

SIEMENS

Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione

leggere le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dal forno.

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza. Si impara a conoscere i singoli componenti del nuovo forno. Inoltre vengono illustrate le singole fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

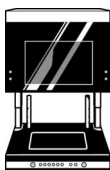
Le tabelle indicano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito!

Istruzioni per l'uso



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

it

9000 152 936

Indice

Aspetti cui prestare attenzione	6
Avvertenze importanti per l'utilizzo	7
Prima del montaggio	7
Per la propria sicurezza	7
Cause dei danni	8

Il nuovo forno	10
Forno a parete	11
Vetroceramica	11
L'elevatore	12
Apertura e chiusura	12
Pannello comandi	14
Schema generale	14
Display e tasti di comando	15
Selettore funzioni	16
Manopola	17
Selettori abbassabili	17
Forno e accessori	18
Forno	18
Lampada del forno	18
Accessori	19
Supporto per accessori	20
Vetroceramica	21

Indice

Come usare il forno	22
Prima di iniziare a utilizzare il forno	23
Impostazione dell'ora	23
Riscaldamento del forno	23
Pulizia degli accessori	24
Attivazione e disattivazione del forno	24
Interruttore generale	24
Regolazione del forno	25
Impostazione	26
Disattivazione automatica	27
Attivazione e disattivazione automatica	29
Controllo della temperatura	31
Ora	32
Impostazione	32
Suoneria	33
Impostazione	33
Impostazioni di base	34
Impostazione	35

Funzioni speciali del forno	36
Riscaldamento rapido	37
Impostazione	37
Sicurezza bambino	38
Impostazione	39
Delimitazione temporale automatica	40

Indice

Programmazione automatica	40
Stoviglie	40
Preparazione degli alimenti	41
Programmi	42
Impostazione	44
Attivazione e disattivazione automatica	46
Consigli relativi alla programmazione automatica ..	47
Autopulizia	49
Prima dell'autopulizia	50
Pulizia degli accessori	50
Impostazione	51
Attivazione e disattivazione automatica	52
In seguito all'autopulizia	53
Manutenzione del forno	54
Manutenzione	55
Evitare di causare molto sporco	55
Pulizia	56
Detergente	56
Smontaggio e montaggio delle lastre di vetro	58
Cosa fare in caso di guasto?	60
Eliminazione delle anomalie	61
Sostituzione delle lampade del forno	63
Lampada della parete superiore	63
Lampade laterali	64
Coperture in vetro	65

Indice

Apertura manuale del forno	65
Procedimento	66
Servizio di assistenza tecnica	67
Imballaggio e apparecchio dismesso	67
Sono qui indicati i corretti valori di impostazione	68
Valori di impostazione e consigli	69
Dolci e biscotti	69
Consigli per la cottura in forno	71
Carne, pollame, pesce	73
Consigli per la cottura in forno e al grill	76
Cottura lenta	77
Consigli per la cottura lenta	78
Soufflé, gratin, toast	79
Essicare per la conservazione	79
Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto	80
Prodotti pronti surgelati	82
Scongelamento	83
Far fondere e mantenere caldi gli alimenti	83
Consigli per il risparmio energetico	84
Acrilamide negli alimenti	85
Pietanze sperimentate	86



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

Avvertenze importanti per l'utilizzo

Per evitare spiacevoli inconvenienti e per fare in modo che il nuovo forno duri a lungo, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Prima del montaggio

Prestare attenzione alle indicazioni fornite nelle istruzioni per il montaggio.

Danni imputabili al trasporto

Controllare il forno dopo averlo disimballato. Se si rilevano danneggiamenti dello stesso, si raccomanda di non allacciarlo. Pericolo di lesioni!

Allacciamento elettrico

Nel caso in cui il forno non disponga di alcuna spina, il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da parte di personale tecnico autorizzato. Il diritto alla garanzia decade in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Per la propria sicurezza

Forno caldo



Il forno è stato concepito esclusivamente per uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Non toccare la vetroceramica, le superfici interne del forno e i riscaldatori quando sono ancora caldi.

Pericolo di scottature!

Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Durante l'apertura del forno può fuoriuscire vapore caldo. Pericolo di scottature!

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Non disporre carta da forno sulla vetroceramica. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai restare incastrato nel forno caldo.

L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

Residui di olio e grasso



L'olio e il grasso si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Si consiglia di eliminare i grossi residui di olio e di grasso prima di utilizzare nuovamente il forno.

Crepe nel materiale in vetroceramica



Qualora la vetroceramica presenti fessure e crepe, si raccomanda di non utilizzare più il forno. Rischio di scosse elettriche!

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

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 il forno è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza della scatola dei fusibili. Pericolo di cortocircuito!

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Autopulizia



I residui di cibo e il sugo possono infiammarsi durante la fase di autopulizia. Pericolo di incendio!

Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal forno.

Non utilizzare mai la funzione di autopulizia automatica per lavare gli accessori dotati di rivestimento antiaderente! Per effetto del grande calore, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Pericolo di gravi lesioni alla salute!

Cause dei danni

Forno

Molti danni possono essere evitati. Osservare le avvertenze seguenti.

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

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

Utilizzare stoviglie appropriate. Posizionarle sempre al centro della vetroceramica.

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

Vetroceramica

I fondi ruvidi delle pentole e degli accessori graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie e gli accessori.

