20-30 min.
Pesce	3*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6 min.
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	3	15-30 min.
Patate lesse (con buccia)	3-4	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	3-4	15-25 min.
Pasta	5*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	3-4	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	3-4	-
<b>Brasare</b>		
Involtini	3-4	50-60 min.
Stufato	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.

\* Prosecuzione della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Cuocere in padella**</b>		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	4-5	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	4-5	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min
Torte flambé	5-6	progressivamente

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

## Regolazione del forno

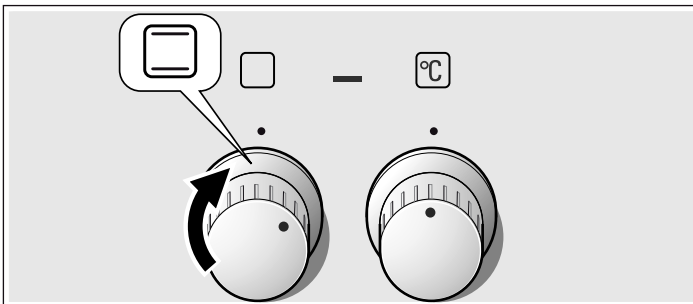
Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill.

**Avvertenza:** Prima di introdurre gli alimenti è consigliabile preriscaldare sempre il forno per evitare che sul vetro si generi un eccesso di condensa.

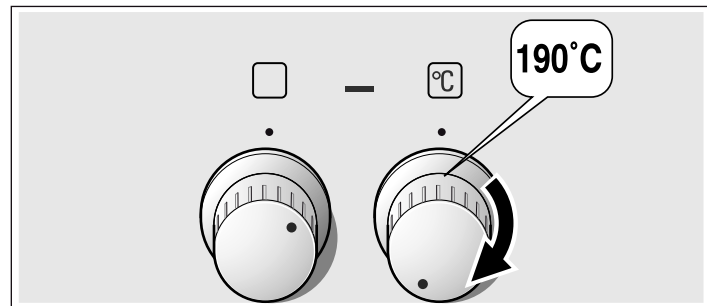
### Tipo di riscaldamento e temperatura

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

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



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



Il forno viene riscaldato.

### 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.

## Cura e manutenzione

Una cura e una manutenzione scrupolose contribuiscono a mantenere a lungo il piano di cottura e il forno in ottime condizioni. Sono qui illustrate le modalità corrette di cura e pulizia di entrambi.

### 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 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 mediante l'utilizzo di detersivi errati, attenersi alle seguenti istruzioni.

#### Per la pulizia del piano cottura

- Non utilizzare detersivi per stoviglie o per lavastoviglie non diluiti;
- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare detersivi aggressivi quali detersivi per forni o smacchiatori;
- non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore;
- non lavare singoli componenti in lavastoviglie.

## Per la pulizia del forno

- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi;
- non utilizzare detergenti con un'elevata percentuale di alcol;
- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore;
- non lavare singoli componenti in lavastoviglie.

Sciacquare accuratamente le spugne nuove prima di utilizzarle per la prima volta.

Zona	Detergenti
Superfici in acciaio inossidabile* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Pulire sempre le superfici in acciaio inossidabile parallelamente rispetto alla venatura naturale. In caso contrario, la superficie può graffiarsi. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie.  Speciali detergenti per superfici in acciaio inossidabile calde sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Superfici smaltate, laccate, in plastica e serigrafate* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro né raschietti per vetro.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro né raschietti per vetro.
Copertura in vetro superiore* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Per la pulizia è possibile rimuovere la copertura in vetro superiore. A tale proposito consultare il capitolo <i>Copertura in vetro superiore!</i>
Manopole Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Telaio del piano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: Non pulire mai con un raschietto per vetro, limone o aceto.
Piano di cottura a gas e supporto pentole* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Soluzione di lavaggio calda. Utilizzare poca acqua affinché non penetri all'interno dell'apparecchio attraverso la parte inferiore dei bruciatori. Rimuovere immediatamente gli eventuali resti di cibo presenti. È possibile rimuovere il supporto pentole.  Supporto pentole in ghisa*: Non lavare in lavastoviglie.

