

SIEMENS

Perché cucinare diventi piacevole quanto mangiare,

è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo così sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dalla cucina.

Sono fornite importanti informazioni in materia di sicurezza. In questo modo sarà possibile conoscere meglio i singoli componenti della nuova cucina. Inoltre viene spiegato passo dopo passo come effettuare le singole impostazioni. Semplice!

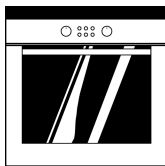
Nelle tabelle sono indicati i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette. Tutti i dati si basano sui test effettuati presso il nostro laboratorio di cucina.

E qualora dovessero verificarsi delle anomalie, si troveranno qui le informazioni utili per risolvere da soli i piccoli problemi.

L'indice dettagliato consente di trovare rapidamente la soluzione desiderata.

Non resta quindi che augurare buon appetito!

Istruzioni per l'uso



HB 560.50 J

it

9000 011 407

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	6
Prima del montaggio	6
Norme di sicurezza	6
Cause dei danni	7
La vostra nuova cucina	8
Pannello comandi	8
Selettore funzioni	9
Manopola	9
Tasti di comando e display	10
Manopole abbassabili	10
Tipi di riscaldamento	11
Forno e accessori	13
Ventilatore di raffreddamento	17
Prima di iniziare a utilizzare la cucina	17
Riscaldamento del forno	18
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	18
Impostazione del forno	18
Regolazione	19
Il forno deve disattivarsi automaticamente	20
Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente.	21
Indicatore del calore residuo	22

Indice

Riscaldamento rapido	22
Regolazione	22
Funzione di cottura automatica	23
Stoviglie	23
Preparazione delle pietanze	24
Programmi	25
Quanto dura la cottura della pietanza?	26
Regolazione	27
Il forno deve attivarsi e disattivarsi automaticamente	28
Consigli per la funzione di cottura automatica	29
Programma speciale sabatico	30
Regolazione	30
Ora	31
Regolazione	31
Suoneria	32
Regolazione	32
Impostazioni di base	33
Modifica delle impostazioni di base	34
Sicurezza bambino	35
Delimitazione temporale automatica	36

Indice

Cura e manutenzione	36
Esterno dell'apparecchio	36
Forno	37
Funzione Clean	39
Pulizia delle lastre di vetro	40
Guarnizione	41
Accessori	41
Pulizia dei supporti	42
Filtro vapori	42
Cosa fare in caso di guasto?	43
Sostituzione della lampada del forno	44
Servizio di assistenza tecnica	45
Imballaggio e apparecchio dismesso	46

Indice

Tabelle e consigli	47
Dolci e biscotti	47
Consigli per la cottura in forno	50
Carne, pollame, pesce	52
Consigli per arrostitire e cuocere con il grill	55
Sformati, gratin, toast	56
Prodotti pronti surgelati	57
Scongelo	57
Essiccamento	58
Preparazione di conserve	59
Consigli per il risparmio energetico	61
Acrilamide negli alimenti	61
Come intervenire	62
Pietanze sperimentate	63

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare la cucina in modo sicuro e corretto.

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Norme di sicurezza

Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non toccare mai le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti, a causa delle loro alte temperature. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno. Pericolo di incendio!

I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono mai aderire alla porta calda del forno. L'isolamento del cavo può fondere. Pericolo di cortocircuito!

Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Teglia o pellicola di alluminio sul fondo del forno

Non posizionare teglie sul fondo del forno. Non rivestirlo con pellicola di alluminio poiché può generarsi un'accumulazione di calore. I tempi di cottura non corrispondono più e la superficie smaltata viene danneggiata.

Acqua nel forno

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

Succo della frutta

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare. Si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Raffreddamento con la porta del forno aperta

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati.

Forte imbrattamento della guarnizione del forno

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

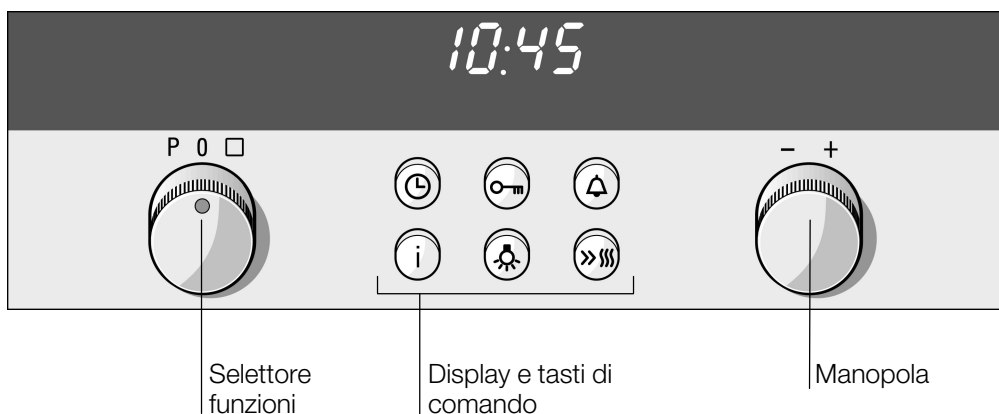
Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

La vostra nuova cucina

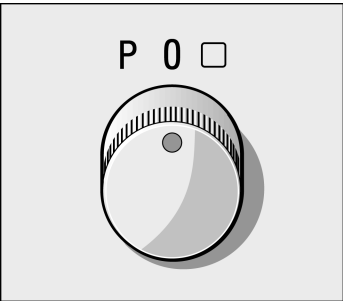
Qui viene illustrato il vostro nuovo elettrodomestico, con la descrizione del pannello comandi dotato di interruttori e display. Si forniscono inoltre informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori in dotazione.

Pannello comandi

Differenze nei dettagli a seconda del tipo di apparecchio.



Selettore funzioni



Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno. Il display propone un valore per ogni tipo di riscaldamento.

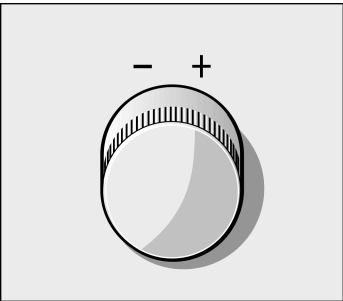
Impostazioni

	Riscaldamento superiore e inferiore
	Riscaldamento superiore e inferiore speciale*
	Aria calda 3D
	Aria calda intensa / livello pizza
	Riscaldamento inferiore
	Grill con ricircolo dell'aria
	Grill, superficie grande
clean	Pulizia
P	Funzione di cottura automatica

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

Quando si imposta il selettore funzioni, la spia luminosa del forno si accende.

Manopola

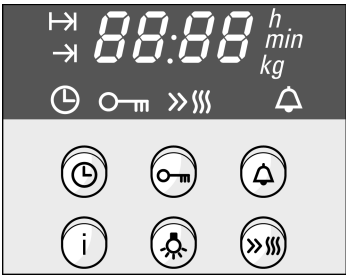


Mediante la manopola è possibile modificare tutti i valori d'impostazione e i valori raccomandati.

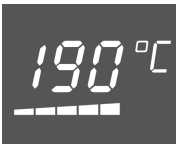
Ambiti

20 - 300	Temperatura in °C temperatura massima per la funzione aria calda 3D e aria calda intensa / livello pizza = 275 °C
1 - 3	Gradi grill, superficie grande
1 - 3	ruotare indietro Gradi grill, superficie piccola
1 - 3	Livelli di pulizia
1 min - 23.59 h	Durata
5 sec - 12.00 h	Tempo della suoneria
P 01 - P 24	Programmi
P 25	Programma speciale sabatico

Tasti di comando e display



Pulsante orologio	Consente di impostare l'ora, la durata di funzionamento del forno I→I e l'ora di fine →I .
Pulsante chiave	Consente di attivare e disattivare la sicurezza bambino.
Pulsante suoneria	Consente di impostare la suoneria.
Pulsante info i	Consente di ottenere informazioni.
Pulsante lampada del forno	Consente di attivare e disattivare la lampada del forno.
Pulsante riscaldamento rapido »»»	Consente di riscaldare il forno con particolare rapidità.



Il display visualizza i valori impostati.
Il controllo riscaldamento sotto il display della temperatura indica l'aumento della temperatura o il calore residuo nel forno.

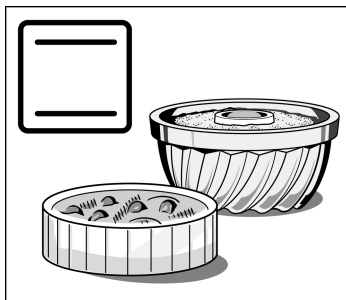
Manopole abbassabili

Le manopole possono essere abbassate. Per l'inserimento e il disinserimento è sufficiente premere sulla manopola.

Le manopole possono essere fatte ruotare verso destra o verso sinistra.

Tipi di riscaldamento

Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

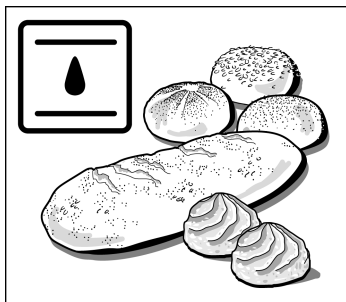


Riscaldamento superiore e inferiore

Il calore si distribuisce in modo uniforme dall'alto e dal basso sui dolci o sugli arrosti.

Questo tipo di riscaldamento è ideale per gli impasti preparati con gli stampi e per gli sformati. Il riscaldamento superiore ed inferiore è anche particolarmente adatto per arrosti di manzo magri, vitello e selvaggina.