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

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

Elevatore

L'urto dell'elevatore contro altri oggetti può causarne danni.

Mantenere libero il settore interessato dalla corsa dell'elevatore.

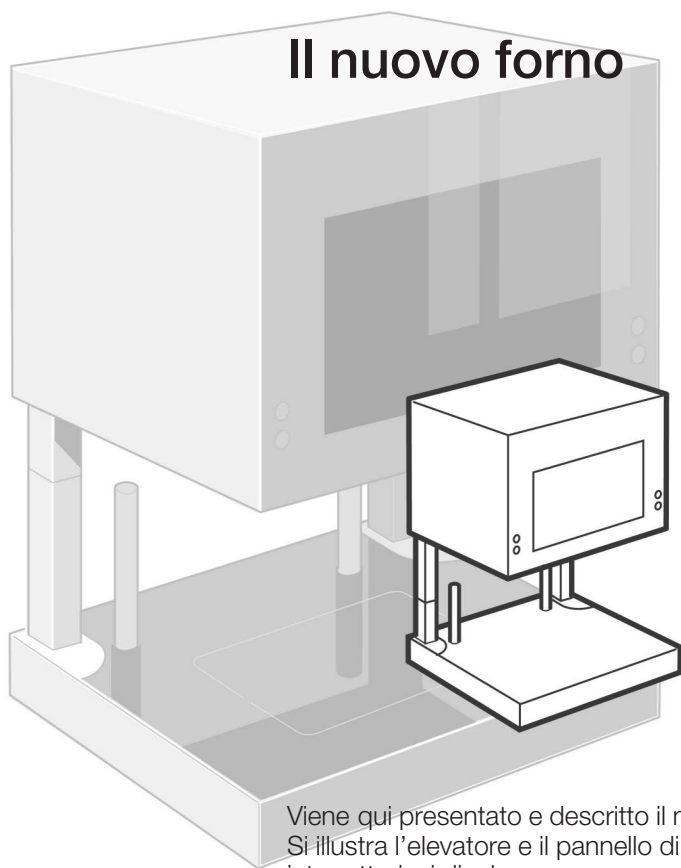
Non appoggiarsi né sedersi sulla vetroceramica.

Lato anteriore dei mobili adiacenti

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

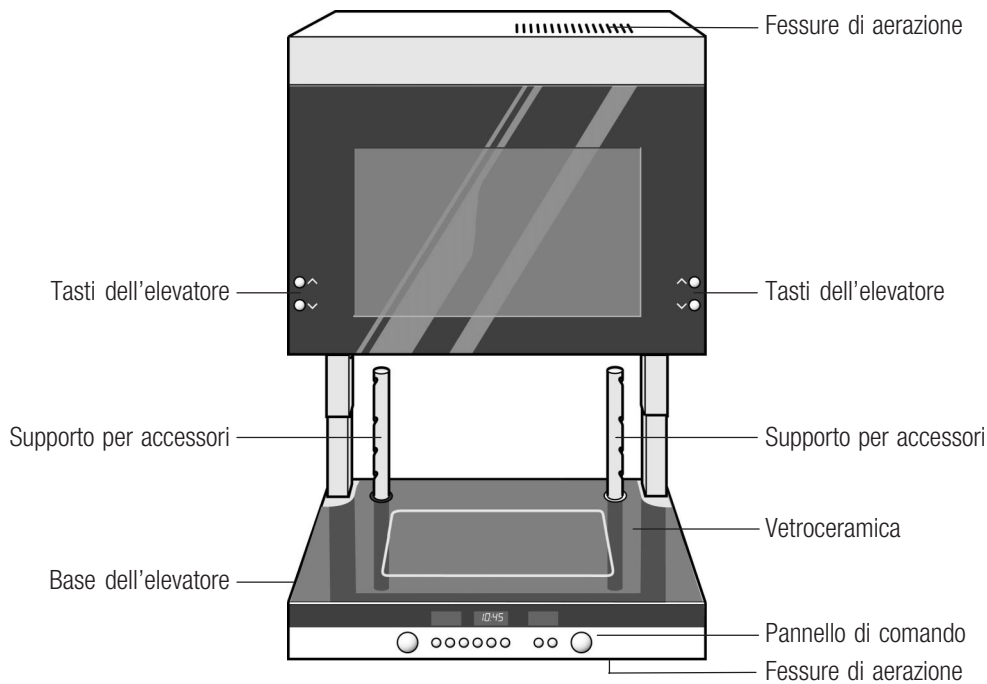
Mantenere pulita la guarnizione del forno.

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

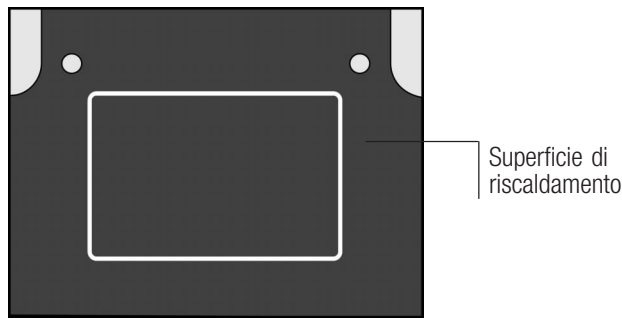


Viene qui presentato e descritto il nuovo forno.
Si illustra l'elevatore e il pannello di comando con gli
interruttori e i display.
Sono fornite informazioni in merito ai tipi di
riscaldamento e agli accessori allegati.