\* Opzione (disponibile per alcuni apparecchi, a seconda del tipo di apparecchio.)

Zona	Detergenti
Bruciatori a gas* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Rimuovere testina bruciatore e coperchietto, pulire con la soluzione di lavaggio calda. Non lavare in lavastoviglie. I fori per la fuoriuscita del gas non devono essere otturati. Candele di accensione: spazzola piccola e morbida. I bruciatori a gas funzionano solo se le candele di accensione sono asciutte. Asciugare accuratamente tutti i componenti. Prestare attenzione al loro corretto reinserimento. I coperchietti dei bruciatori a gas sono smaltati di nero. Nel corso del tempo possono verificarsi alterazioni del colore. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.
Piano di cottura elettrico* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Spugne/detergenti abrasivi: successivamente riscaldare leggermente la piastra affinché si asciughi. Le piastre umide col tempo si arrugginiscono. Per terminare la pulizia applicare un prodotto per la cura delle piastre di cottura. Rimuovere immediatamente gli eventuali resti di cibo presenti.
Anello della piastra di cottura* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Rimuovere le macchie iridescenti dall'anello della piastra di cottura utilizzando un detergente per acciaio. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.
Piano cottura in vetroceramica* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Cura: prodotti per la cura e la protezione della vetroceramica Pulizia: detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le indicazioni di utilizzo riportate sulla confezione.
Piano cottura in vetro*	⚠ Raschietto per vetro in caso di sporco ostinato: sbloccare la lama ed effettuare la pulizia esclusivamente con quest'ultima. Prestare attenzione alla lama molto affilata. Pericolo di lesioni. Assicurarla nuovamente una volta terminata la pulizia. Sostituire immediatamente le lame danneggiate.
Piano cottura in vetro*	Cura: prodotti per la cura e la protezione del vetro Pulizia: detergente per vetro. Osservare le indicazioni di utilizzo riportate sulla confezione.  ⚠ Raschietto per vetro in caso di sporco ostinato: sbloccare la lama ed effettuare la pulizia esclusivamente con quest'ultima. Prestare attenzione alla lama molto affilata. Pericolo di lesioni. Assicurarla nuovamente una volta terminata la pulizia. Sostituire immediatamente le lame danneggiate.
Lastra in vetro	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare il raschietto per vetro.  È possibile rimuovere la porta per consentire una pulizia più agevole. A tale proposito consultare il capitolo <i>Sgancio e riaggancio della porta del forno!</i>

\* Opzione (disponibile per alcuni apparecchi, a seconda del tipo di apparecchio.)

Zona	Detergenti
Sicurezza bambini* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.  Se sulla porta del forno è applicata una protezione per bambini, prima della pulizia è necessario rimuoverla.  In caso di una quantità eccessiva di sporco, la protezione per bambini non funziona più correttamente.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Zona 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 apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo.  ⚠ Per le superfici autopulenti utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo <i>Autopulizia!</i> Attenzione! Non utilizzare mai un detergente per forno sulle superfici autopulenti.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Supporto	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola.  Durante la pulizia i supporti possono essere rimossi. A tale scopo consultare il capitolo <i>Montaggio e smontaggio supporti!</i>  Guida telescopica* (a seconda del modello dell'apparecchio)  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 immergere nell'acqua, non lavare in lavastoviglie né sottoporre all'autopulizia. I supporti potrebbero essere danneggiati e la loro funzione limitata.

\* Opzione (disponibile per alcuni apparecchi, a seconda del tipo di apparecchio.)