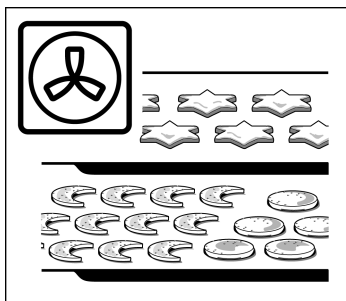
Mantenere al caldo ☐: nell'ambito di temperatura 65-100 °C si possono mantenere calde le pietanze. Non tenere tuttavia gli alimenti al caldo per più di due ore.



Riscaldamento superiore e inferiore speciale

Questo tipo di riscaldamento consente un contenimento del consumo energetico. Anche in questo caso, il calore si diffonde in modo uniforme sul dolce dall'alto e dal basso. L'umidità generata dal dolce durante la cottura resta nel forno sotto forma di vapore acqueo e il dolce non secca.

Questo consente di preparare in modo ottimale prodotti di pasta lievitata come pane, pagnotte o trecce lievitate. Questo tipo di riscaldamento è inoltre ideale anche per i dolci di pasta chou quali i bignè.



Aria calda 3D

Un ventilatore situato a livello della parete posteriore distribuisce il calore dell'elemento riscaldante anulare in modo uniforme all'interno del forno.

Grazie al sistema ad aria calda 3D è possibile cuocere su due livelli dolci e pizze. I biscottini e la pasta sfoglia possono essere preparati contemporaneamente su tre livelli. Le temperature necessarie per il forno devono essere inferiori rispetto a quella del riscaldamento superiore e inferiore. Le teglie sono disponibili presso il proprio rivenditore specializzato.

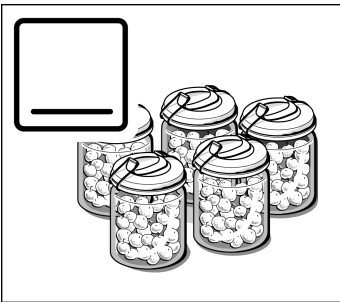
Il sistema ad aria calda 3D è ideale per far essiccare.

Scongelare : nell'ambito di temperatura 20-60 °C è possibile far scongelare gli alimenti.



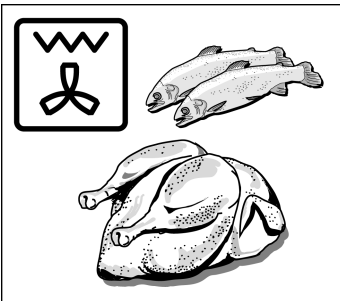
Aria calda intensa / livello pizza

In questa modalità è attivo sia il riscaldamento inferiore sia l'elemento riscaldante anulare. Questo tipo di riscaldamento è ideale anche per i prodotti surgelati. La pizza surgelata, le patatine fritte e lo strudel dolce riescono perfettamente senza preriscaldamento.



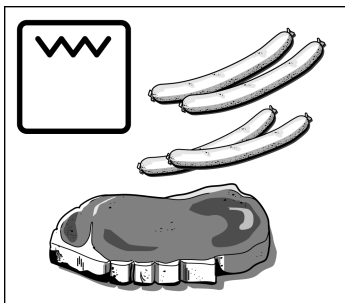
Riscaldamento inferiore

Il riscaldamento inferiore consente di cuocere o dorare le pietanze dal basso. Questo sistema è ideale anche per cuocere conserve di frutta.



Grill con ricircolo dell'aria

L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano a pause alterne. Nella pausa di riscaldamento la ventola fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. In questo modo le fette di carne risultano croccanti su tutti i lati.



Opzione grill, superficie grande

Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. E' possibile cuocere al grill più bistecche, salsicciotti, pesci o toast.

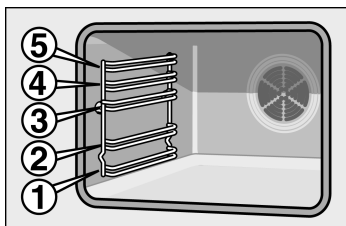
Opzione grill, superficie piccola : solo la parte centrale dell'elemento grill di riscalda. Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. In questo modo si risparmia energia. Disporre i cibi da cuocere con il grill nella zona centrale della griglia. Ruotare la manopola finché il simbolo  viene sostituito da  e impostare quindi il grado di grill.

Avvertenze

Se si apre la porta del forno mentre l'apparecchio è in funzione, il riscaldamento si interrompe.

Affinché il calore possa essere distribuito in modo uniforme, nella fase di riscaldamento si attiva brevemente il ventilatore a condizione che sia stato impostato la modalità di riscaldamento super/infer.

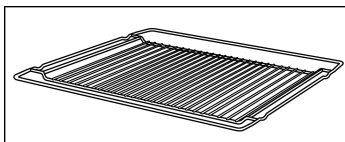
Forno e accessori



L'accessorio può essere introdotto nel forno a 5 livelli diversi.

Si può estrarre l'accessorio per due terzi senza che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.

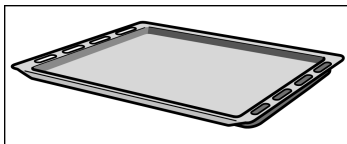
Accessori



Griglia HEZ 334000

per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.

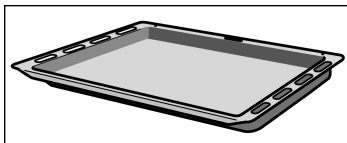
Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Teglia da forno smaltata HZ 331000

per dolci e biscottini.

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



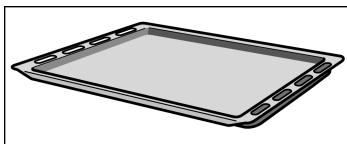
Leccarda HZ 332000

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

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.

Accessori speciali

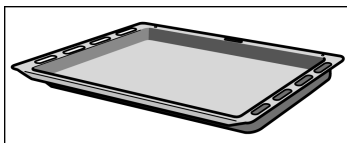
Gli accessori speciali possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il centro di assistenza tecnica.



Teglia da forno HZ 331010 con rivestimento antiaderente

I dolci e i biscottini si staccano più facilmente dalla teglia.

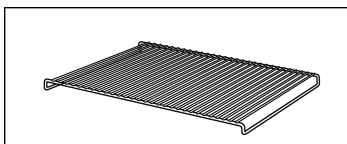
Inserire la teglia nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



Leccarda HZ 332010 con rivestimento antiaderente

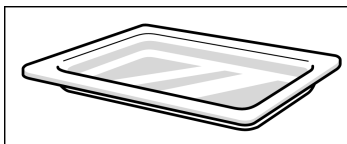
I dolci succosi, i biscotti, i cibi surgelati e gli arrostiti di grandi dimensioni si staccheranno più facilmente dalla leccarda.

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



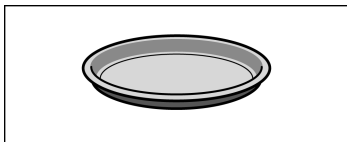
Griglia HZ 324000

per ricette al grill. Posizionare sempre la griglia nella leccarda. Così è possibile raccogliere il grasso e il sugo della carne che potrebbero sgocciolare.



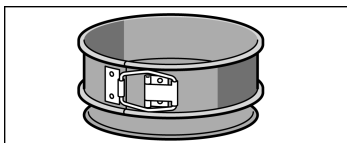
Tegame di vetro HZ 336000

Teglia profonda in vetro. Ideale anche come piatto da servizio.



Teglia per pizza HZ 317000

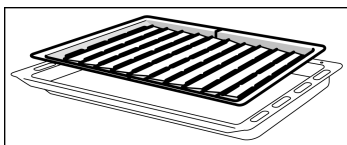
ideale, per esempio, per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci tondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza in sostituzione della leccarda. Posizionare la teglia sulla griglia. Fare riferimento alle indicazioni fornite nelle tabelle.



Teglia HZ 26001

Con la teglia antitrabocco è possibile preparare dolci particolarmente succosi. La speciale ampiezza del bordo impedisce la fuoriuscita del contenuto e mantiene pulito il forno.

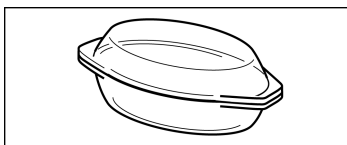
Lo stampo da forno è dotato di un rivestimento antiaderente interno.



Vassoio per grill HZ 325000

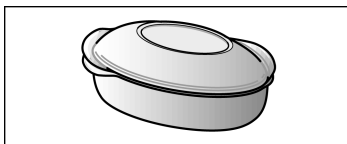
per cuocere al grill, in sostituzione alla griglia o come protezione contro gli spruzzi, in modo da non sporcare eccessivamente il forno. Utilizzare il vassoio per grill solo nella leccarda.

Cottura al grill con il vassoio per grill: usare lo stesso livello d'inserimento che si utilizzerebbe con la griglia. Vassoio per grill come protezione contro gli spruzzi: inserire la leccarda con vassoio per grill al di sotto della griglia.



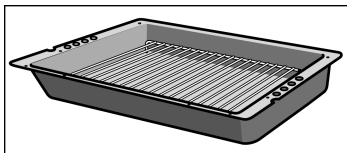
Teglia in vetro HZ 915000

per brasati e soufflé preparati nel forno. E' particolarmente adatta alla funzione di cottura automatica.



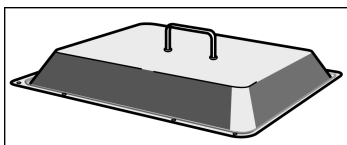
Teglia in metallo HZ 26000

E' appropriata per la zona di cottura per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica. Questa teglia è inoltre adatta al sistema di cottura a sensori, ma anche alla funzione di cottura automatica. La pentola ovale è smaltata esternamente e dotata di un rivestimento antiaderente interno.