Forno a parete



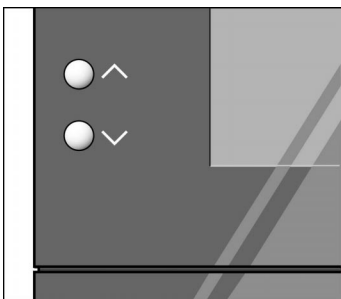
Vetroceramica



L'elevatore

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

Apertura e chiusura



I tasti dell'elevatore situati sulla parte frontale del forno consentono di azionare l'elevatore.

Le due coppie di tasti sul lato sinistro e destro della parte frontale del forno hanno la medesima funzione.

Apertura del forno:

Premere il tasto Aprire V.

Chiusura del forno:

premere il tasto Chiudere Λ.

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

Memorizzazione della posizione dell'elevatore

È possibile memorizzare la posizione preferita per la base dell'elevatore. In questo modo l'elevatore si porterà nella posizione memorizzata.

1. Servendosi del tasto Chiudere Λ, chiudere il forno e disattivarlo mediante l'interruttore generale ①.
2. Portare la base dell'elevatore nella posizione desiderata.
3. Premere il tasto OK sul pannello di comando, finché non risuoni un segnale acustico.
La posizione dell'elevatore viene in questo modo memorizzata.

In qualunque momento è possibile memorizzare una nuova posizione per l'elevatore. In seguito alla caduta di corrente è necessario memorizzare nuovamente la posizione dell'elevatore.

Protezione antibloccaggio

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



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

Velocità dell'elevatore

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

Consultare a questo proposito la sezione "Impostazioni di base" del capitolo "Modalità di utilizzo del forno".

Avvertenze

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

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

Pannello comandi

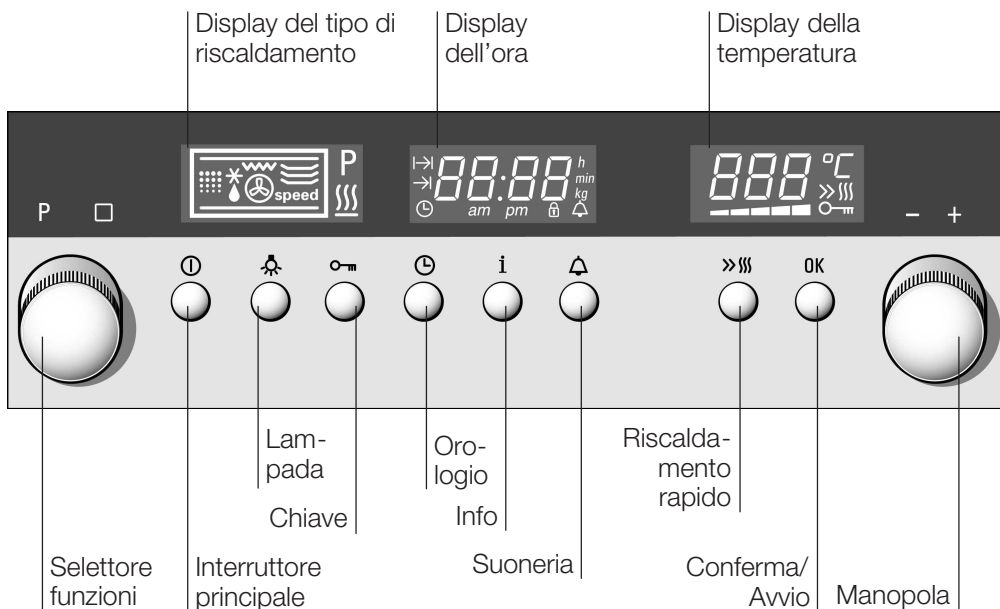
Il pannello comandi consente di impostare il forno. Vengono qui illustrati i diversi elementi di comando.

Schema generale

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi.

Sui display non vengono mai raffigurati simultaneamente tutti i simboli.

Differenze nei dettagli dipendono dal tipo di apparecchio.



Display e tasti di comando

I tasti di comando consentono di attivare il forno e offrono diverse funzioni supplementari.

I display visualizzano i valori impostati. Finché il simbolo continua a lampeggiare sul display, è possibile regolare il parametro corrispondente.

Tasto		Tipo di utilizzo
ⓘ	Interruttore generale	Attivazione e disattivazione del forno
💡	Lampada	Attivazione e disattivazione della lampada del forno
🔑	Chiave	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino
🕒	Orologio	Impostare l'ora ⌚, la durata ⏱️ e l'ora di fine cottura ➡️
i	Info	Richiamare le impostazioni di base, quindi richiedere la temperatura di riscaldamento o il peso impostato nella programmazione automatica
🔔	Suoneria	Impostare la suoneria
>>>	Riscaldamento rapido	Consente di riscaldare il forno in modo particolarmente rapido
OK	Conferma OK/Avvio	Consente di confermare le impostazioni o di avviare il forno

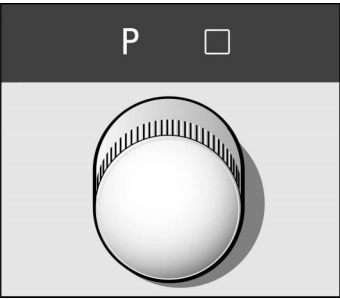
Simbolo	Significato
 Lucchetto	indica che la funzione dell'elevatore è bloccata

Controllo della temperatura



La barra con cinque campi sul display della temperatura indica il controllo della temperatura. Indica l'incremento della temperatura o il calore residuo all'interno del forno.