Zona	Detergenti
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.  Teglia in alluminio*: (a seconda del modello dell'apparecchio)  Asciugare con un panno morbido. Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare mai detergente per forno. Al fine di evitare graffi, non toccare mai le superfici in metallo con coltelli o oggetti affilati simili. Detergenti aggressivi, spugne ruvide e panni per pulizie non sono indicati. In caso contrario, la superficie può graffiarsi.  Girarrosto* (a seconda del modello dell'apparecchio)  Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.  Termometro per arrostiti* (a seconda del modello dell'apparecchio)  Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.
Zoccolo a cassetto* (a seconda del modello dell'apparecchio)	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.

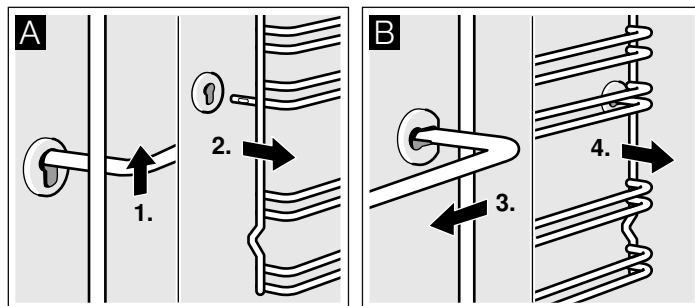
\* Opzione (disponibile per alcuni apparecchi, a seconda del tipo di apparecchio.)

## Sgancio e riaggancio dei supporti

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

### Sgancio dei supporti

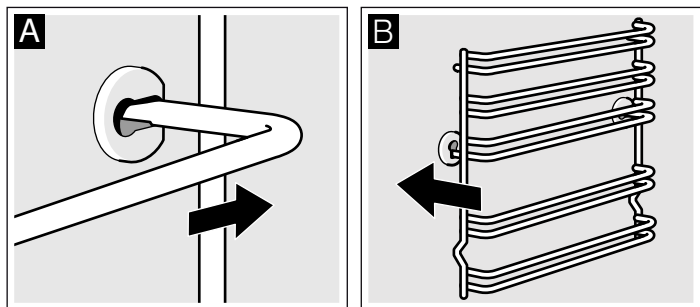
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



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

## Riaggancio dei supporti

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

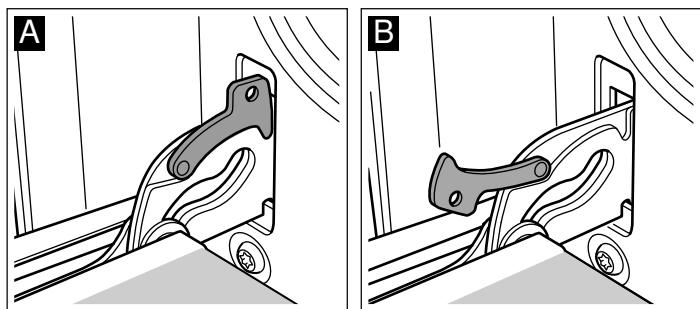


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Controllare che, come nella figura B, il livello 1 e 2 siano in basso e il livello 3, 4 e 5 in alto.

## Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno (figura B), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.

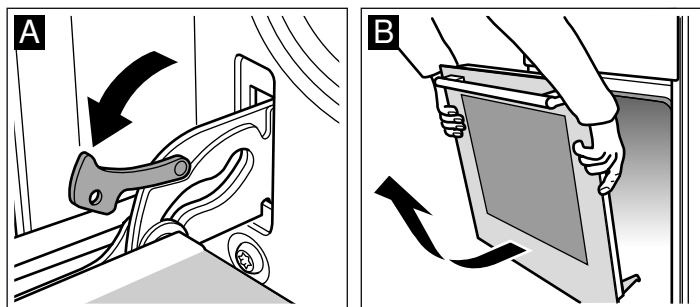


### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

## Sgancio della porta

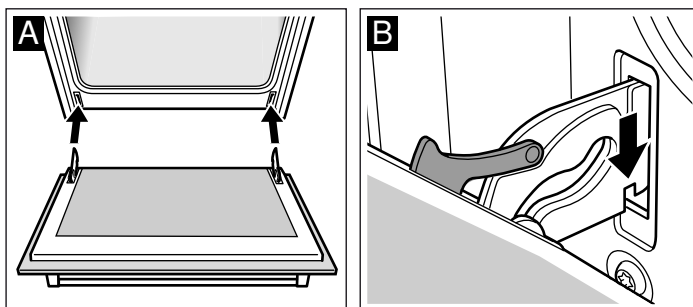
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