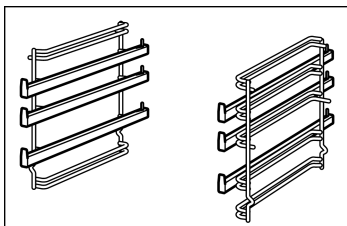
Tegame professionale HZ 333000

per la preparazione di grandi quantità di pietanze.



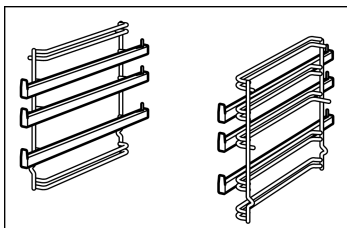
Coperchio per il tegame professionale HZ 333001

trasforma il tegame professionale in una vera teglia professionale.



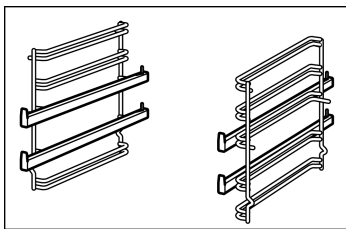
Triplice guida telescopica a estrazione HZ 338305

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2, 3 e 4 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.



Triplice guida telescopica a estrazione HZ 338300

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2, 3 e 4 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.



Doppia guida telescopica a estrazione HZ 338200

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

Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento, il quale si attiva e si disattiva se necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Prima di iniziare a utilizzare la cucina

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

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo "Aspetti a cui prestare attenzione".

In primo luogo controllare se sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri.

Se sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri

Impostare l'ora.

1. Premere il pulsante orologio ⌚.
Viene visualizzato 12:00 e il simbolo orologio ⌚ lampeggia.

2. Servendosi della manopola, impostare l'ora.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. Adesso la cucina è pronta all'uso.

Riscaldamento del forno

Procedimento

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo chiuso.

1. Impostare il selettore funzioni su riscal. super./infer. 
Sul display viene visualizzato un valore di temperatura raccomandato.
2. Servendosi della manopola, impostare la temperatura a 240 °C.

Dopo 60 minuti disattivare il selettore funzioni.

Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

Impostazione del forno

Esistono diverse possibilità d'impostazione del forno.

Disattivazione manuale del forno

Quando la pietanza è pronta, disattivare il forno.

Il forno si disattiva automaticamente

E' possibile allontanarsi dalla cucina anche per intervalli di tempo maggiori.

Il forno si accende e si spegne automaticamente

Si può per esempio introdurre la pietanza nel forno al mattino ed effettuare l'impostazione in modo che sia pronta per mezzogiorno.

Tabelle e consigli

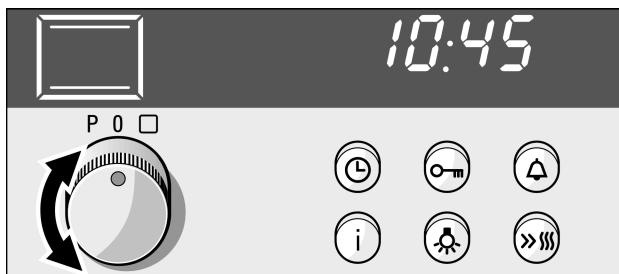
Al capitolo "Tabelle e consigli" sono indicate le impostazioni appropriate per molte pietanze.

Regolazione

1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

Sul display della temperatura viene proposto un valore per questo tipo di riscaldamento.

Esempio: risc. super./infer. 190 °C



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



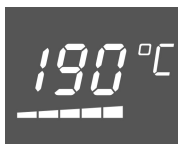
Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, disattivare il selettore funzioni.

Modifica dell'impostazione

La temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

Controllo del riscaldamento



Il controllo del riscaldamento indica l'incremento della temperatura all'interno del forno. Quando tutti i campi sono stati riempiti, è il momento ottimale per inserire la pietanza.

In caso di cottura al grill, il controllo del riscaldamento non viene visualizzato.

E' possibile sapere qual è la temperatura di riscaldamento approssimativa premendo semplicemente il pulsante Info i.

Per effetto dell'inerzia termica del forno, è possibile che la temperatura visualizzata durante la fase di riscaldamento sia differente dalla temperatura effettiva del forno.

Il forno deve disattivarsi automaticamente

3. Premere il pulsante Orologio ⌚. Il simbolo Durata I→I lampeggia.

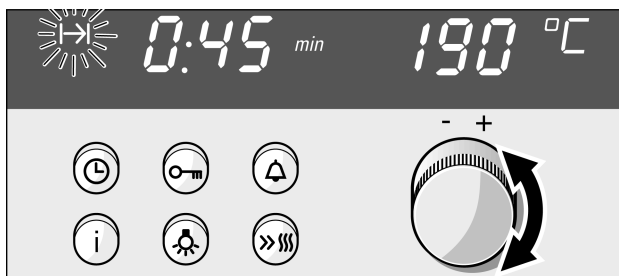
Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2. Indicare ora anche il tempo di cottura (durata) per la pietanza.

Esempio: durata 45 minuti



4. Impostare la durata servendosi della manopola.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo I→I compare sul display.



Il tempo impostato è trascorso

Risuna un segnale acustico. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

Modifica dell'impostazione

Premere il pulsante Orologio ⌚. Servendosi della manopola, modificare la durata.

Interruzione dell'impostazione

Disattivare il selettore funzioni.

Visualizzazione delle impostazioni

Per sapere l'ora di fine cottura →I o l'ora attuale ⌚: continuare a premere il pulsante Orologio ⌚ finché non compare il simbolo corrispondente. Il parametro richiesto viene visualizzato per alcuni secondi.

Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1-4.

5. Continuare a premere il pulsante Orologio  finché il simbolo fine →I non inizia a lampeggiare.

Sul display viene indicato quando la pietanza è pronta.

6. Servendosi della manopola, posticipare l'ora di fine cottura.

Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. Sul display compare l'ora di fine cottura finché il forno non si accende.

Il tempo impostato è trascorso

Avvertenza

E' importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo a lungo in forno.

Esempio: sono le h 10:45. La preparazione della pietanza dura 45 minuti e deve essere pronta per le h 12:45.



Risuaona un segnale acustico. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

Finché il simbolo continua a lampeggiare è possibile apportare modifiche. Quando il simbolo resta acceso senza lampeggiare, l'impostazione è stata acquisita. Il tempo di attesa sino all'effettiva acquisizione dell'impostazione può essere modificato. Consultare a questo proposito il capitolo relativo alle impostazioni di base.

Indicatore del calore residuo

Quando si disattiva il forno, è possibile leggere il valore relativo al calore residuo sul sistema di controllo del riscaldamento.

Quando tutti i campi sono stati riempiti, il forno ha raggiunto la temperatura di ca. 300 °C.

Se la temperatura scende fino a ca. 60 °C, il controllo del riscaldamento si spegne.

Utilizzo del calore residuo

Il calore residuo consente di mantenere calde le pietanze nel forno.

In caso di pietanze con tempi di cottura lunghi, è possibile disattivare il forno già 5–10 minuti prima della fine. La cottura viene conclusa grazie al calore residuo, con un conseguente risparmio energetico.

Riscaldamento rapido

Tipi di riscaldamento appropriati

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità.

 = riscaldamento superiore/inferiore

 = cottura speciale superiore/inferiore

 = aria calda 3D

 = aria calda intensa

 = grill con ricircolo aria

Regolazione

Impostare prima il forno.

Premere quindi il pulsante Riscaldamento rapido . Sul display si illumina il simbolo .

Il forno si riscalda. I campi relativi al controllo del riscaldamento si riempiono.

Il riscaldamento rapido è terminato

Risuona un breve segnale acustico. Il simbolo  si spegne. Introdurre la pietanza nel forno.

Interruzione del riscaldamento rapido

Avvertenze

Premere il pulsante Riscaldamento rapido. Il simbolo scompare. Il riscaldamento rapido è interrotto

Se si modifica il tipo di riscaldamento, la fase di riscaldamento rapido si interrompe.

Il riscaldamento rapido non funziona quando la temperatura impostata è inferiore a 100 °C.

Nel caso in cui la temperatura all'interno del forno sia di poco inferiore al parametro impostato per il riscaldamento rapido, quest'ultimo non è necessario. Il riscaldamento rapido non si attiva.

Durante il riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente premendo il pulsante Info i.

Funzione di cottura automatica

La funzione di cottura automatica consente l'ottima riuscita di brasati raffinati, arrostiti succulenti e piatti unici gustosi. Diventa superfluo voltare e irrorare gli alimenti e quindi il forno resta sempre pulito.

Stoviglie

La funzione di cottura automatica è adatta soltanto per la cottura in stoviglie con coperchio. Utilizzare soltanto stoviglie con coperchio adatto.

Stoviglie adatte

Sono adatte le pentole resistenti al calore (fino a 300 °C), in vetro o vetroceramica.

Se si utilizzano teglie in acciaio smaltato, in ghisa o in alluminio pressofuso, è necessario aggiungere più liquido. In tal caso, la pietanza diventa più scura. Osservare le avvertenze fornite dalla ditta produttrice delle stoviglie.

Le teglie in acciaio legato non sono sempre adatte. La pietanza resta più chiara e la carne meno cotta.

Stoviglie non adatte

Non sono adatte le pentole in alluminio lucido non vetrinate e le stoviglie con manici in plastica.