Selettore funzioni



Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento.
Il simbolo corrispondente viene visualizzato sul display del tipo di riscaldamento. Il display della temperatura propone un valore per ogni tipo di riscaldamento.

Tipo di riscaldamento

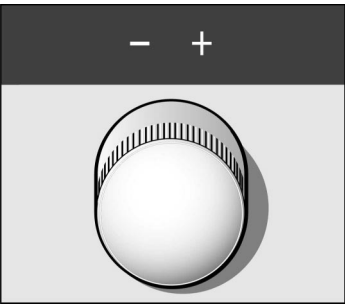
	Riscaldamento super./infer.
	Riscal. super./infer. speciale*
	Aria calda 3D
	Speed
	Riscaldamento infer.
	Grill ricircolo aria
	Grill
	Scongelamento
	Mantenere caldo – aperto
	Preriscaldamento
	Mantenere caldo
	Autopulizia
	Programmazione automatica

Utilizzo

per dolci in stampi, dolci sulla teglia, soufflé e arrosti magri
per pasta lievitata, biscotti e bignè
per pizza, dolci, biscotti e pasta sfoglia su due livelli, su un livello con accessorio al livello 1 o 3
per i prodotti surgelati senza preriscaldamento
per la rifinitura della cottura e per la cottura, nonché per pietanze a bagnomaria
per carne, pollame e pesce intero
per bistecche, salsicce, toast e porzioni di pesce
per scongelare da 20° C a 60° C
per mantenere calde le pietanze con il forno aperto e per far fondere la cioccolata, il burro e la gelatina
per il riscaldamento preliminare delle stoviglie in porcellana fino a 60° C
per mantenere calde le pietanze con il forno chiuso da 65° C a 100° C
Il forno si pulisce in questo modo automaticamente.
Programmi per brasati, arrosti con sughi e sformati di carne e verdure

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

Manopola



È possibile modificare tutte le impostazioni mediante la manopola.

Ambiti

Significato

30° C - 300° C	Temperatura relativa ai tipi di riscaldamento Eccezione: Aria calda 3D  da 30° C a 275° C Scongelamento  da 20° C a 60° C Preriscaldamento  da 30° C a 60° C Mantenere caldo  da 65° C a 100° C
1 - 3	Gradi per il grill 
1	Grado per mantenere caldo – aperto 
1 - 3	Gradi per l'autopulizia 
0:01 h - 23:59 h	Durata da 1 minuto a 23:59 ore
0:05 min - 12:00 h	Ora della suoneria da 5 secondi a 12:00 ore
P1 - P26	Programmi del sistema di programmazione automatica  P
0.3 kg - 3.0 kg	Chilogrammi per i programmi per alcuni programmi, l'ambito corrispondente è inferiore

Selettori abbassabili

I selettori possono essere abbassati. Per l'inserimento e il disinserimento è sufficiente premere il selettore.

Le manopole possono essere fatte ruotare verso destra o verso sinistra. Non vi è alcuna posizione zero.

Forno e accessori

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

Forno

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

L'aria calda fuoriesce dal lato superiore del forno e dal lato inferiore della base dell'elevatore.

Attenzione! Non coprire le aperture di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Se il forno viene aperto durante il funzionamento, il riscaldamento si interrompe. Il parametro di durata eventualmente ancora in fase di scorrimento si arresta. Se il forno è chiuso, avviare nuovamente azionando il tasto OK.

Lampada del forno

Il forno è dotato di una lampada sul lato superiore e di due lampade laterali.

Durante l'autopulizia  non è possibile attivare le lampade.

Tasto Lampada

Con il tasto Lampada  è possibile attivare o disattivare le lampade.

Funzionamento del forno

Attivando il forno con l'interruttore generale , le lampade si accendono. Disattivandolo, le lampade si spengono.

Impostazione del forno:

Se è stata impostata una temperatura fino a 60 °C e se è attiva la funzione di autopulizia , le lampade si spengono.

Questo rende possibile una regolazione di precisione. Se il forno si deve attivare e disattivare automaticamente, le lampade restano spente sino al momento dell'avvio. Finché il parametro di durata scorre, le lampade sono accese. Trascorso il tempo impostato, le lampade si spengono.

Funzionamento dell'elevatore

Quando il forno è aperto, soltanto la lampada sul lato superiore è accesa.

Le lampade sono disattivate: durante il funzionamento dell'elevatore, si accende la lampada situata sul lato superiore. Non appena il forno viene chiuso, la lampada si spegne.

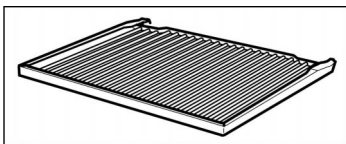
Le lampade sono accese: durante il funzionamento dell'elevatore, le lampade sulle pareti laterali si spengono. Non appena il forno viene chiuso, le lampade si accendono.