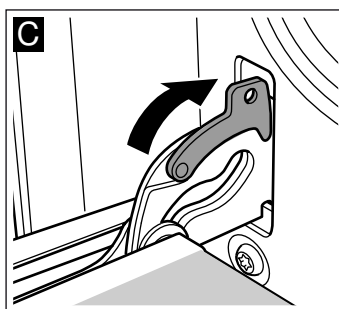
## Riaggancio della porta

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

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura A).
2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati (figura B).



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura C).  
Chiudere la porta del forno.



### ⚠ Pericolo di lesioni!

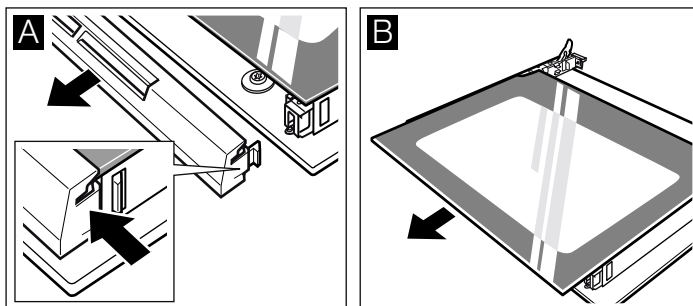
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

## Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

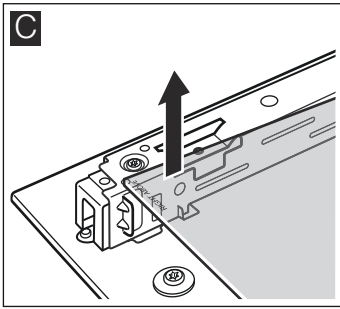
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

### Smontaggio

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Togliere la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo premere a sinistra e a destra con le dita la linguetta (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo (figura B).



4. Sollevare ed estrarre il pannello (figura C).



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

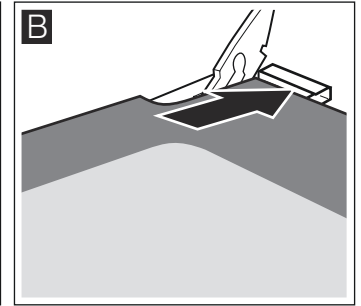
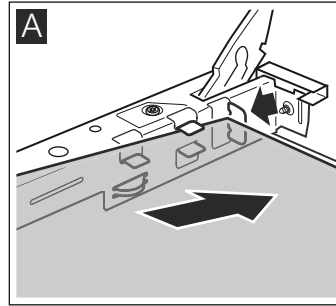
**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**Montaggio**

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

1. Inserire il pannello inclinandolo e facendolo scorrere indietro (figura A).
2. Inserire il pannello superiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno. (figura B).



3. Applicare la protezione e spingerla nella sede.
4. Rimontare la porta del forno

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

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

**⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

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

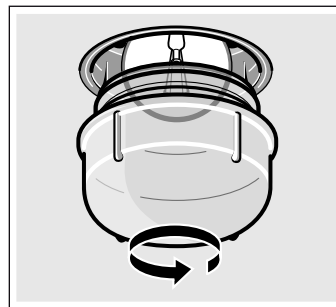
### Sostituzione della lampadina superiore del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 40 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

**⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.



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

### Copertura in vetro

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

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

**Codice prodotto (E)**

**Codice 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

Nel presente capitolo sono indicati alcuni consigli per risparmiare energia durante l'utilizzo del forno e del piano di cottura e per smaltire correttamente l'apparecchio.

### Risparmio energetico con il forno

- 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.