Dimensioni delle stoviglie

L'arrosto dovrebbe ricoprire ca. i due terzi del fondo della pentola. In questo modo si otterrà un bel fondo di arrosto.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm. La carne potrebbe infatti aumentare di volume durante la cottura.

Preparazione delle pietanze

Scegliere la stoviglia appropriata.

Pesare la carne, fresca o congelata, il pesce oppure, nel caso di piatti vegetariani, la verdura. Il peso è necessario ai fini della regolazione.

Coprire la pentola con un coperchio. Posizionarla sulla griglia al livello 2.

Carne

Se indicato nella tabella, versare del liquido nella teglia vuota. Il fondo deve essere interamente coperto.

Insaporire la carne, disporla nella pentola e coprire con un coperchio.

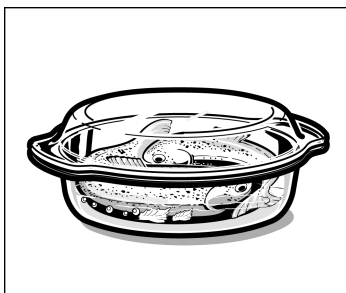
Pesce

Pulire il pesce, quindi insaporirlo e salarlo come d'abitudine.

Pesce stufato: versare nella pentola ½ cm di liquido, per esempio vino o succo di limone.

Pesce arrosto: infarinare il pesce e spalmarlo con burro fuso.

Avvertenza: per ottenere risultati ottimali, sistemare il pesce in posizione di "nuoto".



Piatto unico

E' possibile combinare diversi tipi di carne e verdura fresca.

Tagliare la carne a pezzettini. E' anche possibile utilizzare porzioni di pollo non sminuzzate.

Aggiungere alla carne una quantità uguale o doppia di verdura. Esempio: con 0,5 kg di carne, aggiungere 0,5 kg - 1 kg di verdure fresche.

Introdurre sempre la pietanza nel forno freddo.

Programmi

Pietanze fresche	Ideale per:	Numero programma	Campo di peso	Aggiungere liquidi
Arrosto di manzo	Costola superiore, spalla, zoccolo, arrosto di carne marinata	01	0,5-3,0 kg	Si
Roastbeef	Roastbeef, costola superiore	02	0,5-2,5 kg	No
Roastbeef, all'inglese	Roastbeef, costola superiore	03	0,5-2,5 kg	No
Arrosto di maiale	Nuca, cervice, collo, zoccolo, noce, arrosto arrotoato	04	0,5-3,0 kg	Si
Arrosto con crosta	Spalla con cotenna, ventre	05	0,5-2,0 kg	No
Arrosto di vitello	Spalla, zampa, condilo, fesa, petto di vitello ripieno	06	0,5-2,5 kg	Si
Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	07	0,5-2,5 kg	Si
Pollame	Pollo, anatra, oca, tacchino giovane	08	0,5-2,5 kg	No
Cosciotti di pollo	Cosciotti di pollo, tacchino, anatra, oca	09	0,3-1,5 kg	No
Petto di tacchino	Petto di tacchino, arrosto arrotoato di tacchino	10	0,5-2,5 kg	Si
Montone, cervo	Spalla, collo, petto	11	0,5-2,5 kg	Si
Cotoletta di maiale in salamoia, capriolo, selvaggina minuta	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	12	0,5-3,0 kg	Si
Polpettone	Polpettone	13	0,3-3,0 kg	No

Pietanze fresche	Ideale per:	Numero programma	Campo di peso	Aggiungere liquidi
Piatti unici	Involtini, Pichelsteiner (= dadi di carne di manzo con verdure, patate e brodo), gulasch Szegedin	14	0,3-3,0 kg	Si
Pesce, stufato	Trota, lucioperca, carpa, merluzzo intero	15	0,3-1,5 kg	Si
Pesce, arrosto	Trota, lucioperca, carpa, merluzzo intero	16	0,5-1,5 kg	No

Pietanze congelate*	Ideale per:	Numero programma	Campo di peso	Aggiungere liquidi
Arrosto di manzo	Costola superiore, spalla, zoccolo	17	0,5-2,0 kg	Si
Roastbeef	Roastbeef, costola superiore	18	0,5-2,0 kg	No
Arrosto di maiale	Nuca, cervice, collo, zoccolo, noce, arrosto arrotoato	19	0,5-2,0 kg	Si
Arrosto di vitello	Spalla, zampa, condilo, fesa, petto di vitello ripieno	20	0,5-2,0 kg	Si
Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	21	0,5-2,0 kg	Si
Cosciotti di pollo	Cosciotti di pollo, tacchino, anatra, oca	22	0,3-1,5 kg	No
Montone, cervo	Spalla, collo, petto	23	0,5-2,0 kg	Si
Capriolo, selvaggina minuta	Cosciotto di capriolo, cosciotto di leppe	24	0,5-2,0 kg	Si

* Attenzione: quando si prepara la carne congelata, non è possibile posticipare l'ora di fine cottura in quanto la carne preparata finirebbe per scongelare durante il tempo d'attesa.

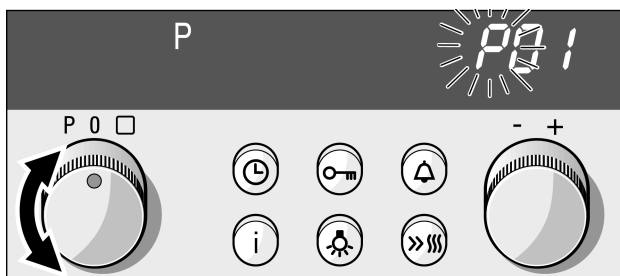
Quanto dura la cottura della pietanza?

Per conoscere la durata della preparazione della pietanza, effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 4. La durata compare sul display. Interruzione del programma: disattivare il selettore funzioni.

Regolazione

1. Selezionare il programma adatto, scegliendolo tra quelli indicati nella tabella.
2. Ruotare il selettore funzioni finché non lampeggia il simbolo "P" sul display della temperatura.

Esempio: roastbeef ben cotto, 1,2 kg



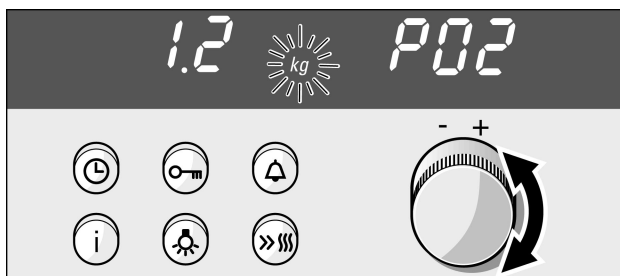
3. Servendosi della manopola, impostare il numero di programma desiderato.

In seguito all'acquisizione del programma, viene proposto un valore per il peso.



4. Impostare il peso servendosi della manopola.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. Sul display viene visualizzato il trascorrere della durata.



La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

Interruzione del programma

Disattivare il selettore funzioni.

Il forno deve attivarsi e disattivarsi automaticamente

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 4

5. Continuare a premere il pulsante orologio  finché il simbolo fine  non inizia a lampeggiare. Sul display viene indicato quando la pietanza è pronta.

6. Mediante la manopola posticipare l'ora di fine cottura.

Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. L'ora di fine cottura viene visualizzata sul display. Il simbolo fine  si accende. Il forno entra in funzione all'ora prestabilita.

La durata è trascorsa

Avvertenza

Utilizzare esclusivamente carne o pesce freschi.

Non lasciare gli alimenti troppo a lungo nel forno. Se non tenuti al fresco, il pesce e la carne si deteriorano facilmente.

Esempio: programma 02, la pietanza deve essere pronta alle h 12:15.



Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

Sul display viene visualizzato il trascorrere di un tempo della suoneria.

Per visualizzare la durata residua , l'ora di fine  o l'ora attuale : continuare a premere il pulsante orologio  finché non compare il simbolo corrispondente.

Visualizzazione del peso: premere il pulsante info .

Consigli per la funzione di cottura automatica

Il peso dell'arrosto o del pollame è superiore all'ambito di valori indicato

L'ambito dei valori di peso è stato appositamente limitato. Per arrosti di dimensioni particolarmente grandi, spesso non si riesce a trovare la teglia appropriata. Per porzioni di grosse dimensioni, si consiglia di utilizzare la funzione riscal. super./infer.  oppure la funzione grill con ricircolo dell'aria .

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

Utilizzare una pentola più piccola e usare più liquido.

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

Utilizzare una pentola più grossa e usare meno liquido.

L'arrosto è troppo secco in superficie

Utilizzare una pentola con il coperchio che chiuda perfettamente. La carne magra resta più succulenta se la si guarnisce con fette di speck.

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

Il coperchio non chiude perfettamente. Oppure la carne è cresciuta di volume e ha sollevato il coperchio. Utilizzare sempre un coperchio appropriato, accertandosi che tra la carne e il coperchio vi sia una distanza di almeno 3 cm.

Si desidera preparare carne surgelata

Insaporire la carne congelata esattamente come se si trattasse di carne fresca.

Attenzione: nel caso della carne congelata non è possibile posticipare l'ora di fine cottura in quanto la carne preparata finirebbe per scongelare durante il tempo d'attesa.

Si desidera far arrostiti contemporaneamente più cosciotti di pollo o di altro pollame

I cosciotti devono avere all'incirca le medesime dimensioni. Impostare il peso del cosciotto più grande. Esempio: due cosciotti di pollo pesano rispettivamente 1,4 e 1,5 kg. Impostare in tal caso 1,5 kg.

Si desidera far stufare o arrostiti più porzioni di pesce

Le porzioni di pesce devono avere all'incirca le medesime dimensioni. Impostare il peso complessivo. Esempio: due trote pesano rispettivamente 0,6 e 0,5 kg. Impostare in tal caso 1,1 kg.