Accessori

È possibile acquistare successivamente gli accessori o altri accessori speciali presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Indicare il numero HZ.

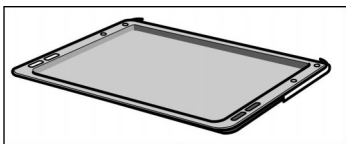
Una ampia scelta di accessori per il forno è contenuta nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet.

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



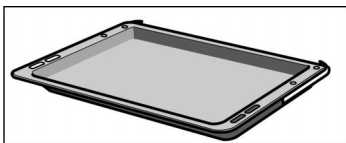
Griglia HZ 304000

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



Teglia da forno smaltata HZ 301070

per dolci e biscottini.



Leccarda HZ 302070

per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Accessori speciali

Griglia a inserto HZ 304001

Teglia in vetro HZ 915000

Teglia in metallo HZ 26000

Teglia XXL HZ 390800

Stampo HZ 26001

Tipo di utilizzo

per pietanze al grill in abbinamento alla leccarda

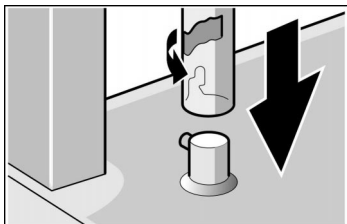
per brasati e soufflé,
adatta in particolare per la programmazione automatica

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

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

per dolci particolarmente succosi, previene il trabocco degli alimenti.

Supporto per accessori



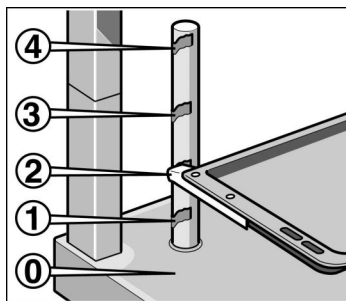
Prima di agganciare gli accessori per la prima volta, è necessario applicare l'apposito supporto per accessori.

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

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

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

Aggancio degli accessori



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

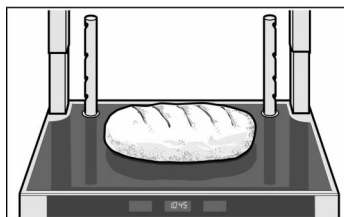
La vetroceramica sul fondo dell'elevatore funge da ulteriore base d'appoggio per le stoviglie.

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

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

Vetroceramica

La vetroceramica può essere utilizzata come ulteriore superficie d'appoggio per numerose pietanze. Grazie al contatto con la superficie di riscaldamento, gli arrosti e i dolci riescono particolarmente bene e non è necessario usare accessori.

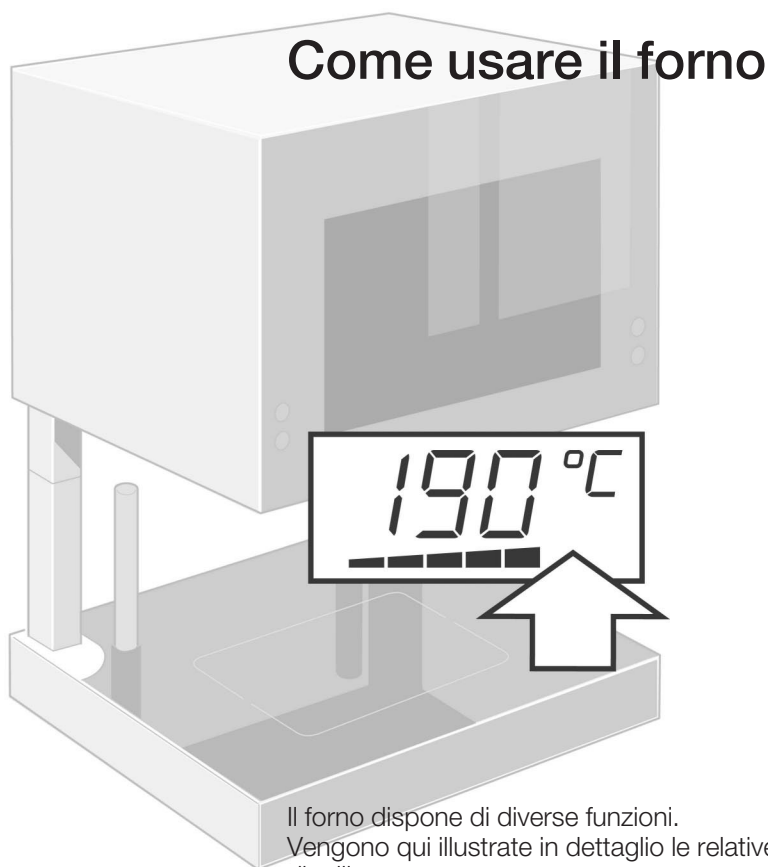


Disporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.

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

Anche i prodotti surgelati devono essere disposti direttamente sulla vetroceramica.

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



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

Prima di iniziare a utilizzare il forno

Prima di usare il forno per la prima volta, si raccomanda di leggere le norme di sicurezza riportate al capitolo “Aspetti a cui prestare attenzione”.

Quando il forno è pronto a entrare in funzionamento, farlo riscaldare e pulire gli accessori.