### Risparmio energetico con il piano di cottura

- Utilizzare pentole e padelle con fondi spessi e lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare anche il calore residuo. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per 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

### Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Con gli stampi chiari in metallo poco spesso, oppure con gli stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

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

### Tabelle

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

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

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

Dolci nello stampo	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Indicazione della temperatura in °C	Durata, minuti
Dolci più semplici, più asciutti	Stampo a cerniera con fondo a ciambella/stampo per plum cake	2		170-190	50-60
Dolci più semplici, più asciutti, sottili	Stampo a cerniera con fondo a ciambella/stampo per plum cake	2		150-170	60-70
Fondi di torta di pasta	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2		150-170	20-30
Torte alla frutta, impasto semplice	Stampo a cerniera alto con fondo a ciambella	2		160-180	50-60
Pan di Spagna	Stampo con cerniera	2		160-180	30-40
Fondi di torta di pasta	Stampo con cerniera	1		170-190	25-35
Torta alla frutta o allo yogurt, pasta frolla*	Stampo con cerniera	1		170-190	70-90
Gewürzkuchen (dolce con miele, noci e spezie)*	Stampo con cerniera	1		180-200	50-60

\* Lasciar raffreddare la torta per circa 20 minuti all'interno dell'apparecchio.

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasto semiliquido o pasta lievitata con ripieno asciutto	Teglia	2		170-190	20-30
Impasto semiliquido o pasta lievitata con ripieno di frutta	Teglia	3		170-190	40-50
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Teglia	2		190-210	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2		160-180	30-40
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3		160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Teglia	3		150-170	90-100
Strudel, dolce	Teglia	2		180-200	55-65
Börek	Teglia	2		180-200	40-50

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza	Teglia	2		220-240	25-35

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Indicazione della temperatura in °C	Durata, minuti
Biscottini	Teglia da forno	3		150-170	10-20
Biscotti (preriscaldare)	Teglia da forno	2		150-170	20-30
Biscottini alle mandorle	Teglia da forno	3		110-120	30-40
Meringa	Teglia da forno	3		80-100	90-180
Bignè	Teglia da forno	2		200-220	30-40
Pasta sfoglia	Teglia da forno	3		200-220	20-30

### 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	Teglia	2		270 200	8 35-45
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Teglia	2		270 200	8 40-50
Pagnotte, ad es. panini di segale (non preriscaldare)	Teglia	4		200-220	20-30

### 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, bucare 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.
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 teglia.

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.

Indicazioni 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 1/2 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

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 inoltre la teglia 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 livello grill impostato.

### Carne

Trascorsa la metà 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	Indicazione della temperatura in °C, livello grill	Durata, minuti
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosto di manzo	1,0 kg	con coperchio	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filetto di manzo	1,0 kg	senza coperchio	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa	1,0 kg	senza coperchio	2		210-230	60
Bistecche, ben cotte		Griglia	5		3	20
Bistecca, rosa 3 cm		Griglia	5		3	15
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello	1,0 kg	senza coperchio	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Carne di maiale</b>						
Senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	senza coperchio	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
Con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	senza coperchio	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Cotoletta di maiale con osso	1,0 kg	con coperchio	2		210-230	70

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Indicazione della temperatura in °C, livello grill	Durata, minuti
<b>Carne d'agnello</b>						
Cosciotto d'agnello disossato, media cottura	1,5 kg	senza coperchio	2		170-190	120
<b>Carne tritata</b>						
Polpettone	ca. 750 g	senza coperchio	2		200-220	70
<b>Salsicciotti</b>						
Salsicciotti	ca. 750 g	Griglia	4		3	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. 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.

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.