Si desidera preparare pollo farcito

Il pollo farcito non è adatto a questo tipo di cottura. Si consiglia di cucinarlo sulla griglia senza coperchio. Si vedano a questo proposito le indicazioni fornite nella tabella relativa al pollame.

La carne, nel piatto unico, è troppo chiara

La prossima volta disporre i pezzetti di carne sul bordo della pentola e posizionare la verdura al centro.

La verdura, nel piatto unico, non è sufficientemente cotta

Per i piatti unici si consiglia di impostare il peso della carne. In questo modo la verdura risulterà croccante. Se si desidera avere verdure più tenere, impostare il peso complessivo di carne e verdura.

Si desidera preparare un piatto unico vegetariano

A tale scopo sono adatte solo le verdure sode, quali le carote, i fagiolini, il cavolo bianco, il sedano e le patate. Quanto più finemente si tagliano le verdure, tanto più cotte risulteranno alla fine della cottura. Per evitare che la verdura diventi troppo scura, coprirla con liquido.

Si desidera utilizzare una teglia in acciaio legato

Le teglie in acciaio legato non sono sempre adatte a questo tipo di cottura. La superficie riflette molto intensamente il calore emesso, la pietanza resta più chiara e la carne risulta meno cotta.

Se si desidera utilizzare una teglia in acciaio legato: togliere il coperchio alla fine del programma. Far cuocere ulteriormente la carne al grado grill 3  per altri 8 - 10 minuti.

Programma speciale sabatico

Con la programmazione sabatica, il forno mantiene una temperatura di 85 °C per 73 ore con l'impostazione riscaldamento super. /infer. .

Durante questo intervallo di tempo è possibile tenere al caldo le pietanze nel forno senza doverlo attivare o disattivare.

Regolazione

1. Impostare il selettore funzioni su P.
Sul display lampeggia P.
2. Servendosi della manopola, impostare il programma P25.

Quando P si illumina, la regolazione è stata acquisita. Il parametro di durata scorre in modo ben visibile sul display. Il forno si disattiva automaticamente dopo 73 ore.

Il programma è terminato

Risuona un segnale acustico. Il simbolo durata I→I lampeggia. Affinché possa essere visualizzata nuovamente l'ora, è necessario disattivare il selettore funzioni.

Cancellazione del programma

Disattivare il selettore funzioni.

Avvertenze

Dopo l'avvio i tasti sono bloccati. Non é possibile richiedere informazioni né effettuare modifiche.

La lampada resta accesa durante l'intera procedura.

Ora

Dopo il primo allacciamento o in seguito a un calo di corrente, sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri. Impostare l'ora.

Il selettore funzioni deve essere disattivato.

Regolazione

Esempio: h 13:00

1. Premere il pulsante orologio ⌚.
Sul display viene visualizzato h 12.00 e il simbolo ⌚ lampeggia.



2. Servendosi della manopola, impostare l'ora.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. Il simbolo  scompare.



Modifica dell'ora, per esempio per il passaggio dall'ora legale all'ora solare

Premere il pulsante orologio  e modificare l'ora con la manopola.

oscuramento dell'ora

L'ora può essere oscurata. A tale scopo è necessario modificare l'impostazione di base. Consultare a questo proposito il capitolo relativo alle impostazioni di base.

Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come suoneria da cucina e funziona indipendentemente dal forno.

La suoneria dispone di un segnale acustico particolare.

La suoneria può essere impostata anche quando la sicurezza bambino è attiva.

Regolazione

1. Premere il pulsante suoneria .
Il simbolo  lampeggia.

Esempio: 20 minuti



2. Servendosi della manopola, impostare il tempo della suoneria.

La suoneria entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo 🔔 compare sul display. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.



Il tempo impostato è trascorso

Risuona un segnale acustico. Premere il pulsante suoneria 🔔. Il display della suoneria si spegne.

Modifica del tempo della suoneria

Premere il pulsante suoneria 🔔. Modificare il tempo servendosi della manopola.

**Cancellazione dell'impostazione
Il tempo della suoneria e la durata scorrono simultaneamente**

Premere il pulsante suoneria 🔔 3x.
Entrambi i simboli sono accesi. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo della suoneria. Per visualizzare la durata residua I→I, l'ora di fine →I o l'ora ⌚: continuare a premere il pulsante orologio ⌚ finché non compare il simbolo corrispondente. Il parametro richiesto viene visualizzato sul display per alcuni secondi.

Impostazioni di base

Il forno dispone di diverse impostazioni di base. L'impostazione di base relativa all'ora attuale, alla durata del segnale acustico e al tempo di acquisizione dell'impostazione può essere modificata.

Impostazione di base	Funzione	Modifica
Ora attuale ⌚ I = ora attuale in primo piano	Display dell'ora attuale	Ora attuale ⌚ = ora attuale non visualizzata*

Impostazione di base	Funzione	Modifica
Durata del segnale acustico  t = ca. 10 s.	Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo della suoneria o del parametro di durata	Durata del segnale acustico 2 = ca. 1 min. 3 = ca. 4 min.
Tempo di acquisizione $I \rightarrow I$ 2 = medio	Tempo d'attesa tra le operazioni di regolazione, finché l'impostazione non viene acquisita	Tempo di acquisizione 1 = breve 3 = lungo

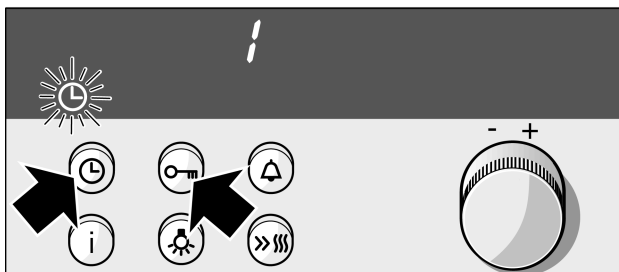
* Eccezione: L'ora appare fintantoché viene visualizzato il calore residuo.

Modifica delle impostazioni di base

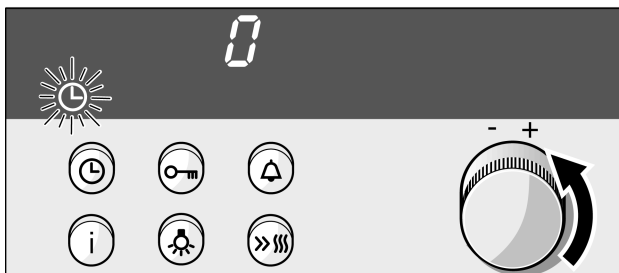
L'apparecchio non deve essere in funzione.

Esempio: mascheramento dell'ora

1. Premere contemporaneamente il pulsante Orologio  e il pulsante  finché sul display non compare t . Questa è l'impostazione di base relativa all'ora attuale visualizzata in primo piano.

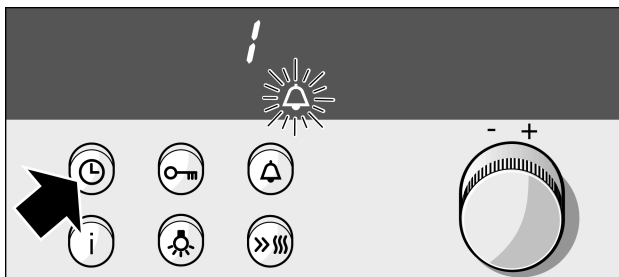


2. Modificare l'impostazione di base mediante la manopola.



3. Confermare con il pulsante Orologio ⌚.

Il display visualizza **!** come impostazione di base per la durata del segnale acustico.



Per modificare l'impostazione di base, procedere come descritto al punto 2 e confermare premendo il pulsante Orologio ⌚. E' ora possibile modificare anche il tempo di acquisizione. Infine, premere il pulsante Orologio ⌚.

Se non si desidera modificare tutte le impostazioni di base

Se non si desidera modificare una data impostazione di base, premere il pulsante Orologio ⌚. Viene così visualizzata l'impostazione di base successiva.

Correzione

Le impostazioni possono essere nuovamente modificate in qualunque momento.

Sicurezza bambino

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

Blocco del forno

Il selettore funzioni deve essere disattivato. Premere il pulsante chiave  finché sul display non viene visualizzato il simbolo . Questa operazione dura circa 4 secondi.

Annullamento del blocco

Premere il pulsante chiave , finché il simbolo  non si spegne.

Avvertenze

La suoneria e l'ora possono essere impostate anche in stato di blocco.

Delimitazione temporale automatica

Qualora si sia dimenticato di disattivare il forno, entra in funzione la delimitazione temporale automatica. In questo modo viene interrotto il funzionamento del forno. In questo caso, si dovrà far riferimento al parametro impostato per la temperatura o al grado grill.

Quando il forno non riscalda più, sul display dell'ora viene visualizzato un 5.

Il riscaldamento resta interrotto finché non si disattiva il selettore funzioni. Il simbolo 5 si spegne. A questo punto sarà nuovamente possibile impostare il forno.

Interruzione della delimitazione temporale automatica

Impostare un parametro di durata. Il forno si disattiverà automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.

La delimitazione temporale viene in questo modo annullata.

Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detergente. Asciugare poi con un panno morbido.

I materiali abrasivi o aggressivi non sono adatti a tale scopo. Se questo tipo di materiale cade sul lato frontale dell'apparecchio, pulire immediatamente con acqua.

Apparecchi con lato frontale in acciaio legato

Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Le macchie di calcare, grasso, amido o albume vanno sempre eliminate subito. Al di sotto di queste macchie può avvenire un fenomeno di corrosione.