Impostazione dell'ora

Se sul display dell'ora lampeggiano il simbolo Orologio  e quattro zeri, il forno non è ancora pronto a entrare in funzione.

Impostare l'ora attuale.

1. Premere il pulsante orologio .
Sul display viene visualizzato 12:00 e il simbolo dell'orologio  lampeggia.
2. Servendosi della manopola, impostare l'ora attuale.
3. Confermare con il tasto Orologio .

Il forno è pronto a entrare in funzione.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo chiuso. A tale scopo è ideale un intervallo di tempo pari a un'ora con riscaldamento super./infer.  a 240° C.

Regolazione

1. Tenere premuto l'interruttore generale  finché sul display del tipo di riscaldamento non venga visualizzato il simbolo .
2. Servendosi del selettore funzioni, impostare il riscaldamento super./infer. .
3. Servendosi della manopola, impostare una temperatura di 240° C.
4. Avviare il forno azionando il tasto OK.

Dopo un'ora disattivare il forno azionando l'interruttore generale .

Pulizia degli accessori

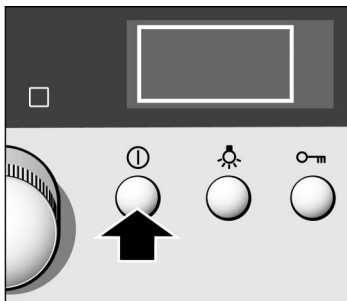
Per eliminare lo sporco accumulato nel trasporto, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.

Attivazione e disattivazione del forno

Per evitare che il forno venga attivato accidentalmente, è presente un interruttore generale. Il forno può essere impostato soltanto dopo essere stato attivato.

Interruttore generale

Attivazione



L'interruttore generale ① consente di attivare e disattivare il forno.

Azionare l'interruttore generale ① finché il simbolo □ non venga visualizzato sul display del tipo di riscaldamento.

Qualora non venga effettuata alcuna impostazione o nel caso in cui l'impostazione non venga confermata, il forno si disattiva di nuovo automaticamente dopo alcuni minuti.

Il display del tipo di riscaldamento si spegne.

Disattivazione

Tenere premuto l'interruttore generale ① finché il display del tipo di riscaldamento non si spenga.

Regolazione del forno

Nel capitolo “Valori di impostazione corretti” sono indicati i parametri appropriati per molte ricette. Sono disponibili diverse possibilità di impostazione.

Disattivazione manuale del forno

Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare il forno.

Il forno si disattiva automaticamente

Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

Il forno si accende e si spegne automaticamente

La preparazione dei piatti può così avvenire in più fasi. È possibile, ad esempio, inserire la pietanza nel forno di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Avvertenza

Avviare il forno premendo OK.

Se ci si dimentica di avviare l'apparecchio, dopo alcuni secondi risuona un segnale acustico.

Il forno può essere messo in funzione soltanto dopo essere stato chiuso.

Eccezione:

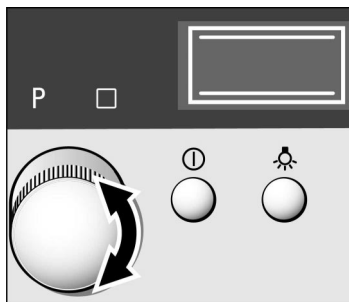
con la funzione 'Mantenere caldo – aperto  il forno deve essere necessariamente aperto. Viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display della temperatura si illumina il simbolo del lucchetto .

Impostazione

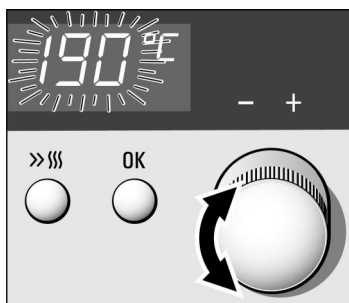
Attivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
Successivamente, è possibile effettuare l'impostazione.

Esempio: riscal.
super./infer. □, 190° C

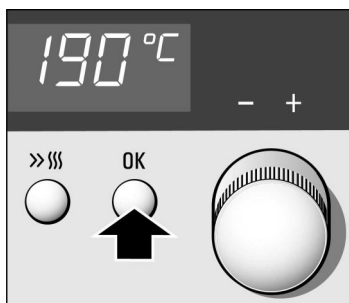
1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



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



3. Avviare il forno azionando il tasto OK.



Sul display dell'orologio viene visualizzata l'ora attuale.

Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.

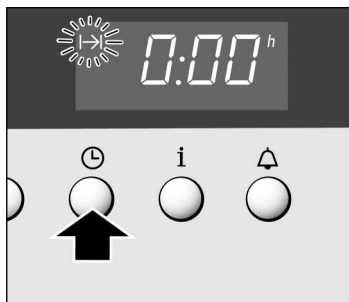
Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento. Servendosi del tasto OK, avviare nuovamente il forno.

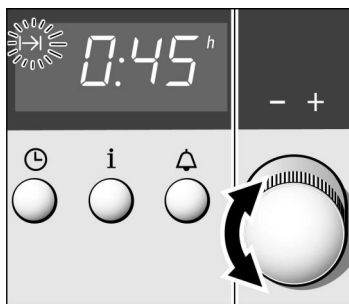
Disattivazione automatica

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 2. Prima di avviare il forno, indicare la durata di cottura per la pietanza.