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

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Indicazione della temperatura in °C	Durata, minuti
Pollo, metà	400 g ciascuno	Griglia	2		210-230	50-60
Porzioni di pollo	250 g ciascuna	Griglia	2		210-230	30-40
Pollo, intero	1,0 kg	Griglia	2		210-230	60-80
Anatra, intera	1,7 kg	Griglia	2		200-220	90-100
Oca, intera	3,0 kg	Griglia	2		190-210	100-120
Tacchinella, intera	3,0 kg	Griglia	2		200-220	80-100
2 Cosce di tacchino	800 g ciascuna	Griglia	2		200-220	100-120

### Pesce

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

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere più stabile il pesce aggiungere nel ventre una

patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Indicazione della temperatura in °C, livello grill	Durata, minuti
Pesce, intero	da 300 g	Griglia	3		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Griglia	2		180-200	50-60
Filetto di pesce, 3 cm	da 300 g	Griglia	4		2	20-25

## 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.

### Sformati, gratin, toast

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre la teglia 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.

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C, livello grill	Durata, minuti
<b>Soufflé</b>					
Soufflé, dolce	Stampo per soufflé	2		180-200	40-50
Sformato di pasta	Stampo per soufflé	2		210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Gratin di patate, ingredienti crudi, altezza max. 4 cm	Stampo per soufflé	2		160-180	50-60
<b>Toast</b>					
Toast farciti dorati sopra 12 pezzi	Griglia	4		3	5-8

### Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Indicazione della temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel, surgelato	Teglia da forno	3		200-220	30-40
Patate fritte	Teglia da forno	3		190-210	25-30
Pizza	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Griglia	3		200-220	20-25

## Pietanze speciali

Gli impasti lievitati e lo yogurt fatto in casa si possono preparare molto bene a basse temperature.

Rimuovere gli accessori dal forno.

### Preparazione dello yogurt

1. Portare a ebollizione 1 litro di latte (3,5 % di grasso), farlo raffreddare a 40 °C.
2. Aggiungere al latte 150 g di yogurt (dal frigorifero) e amalgamare bene.

Pietanza	Stoviglie/pentole	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Yogurt	Vasetti per yogurt richiudibili 1		50 °C	6-8 ore
Lievitazione	Mettere il contenitore refrattario sul fondo del forno		preriscaldare a 50 °C Spegnere l'apparecchio e introdurre l'impasto nel forno	5-10 minuti 20-30 minuti

## Sterilizzazione per conserve

Per la sterilizzazione 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 soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

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.

### Preparazione

1. Riempire i vasetti, evitando che siano troppo pieni.
2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
3. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio.

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	spegnere	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	spegnere	ca. 30 minuti
Mousse di mele, pere, prugne	spegnere	ca. 35 minuti

### Verdure

Non appena all'interno dei vasetti iniziano a salire le bollicine, riportare la temperatura tra 120 e 140 °C. Per un intervallo tra

Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
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

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

3. Versare in vasetti per yogurt richiudibili e coprire con pellicola trasparente.
4. Mettere i vasetti sulla griglia all'altezza 1.
5. Impostare la temperatura su 50 °C e cuocere come indicato.

### Fare lievitare l'impasto

1. Preparare l'impasto come d'abitudine, metterlo in un contenitore di ceramica refrattario e coprirlo.
2. Preriscaldare il forno come indicato.
3. Chiudere la porta del forno e fare lievitare l'impasto nel forno.

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

### Impostazione

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

### Sterilizzazione per conserve

#### Frutta

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnere 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.

35 e 70 minuti in funzione del tipo di verdura. Trascorso questo tempo, spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.

### Attenzione!

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

# 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

- 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 seccino

# 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 EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Dolci in stampi a cerniera in lamiera stagnata: cuocere con Riscaldamento sup./inf.  su 1 livello. Al posto della griglia, utilizzare la teglia e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.



## Cottura al forno

Per la torta di mele coperta, posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Piantanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	2		150-170	20-30
Small cakes, 20 pezzi	Teglia	3		160-180	20-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2		160-180	30-40
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		190-210	70-80

## Cottura al grill

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

Piantanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Dorare i toast Preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5		3	1-2
Beefburger 12 pezzi* non preriscaldare	Griglia + teglia	4		3	25-30

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









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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG



9001124478 02 231295