Utilizzare detergente per acciaio legato. Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore. Provare il detergente su una zona ristretta prima di applicarlo sull'intera superficie.

Apparecchi con lato frontale in alluminio

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo. Pulire con un panno per finestre morbido o un panno in microfibra non filaccioso, eseguendo movimenti in senso orizzontale e senza esercitare pressione sulla superficie.

I detergenti aggressivi, le spugne ruvide o i panni grezzi non sono adatti.

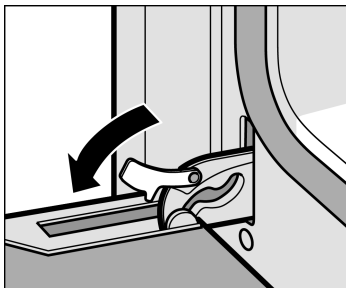
Forno

Non utilizzare spugnette dure o abrasive. I detergenti per forno possono essere utilizzati esclusivamente sulle superfici smaltate del forno.

Per una pulizia più facile

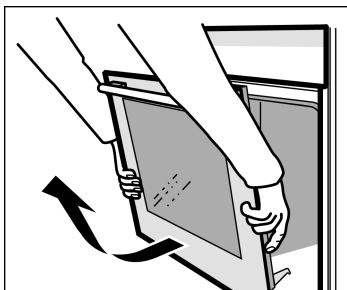
è possibile sganciare la porta del forno.

Sgancio porta del forno



La porta del forno può essere facilmente sganciata.

- 1.** Aprire completamente la porta del forno.
- 2.** Spostare le leve di arresto a sinistra e a destra.



Pulizia delle superfici catalitiche del forno

3. Posizionare trasversalmente la porta del forno. Afferrarla dal basso, a destra e a sinistra, con entrambe le mani. Chiudere ulteriormente ed estrarla.

Una volta completata la pulizia, montare nuovamente la porta del forno procedendo in senso inverso.

La parete posteriore, la copertura e le pareti laterali del forno sono rivestite da uno strato di smalto autopulente. Si puliscono automaticamente mentre il forno è in funzione. Può accadere che gli spruzzi di dimensioni maggiori vengano eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Non pulire mai le superfici autopulenti con detergenti per forno.

Se le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite, potranno essere rigenerate tramite la funzione Clean.

Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Pulizia del fondo del forno

Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Non utilizzarlo mai per trattare le superfici autopulenti.

Inoltre:

a temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non sono completamente smaltati e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

Pulizia del coperchio in vetro della lampada del forno

Per la pulizia del coperchio in vetro, è preferibile utilizzare un detergente.

Funzione Clean

La funzione Clean è un programma di rigenerazione. Se i componenti autopulenti del forno non risultano più sufficientemente puliti, potranno essere rigenerati tramite questa funzione. Successivamente saranno di nuovo perfettamente funzionanti.

Togliere le pentole e gli accessori dal forno.

Attenzione

Le superfici del forno non autopulenti devono essere pulite con cura in precedenza. In caso contrario si formano macchie che non potranno più essere eliminate.

Livelli di pulizia

In funzione del grado di imbrattamento dei componenti autopulenti, è possibile impostare diversi livelli.

Livelli di pulizia:

3 = 1 ora 15 minuti

2 = 1 ora

1 = 45 minuti.

Regolazione

Impostare il selettore funzioni su clean.

Sul display viene visualizzato il livello 2.

La manopola consente di modificare il livello.

Alla fine il forno si disattiva automaticamente. Risuona un breve segnale acustico.

Disattivare il selettore funzioni.

Posticipo dell'ora di fine cottura

Finché sul display lampeggia il simbolo clean, è possibile modificare l'ora di fine cottura. Premere il pulsante Orologio  e impostare quindi l'ora di fine cottura. Il simbolo Fine  lampeggia finché l'ora non viene acquisita. Il forno entra in funzione automaticamente.

Quando il forno si è raffreddato

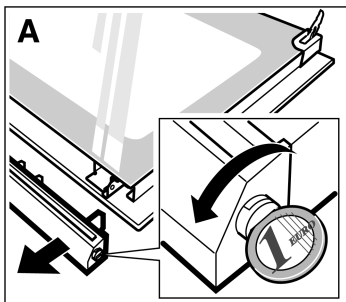
Eliminare i residui di sale dai componenti autopulenti servendosi di un panno umido.

Pulizia delle lastre di vetro

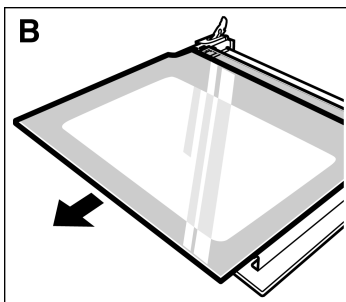
Smontaggio

Per facilitare la pulizia è possibile smontare le lastre di vetro dalla porta del forno.

1. Smontare la porta del forno e deporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, ruotare le viti verso destra e verso sinistra servendosi di una moneta. (Fig. A)

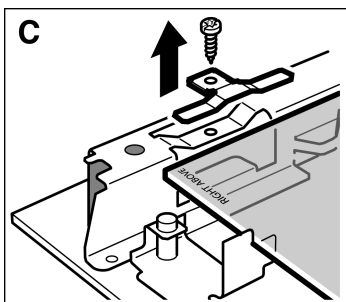


3. Estrarre la lastra superiore. (Fig. B)

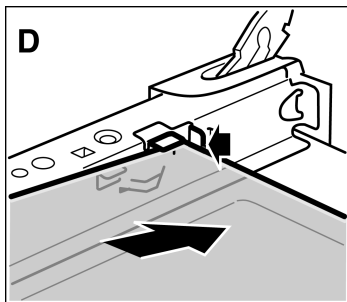


4. Svitare e rimuovere i dispositivi di fissaggio a destra e a sinistra (Fig. C) ed estrarre la lastra.

Per la pulizia delle lastre di vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

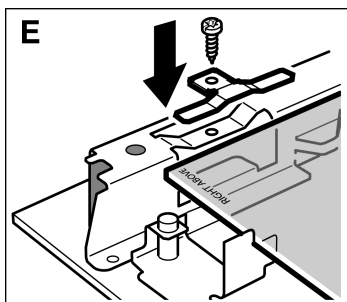


Montaggio



Accertarsi che in basso a sinistra la scritta “Right above” si venga a trovare sul lato testa.

1. Inserire la lastra di vetro obliquamente spingendola indietro. (Fig. D)



2. Applicare i dispositivi di fissaggio e serrare nuovamente. (Fig. E)
3. Inserire nuovamente la lastra superiore. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
4. Applicare la copertura e avvitare.
5. Montare nuovamente la porta del forno.

Il forno può essere messo nuovamente in funzione soltanto se le lastre sono state montate correttamente.

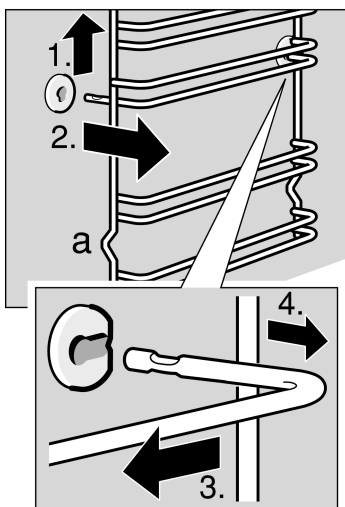
Guarnizione

La guarnizione del forno deve essere pulita con un apposito detergente. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Accessori

Inumidire gli accessori con detergente immediatamente dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

Pulizia dei supporti



Estrarre i supporti per poterli pulire.

Sgancio dei supporti:

1. Sollevare il supporto sul lato anteriore
2. e sganciarlo,
3. Successivamente, tirare in avanti il supporto
4. ed estrarlo

Per la pulizia dei supporti utilizzare del detergente e una spugna oppure una spazzola.

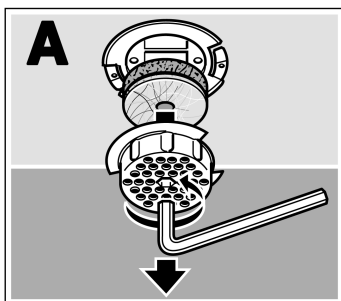
Aggancio dei supporti:

Agganciare il supporto sul lato posteriore, premere leggermente verso la parte posteriore e agganciarlo davanti.

I supporti si innestano perfettamente in posizione sia a destra sia a sinistra. Il rigonfiamento (a) deve trovarsi sempre in basso.

Filtro vapori

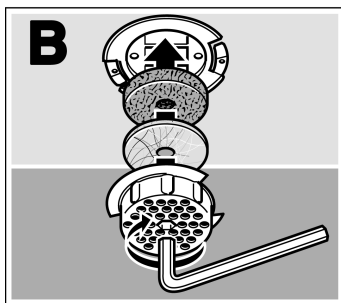
Procedimento



Sulla copertura del forno si trova un filtro vapori. In questo modo le particelle di grasso presenti nell'aria vengono filtrate e gli odori ridotti. Di tanto in tanto è necessario pulire il filtro.

1. Servendosi di una chiave esagonale (6 mm), ruotare il contenitore filtrante verso sinistra e rimuoverlo. Figura A.
2. Estrarre le due cartucce del filtro.

Il contenitore filtrante e l'elemento filtrante sottile possono essere puliti con un detergente oppure nel cestello per posate della lavastoviglie. L'elemento filtrante più spesso non deve essere pulito. In caso contrario si potrebbe danneggiare il rivestimento.