Esempio: durata di 45 minuti



3. Azionare il tasto Orologio ① finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo della durata I→I.



4. Servendosi della manopola, impostare la durata desiderata.

Valore proposto Più + = 30 min.

Valore proposto Meno - = 10 min.

5. Avviare il forno azionando il tasto OK.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della durata I→I e il parametro di durata scorre.

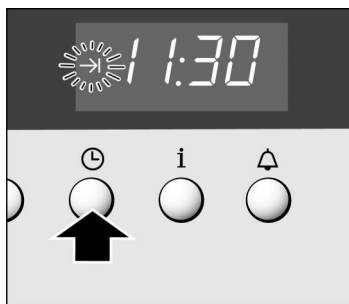
La durata è trascorsa	Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano. Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata I→I e viene visualizzato il parametro di durata 0:00. Sul display della temperatura lampeggia il valore della temperatura o il grado grill. Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚. Disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓢ.
Modifica della durata	Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo della durata I→I. Modificare la durata servendosi della manopola. Confermare la modifica servendosi del tasto OK.
Cancellazione della durata	Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo della durata I→I. Servendosi della manopola, impostare la durata su 0:00. Confermare la modifica servendosi del tasto OK.
Modifica delle impostazioni	Se si modifica il tipo di riscaldamento, la durata impostata viene cancellata. Se si modifica il tipo di riscaldamento o il grado grill, la durata si arresta. Servendosi del tasto OK, avviare nuovamente il forno.
Cancellazione delle impostazioni	Disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓢ.
Richiesta delle impostazioni temporali	Visualizzazione dell'ora di fine cottura →I o dell'ora ⌚: Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente. Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Attivazione e disattivazione automatica

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo in forno e non deperiscano.

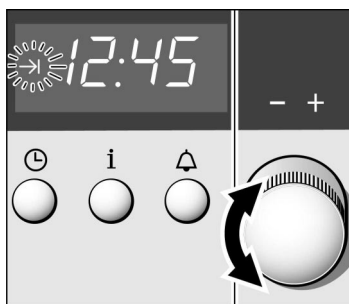
Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 4. Prima di avviare il forno, posticipare l'ora di fine cottura.

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



5. Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura →.

Sul display dell'ora viene visualizzata l'ora in corrispondenza della quale termina il parametro di durata.



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

7. Confermare le impostazioni, servendosi del tasto OK.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo di fine cottura → e viene visualizzata l'ora di fine cottura. Quando il forno entra in funzione, il simbolo della durata  si accende e il parametro di durata scorre. La lampade del forno si disattivano sino all'avvio.

L'ora di fine cottura è stata raggiunta

Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano. Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata **I→I** e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.

Sul display della temperatura lampeggia il valore della temperatura o il grado grill.

Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio **⌚**.

Disattivare il forno mediante l'interruttore generale **Ⓢ**.

Modifica dell'ora di fine cottura

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura **→I**.

Modificare l'ora di fine cottura servendosi della manopola.

Confermare la modifica servendosi del tasto OK.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura **→I**.

Azzerare l'ora di fine cottura con la manopola, finché non si raggiunga l'ora attuale in corrispondenza della quale ha termine il parametro di durata.

Confermare la modifica servendosi del tasto OK.

Il forno entra in funzione.

Modifica delle impostazioni

Se si modifica il tipo di riscaldamento, la durata impostata e l'ora di fine cottura vengono cancellate.

La temperatura o il grado grill possono essere modificati durante l'intera fase di scorrimento del parametro di durata.

Confermare la modifica servendosi del tasto OK.

Cancellazione delle impostazioni

Disattivare il forno mediante l'interruttore generale **Ⓢ**.

Richiesta delle impostazioni temporali

Richiesta della durata impostata **I→I** e dell'ora di fine cottura **→I** o dell'ora **⌚**:

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente.

Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Controllo della temperatura

Incremento della temperatura



Il controllo della temperatura indica l'aumento della temperatura o il calore residuo nel forno.

Quando si attiva il forno, il controllo della temperatura indica l'incremento della temperatura. Quando si preriscalda, si raccomanda di inserire la pietanza nel forno non appena tutti i cinque campi siano riempiti. Questo tipo di visualizzazione non compare nel caso delle opzioni Grill , Scongelaire  fino a 20 °C, Mantenere caldo – aperto  e Autopulizia .

Durante la fase di riscaldamento del forno è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente azionando semplicemente il tasto Info . Questo valore viene visualizzato per alcuni secondi sul display della temperatura.

Con la funzione Riscaldamento inferiore  non è possibile effettuare alcuna richiesta.

Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può risultare differente dal valore di temperatura effettiva nel forno.

Calore residuo



Quando si disattiva il forno, il controllo della temperatura indica il calore residuo. Se si apre il forno, viene inoltre visualizzato anche il simbolo H come avvertenza per il forno caldo.

Nel caso di calore residuo, il controllo della temperatura si riferisce sempre al valore di 300 °C. Quando i cinque campi sono stati riempiti, il forno ha raggiunto la temperatura di ca. 300 °C. Se la temperatura scende fino a ca. 60 °C, il display si spegne.

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.

Si risparmia in questo modo energia elettrica.