3. Inserire nuovamente nel contenitore filtrante dapprima l'elemento filtrante a uno strato e poi quello a due strati.
4. Servendosi di una chiave esagonale, montare il contenitore filtrante e ruotare verso destra, serrando.
Il contenitore filtrante deve essere montato esattamente come indicato nella figura B. Soltanto in questo modo è possibile fissarlo in posizione.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile è integro.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	La porta del forno non è stata chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta del forno.
Il display dell'ora visualizza un "5".	E' stata attivata la delimitazione temporale automatica.	Disattivare il selettore funzioni.
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er1" o "Er4".	La sonda termica è difettosa.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er2".	Collegamento alla rete non corretto.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e far collegare l'apparecchio correttamente.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er11".	E' stato premuto un pulsante troppo a lungo, oppure si è bloccato un pulsante.	Azionare i tasti singolarmente. Se continua a essere visualizzato il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

Sostituzione della lampada del forno

In caso di guasto, la lampada del forno deve essere sostituita. Le lampade di ricambio termostabili da 40 watt possono essere acquistate presso un rivenditore specializzato o rivolgendosi direttamente al servizio di assistenza tecnica. Si raccomanda di utilizzare esclusivamente questo tipo di lampade.

Procedimento



1. Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere il coperchio in vetro facendolo ruotare verso sinistra.
4. Sostituire la lampada del forno con una stesso modello.
5. Avvitare nuovamente il coperchio in vetro.
6. Estrarre il canovaccio e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

**Sostituzione della
copertura in vetro**

Se la copertura in vetro della lampada del forno è danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture in vetro possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

**Sigla del prodotto e
numero FD**

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero del prodotto e il numero FD dell'apparecchio, La targhetta con i numeri si trova a destra, lateralmente rispetto alla porta del forno. Per evitare di perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD
Servizio di assistenza tecnica 📞	

Imballaggio e apparecchio dismesso

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva "Attenzione: rottami"

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.

Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. E' quindi possibile scoprire il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla propria ricetta, nonché gli accessori che possono essere utilizzati e il livello del forno al quale la pietanza deve essere inserita. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Dolci e biscotti

Cottura su un piano

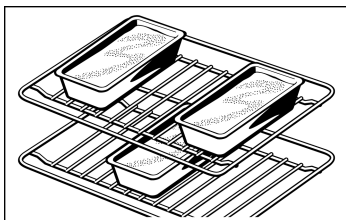
Per cucinare i dolci su un piano del forno, utilizzare la funzione riscaldamento super./infer. . In questo modo otterrete una perfetta cottura dei vostri dolci.

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Per gli stampi chiari realizzati in materiale sottile o per gli stampi in vetro si deve utilizzare la funzione aria calda 3D. Ciononostante si prolungano i tempi di cottura e il dolce assume una doratura non uniforme.

Posizionare sempre lo stampo sulla griglia.

Se si desidera inserire in forno 3 stampi contemporaneamente, disporli sulle griglie come descritto nella figura.



Tabelle

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo. Così si risparmia energia elettrica. Se si preriscalda, si riducono i tempi di cottura di 5 - 10 minuti.

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i diversi tipi di 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. Tentare inizialmente con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se necessario, la volta successiva impostare un valore superiore.

Avvertenza: per effetto dell'elevata umidità, è possibile che durante la cottura con sistema di riscaldamento superiore e inferiore speciale  si formi della condensa sulla parete interna del forno. Aprendo la porta del forno, il vapore fuoriesce.

Per ulteriori informazioni vedere i "Consigli per la cottura al forno" riportati di seguito alle tabelle.

Dolci in stampi	Stampo sulla griglia	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Impasti semplici	Stampo a scodella/a corona rettangolare	2		170-190	50-60
	3 stampi rettangolari*	1+3		150-170	75-105
Impasti fini (per esempio, torta paradiso)	Stampo a scodella/a corona rettangolare	2		160-180	60-70
	3 stampi rettangolari*	1+3		140-160	75-105
Fondo di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1		160-180	25-35
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2		160-180	20-30
Torta biscottata	Stampo a cerniera	2		160-180	30-40
Torte alla frutta o torte al quark, pasta frolla**	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	70-90
Dolce alla frutta, pasta fluida miscelata fine	Stampo a cerniera/ stampo a scodella	2		160-180	50-60
Torte salate** (per esempio quiche/torta di cipolle)	Stampo a cerniera	1		180-200	50-60

* Prestare attenzione alla posizione degli stampi. Ulteriori griglie sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

** Lasciare raffreddare il dolce circa 20 minuti nel forno.

Dolce sulla teglia		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Impasti e pasta lievitata con guarnitura secca	Leccarda	2		170-190	20-30
	Teglia + leccarda	2+4		160-180	40-50
Impasti o pasta lievitata con guarnitura succosa* (frutta)	Leccarda	3		170-190	40-50
	Teglia + leccarda	2+4		150-170	55-65
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	Leccarda	2		180-200	15-20
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		170-190	30-40
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3		160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	3		150-170	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2		180-200	55-65
Pizza	Leccarda	2		220-240	25-35
	Teglia + leccarda	2+4		180-200	45-55

* Per dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

** In caso di cottura su due livelli, si consiglia di inserire sempre la leccarda al di sopra della teglia.

Pane e panini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Leccarda	2		300	8
				200	35-45
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Leccarda	2		300	8
				200	40-50
Panini (per esempio panini di segale)	Leccarda	3		200-220	20-30

* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Pasticcini	Teglia	3		150-170	10-20
	Teglia + leccarda**	2+4		130-150	30-40
	2 teglie* + leccarda***	2+3+5		130-150	35-45
Meringhe	Teglia	3		80-100	105-155
Bignè	Teglia	2		210-230	30-40
Amaretti	Teglia	2		110-130	30-40
	Teglia + leccarda**	2+4		100-120	40-50
	2 teglie* + leccarda***	2+3+5		100-120	45-55
Pasta sfoglia	Teglia	3		190-210	25-35
	Teglia + leccarda**	2+4		180-200	30-40
	2 teglie* + leccarda***	2+3+5		180-200	40-50

* Ulteriori teglie sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, si consiglia di inserire sempre la leccarda al di sopra della teglia.

*** Inserire la leccarda al livello inferiore. Può essere estratta prima.

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.

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

Come capire se il dolce è cotto regolarmente.

Circa 10 minuti prima della fine della cottura indicata nella ricetta, perforare la parte più alta del 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 mescolazione indicato nella ricetta.

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

Non imburrare il bordo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

Il dolce diventa troppo scuro sul lato superiore.

Inserirlo più in basso, impostare una temperatura inferiore e prolungare la durata della cottura.

Il dolce è troppo secco.	Perforare il dolce pronto con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Dolci con guarnitura succosa: far cuocere dapprima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
Le pietanze non hanno una doratura uniforme.	Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Cuocere i dolci delicati con riscaldamento superiore e inferiore  su un solo livello. Anche la carta da forno sporgente a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in base alle dimensioni della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare una leccarda più profonda.
I cibi sono stati cucinati su più piani. Al livello superiore, la pietanza è più scura rispetto a quella che si trova al livello più basso.	Quando si cucina su più livelli, si consiglia di utilizzare sempre la funzione aria calda 3D  . Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.
Durante la cottura di dolci succosi, si forma dell'acqua di condensazione.	Durante la cottura può essere generato del vapore, il quale fuoriesce attraverso la maniglia della porta. Può quindi depositarsi sul pannello di comando oppure sulla superficie dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Questo dipende da condizioni di natura fisica.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

Posizionare sempre la pentola al centro della griglia.

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

Avvertenze per la cottura di arrosti

La buona riuscita di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiaini di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, in funzione delle rispettive dimensioni.

Le fette di carne devono esser voltate una volta trascorsa metà del tempo di cottura.

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

Avvertenze per la cottura con il grill

Cuocere con il grill tenendo il forno chiuso.

Per fette poco spesse quali pesce o toast, si consiglia di utilizzare l'opzione "grill piano" . Per ottenere risultati ottimali nella preparazione del gratin di patate, si deve utilizzare l'opzione "grill con ricircolo aria" .

Per la cottura con il grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. I cibi si rosolano in questo modo uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura con il grill.

Mettere i cibi a cuocere direttamente sulla griglia. Nel caso in cui si debba cuocere una sola fetta, si ottengono i risultati migliori posizionandola al centro della griglia.

Inserire inoltre la leccarda al livello 1. Il sugo della carne viene così raccolto ed il forno resta pulito.

Voltare le fette una volta trascorsi i due terzi del tempo indicato.

Il corpo riscaldante per grill continua ad attivarsi e disattivarsi. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado di grill impostato.

Carne

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo. I tempi riportati nelle tabelle rappresentano valori indicativi. Questi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Carne	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Brasato di manzo (per esempio lombata)	1 kg	con coperchio	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Lombo di manzo	1 kg	senza coperchio	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef al sangue*	1 kg	senza coperchio	1		240-250	50
Bistecche, cotte bistecche, al sangue		Griglia***	5		Grado 3	20
		griglia***	5		Grado 3	15
Carne di maiale senza cotenna (per esempio coppa)	1 kg	senza coperchio	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Carne di maiale con cotenna** (per esempio spalla, zampone)	1 kg	senza coperchio	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Kasseler (bistecca di maiale) con l'osso	1 kg	con coperchio	2		210-230	70
Polpettone	750 g	senza coperchio	1		180-200	70
Salsicciotti	circa 750 g	Griglia***	4		Grado 3	15
Arrosto di vitello	1 kg	senza coperchio	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Carne	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	senza coperchio	1		160-180	140

* Girare il roastbeef una volta trascorsa la metà del tempo. Dopo la cottura, avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare per 10 minuti nel forno.

** Tagliare la cotenna della carne di maiale e, se deve essere girata, deporla nella pentola dapprima con la cotenna rivolta verso il basso.

*** Infornare la leccarda al livello 1.

Pollame

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

I dati relativi al peso riportati nella tabella si riferiscono al pollo pronto per la cottura in forno, ma senza guarnitura.

Se si fa cuocere direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda al livello 1.

Forare sotto le ali la pelle dell'anatra o dell'oca in modo che il grasso possa colare.

Girare il pollo intero una volta trascorsi i due terzi del tempo di cottura al grill.

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

Pollame	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Metà di pollo da 1 a 4 pezzi	da 400 g ciascuno	Griglia	2		210-230	40-50
Pezzi di pollo	da 250 g ciascuno	Griglia	2		210-230	30-40
Pollo, intero da 1 a 4 pezzi	da 1 kg ciascuno	Griglia	2		210-230	50-80
Anatra	1,7 kg	Griglia	2		180-200	90-100
Oca	3 kg	Griglia	2		160-180	110-130

Pollame	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Tacchino	3 kg	Griglia	2		180-200	80-100
2 cosce di tacchino	da 800 g ciascuno	Griglia	2		190-210	90-110

Pesce La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pesce	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grado grill	Durata, minuti
Pesce, al grill	da 300 g	Griglia*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Pesce a fettine, per esempio filetti	da 300 g ciascuno	Griglia*	4		2	20-25

* Infornare la leccarda al livello 1.

Consigli per arrostitire e cuocere con il grill

Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.	Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaino». Premere con il cucchiaino sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.
L'arrosto è troppo oscuro e la crosta è bruciata.	Controllare l'altezza d'inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande ed aggiungere meno liquido.

Quando si bagna l'arrosto si sviluppa vapore.

Una gran parte fuoriesce attraverso lo sfiato vapori. Il vapore acqueo può depositarsi sul frontalino dei comandi, oppure sui frontali dei mobili contigui, e gocciolare come acqua di condensazione. Questa è una caratteristica fisica.

Sformati, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Curata minuti
Sformati dolci (per esempio sfornato al quark con frutta)		Stampo per sfornato	2		180-200	40-50
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per esempio sfornato di pasta)		Stampo per soufflé, leccarda	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Sformati piccanti con ingredienti crudi*		Stampo per sfornato o leccarda	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Dorare i toast	4 porzioni	Griglia	4		Grado 3	6-7
	12 porzioni	Griglia	4		Grado 3	4-5
Gratinare i toast	4 porzioni	Griglia**	4		Grado 3	7-10
	12 porzioni	Griglia**	4		Grado 3	5-8

* Lo sfornato non deve essere più alto di 2 cm.

** Inserire la leccarda sempre al livello 1.

Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Ideale per	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Pizza*	Pizza con fondo sottile	2		200-220	20-30
	Pizza con fondo spesso	2		180-200	25-35
	Pizza baguette	2		180-200	25-35
	Minipizza	3		190-210	15-25
Prodotti a base di patate*	Patatine fritte	2		200-220	25-35
	Crocchette	2		200-220	25-35
	Patate alla principesca	2		200-220	25-35
	Patate al forno	2		200-220	20-30
	Involtoni di patate ripieni	2		200-220	20-30
Prodotti da forno*	Panini	3		190-210	15-25
	Brezel	3		200-220	15-25
Piatti arrosto*	Bastoncini di pesce	2		180-200	10-20
	Bastoncini di pollo	2		180-200	15-25
	Hamburger alle verdure	2		180-200	20-30
Strudel*	Strudel di mele	3		190-210	35-45

* Rivestire l'accessorio con carta da forno. Accertarsi che la carta da forno sia adatta a queste temperature.

Scongelamento

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e disporli sulla griglia in una pentola adatta.

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

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

Regolazione

1. Impostare il selettore funzioni su aria calda 3D.

2. Impostare la temperatura servendosi della manopola. Dal simbolo  aria calda 3D si passa al simbolo  scongelamento.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Alimenti surgelati delicati per esempio, torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutti, ecc.	Griglia	2		20 °C
Altri prodotti surgelati* Pollo, salsicce e carne, pane, panini, dolci e biscotti	Griglia	2		50 °C
* Coprire il cibo surgelato con pellicola per forno a microonde. Disporre il pollo con il petto appoggiato sul piatto.				

Nel campo tra 30 e 60 °C la lampada del forno resta spenta. È così possibile un'ottimale regolazione di precisione.

Essiccamento

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato e lavarla accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Rivestire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta oleata.

Pietanza	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, ore
600 g di fettine di mela	2+4		80	ca. 5
800 g di fettine di pera	2+4		80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	2+4		80	ca. 8-10
200 g di erbe aromatiche già pulite	2+4		80	ca. 1½

Avvertenza

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa. Una volta essiccati, staccare subito gli alimenti dalla carta.

Preparazione di conserve

Preparazione

I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti ed integri. Usare possibilmente vasetti di uguale grandezza. Le indicazioni nella tabella si riferiscono a vasetti tondi da uno litro.

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

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.

Mettere la frutta o la verdura nei vasetti. Eventualmente pulire ancora una volta i bordi dei vasetti. Devono essere ben puliti. Disporre su ogni vasetto una guarnizione di gomma bagnata e il coperchio. Chiudere i vasetti con le mollette.

Nel forno non devono essere introdotti più di sei vasetti.

I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Possono essere influenzati da temperatura ambiente, numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto. Prima di cambiare o di disattivare l'apparecchio, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi ben bene.

Regolazione

1. Inserire la leccarda al livello 2. Mettere i vasetti nella pentola 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 selettore funzioni su .
5. Regolare la manopola su 170 - 180 °C.

Cottura di frutta

Non appena il contenuto dei barattoli inizia a spumeggiare, ovvero quando si formano bollicine che salgono verso la superficie a brevi intervalli l’una dall’altra - dopo circa 40 - 50 minuti - disattivare il selettore funzioni.

Dopo 25 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno. Un raffreddamento prolungato nel forno potrebbe provocare lo sviluppo di germi e favorire l’acidificazione della frutta sotto vuoto.

Frutta in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	Disattivazione	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	Disattivazione	ca. 30 minuti
Passata di mele, pere, prugne	Disattivazione	ca. 35 minuti

Cottura per conservazione sotto vuoto di verdura

Non appena iniziano a formarsi bollicine che salgono verso la superficie dei barattoli, riportare la manopola a circa 120 - 140 °C. Per sapere quando si può disattivare il stoviglie, si rimanda alla tabella. Lasciare la verdura nel forno per altri 30-35 minuti.

Verdura con acqua di cottura fredda in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine a 120-140 °C	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Rape rosse	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagiolini, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

Estrarre i vasetti

Non deporre i vasetti su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

Consigli per il risparmio energetico

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce. E' anche possibile inserire due stampi l'uno accanto all'altro.

Per i tempi di cottura più lunghi, si può disattivare il forno 10 minuti prima dell'ora di fine cottura e utilizzare quindi il calore residuo per completare la cottura.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo

Come si forma l'acrilamide?

L'acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall'esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all'interno degli alimenti stessi - a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori:

temperature elevate
basso contenuto d'acqua negli alimenti
marcata doratura dei prodotti.

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio:

patatine, patate fritte,
toast, panini, pane,
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Come intervenire

Generalità

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid¹ e BMVEL²:

I tempi di cottura devono essere il più possibile brevi.

"Dorare anziché arrostitire" - far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

Cottura in forno

Con la funzione riscal. super./infer. impostare una temperatura di max. 200 °C e con la funzione aria calda 3D di max. 180 °C.

Biscottini: Con la funzione riscal. super./infer. impostare una temperatura di max. 190 °C e con la funzione aria calda 3D di max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli nella pietanza riduce la formazione di acrilamide.

Per la cottura in forno, distribuire le patate in modo uniforme nella teglia in modo che formino un solo strato. Per evitare che gli alimenti si secchino troppo in fretta, disporre una quantità minima di 400 grammi per ogni teglia.

¹ Opuscolo informativo aid "Acrilamide", edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicato stampa 365 di BMVEL del 4/12/2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Pietanze sperimentate

Conformemente alla normativa DIN 44547 e
EN 60350

Cottura al forno

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno
freddo.

Pietanza	Accessori e avvertenze	Livello	Tipo di riscalda- mento	Tempera- tura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Teglia	3		160-180	20-30
	Teglia + leccarda**	2+4		150-170	35-45
	2 teglie* + leccarda***	2+3+5		150-170	40-50
Piccoli dolci 20 porzioni	Teglia	3		170-190	20-30
Small cakes 20 porzioni per teglia (preriscaldare)	Teglia + leccarda**	2+4		150-170	30-40
	2 teglie* + leccarda***	2+3+5		150-170	35-45
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera	2		160-180	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	3		170-190	40-50
	Teglia + leccarda**	2+4		150-170	55-65
Dolce di mele coperto	2 griglie* + 2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm****	1+3		190-210	75-85
	Leccarda + 2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Griglie e teglie sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, si consiglia di inserire sempre la leccarda al di sopra della teglia.

*** Inserire sempre la leccarda al livello inferiore. Può essere estratta prima.

**** Posizionare i dolci diagonalmente sulla accessori.

Cottura al grill

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata minuti
Dorare i toast (preriscaldare per 10 min.)	Griglia	5		Grado 3	1-2
Hamburger di manzo 12 porzioni*	Griglia	4		Grado 3	25-30
* Voltare una volta trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo impostato. Inserire la leccarda sempre al livello 1.					