Ora

In seguito al primo allacciamento o dopo un calo di corrente, sul display dell'ora lampeggiano quattro zeri e il simbolo ⌚. Impostare l'ora.

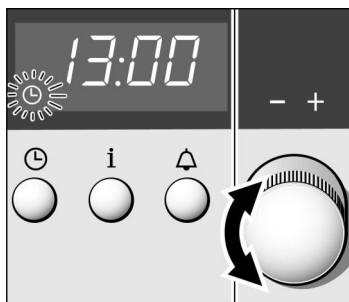
Impostazione

Il forno deve essere disattivato e non deve essere stata impostata la suoneria.

Esempio: h 13:00



1. Premere il tasto orologio ⌚.
Sul display dell'ora viene visualizzato 12:00 e il simbolo dell'orologio ⌚ lampeggia.



2. Per mezzo della manopola, impostare l'ora.

3. Confermare con il tasto orologio ⌚.

L'ora attuale viene così acquisita e il simbolo dell'orologio ⌚ si spegne.

Modifica dell'ora

L'ora può essere modificata in qualunque momento.

Celare l'ora

Le impostazioni di base possono essere modificate in modo che l'ora venga visualizzata esclusivamente nel caso in cui il forno sia in funzione.
Consultare a questo proposito la sezione "Impostazioni di base".

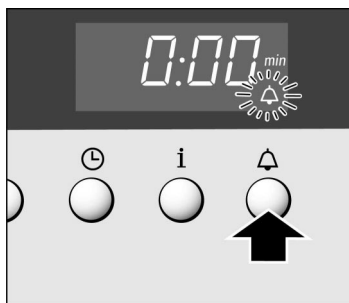
Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come suoneria da cucina, la quale scorre indipendentemente dal forno e ha un proprio particolare segnale acustico.

Impostazione

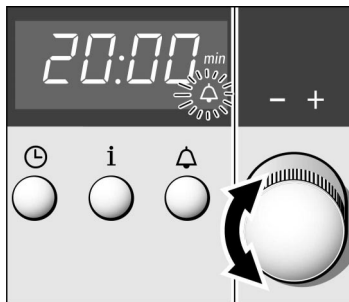
La suoneria può essere impostata in qualunque momento.

Esempio: 20 minuti



1. Premere il tasto Suoneria .

Sul display dell'ora viene visualizzata l'ora della suoneria 0:00 e il simbolo della suoneria  lampeggia.



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

Valore proposto Più + = 10 min.

Valore proposto Meno - = 5 min.

3. Servendosi del tasto Suoneria , avviare la suoneria.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della suoneria  e il parametro di tempo della suoneria scorre.

Il tempo della suoneria è trascorso	Risuona un segnale acustico. Sul display dell'ora viene visualizzata l'ora della suoneria 0:00 e il simbolo della suoneria  lampeggia. Servendosi del tasto Suoneria  , disattivare la suoneria.
Modifica del tempo della suoneria	Premere il tasto Suoneria  . Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della suoneria  . Servendosi della manopola, modificare il tempo della suoneria. Confermare con il tasto Suoneria  .
Cancellazione dell'ora del contaminuti	Premere tre volte il tasto Suoneria  .
La suoneria e la durata o l'ora di fine cottura sono impostate simultaneamente	Sul display dell'ora lampeggiano i due simboli. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo. Durata  , ora di fine cottura  o l'ora  : Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente. Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.
Cancellazione delle impostazioni	Se si disattiva il forno mediante l'interruttore generale  , la suoneria continua a scorrere.

Impostazioni di base

Il forno dispone di diverse impostazioni di base. le quali possono essere adattate alle proprie abitudini personali.

Impostazione base		Selezione 0	Selezione 1	Selezione 2
In 1	Ripristino di tutti i valori	no	si	—
In 2	Visualizzazione dell'ora	solo durante il funzionamento	sempre*	—
In 3	Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo impostato	breve	media*	lunga

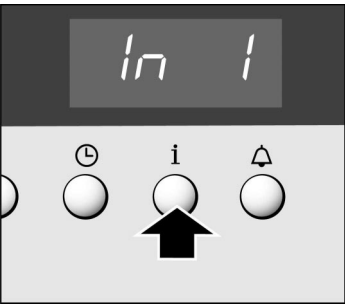
In 4	Tempo di postfunzionamento del ventilatore di raffreddamento	breve	medio*	lungo
In 5	Luminosità dei display	luminoso	medio*	debole
In 6	Bloccaggio della porta con la sicurezza bambino	no*	sì	—
In 7	Velocità dell'elevatore	lento*	veloce	—
In 8	Formato dell'ora	24 h*	12 am/pm	—

* Impostazione predefinita

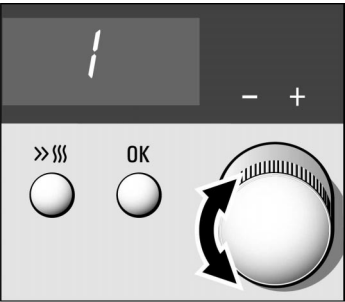
Impostazione

Il forno deve essere disattivato e non deve essere stata impostata la suoneria.

Esempio: Ripristino di tutti i valori



- 1.** Premere il tasto Info **i**, finché non risuona un segnale acustico.
Sul display dell'ora viene inoltre visualizzata l'impostazione di base In 1 e sul display della temperatura.



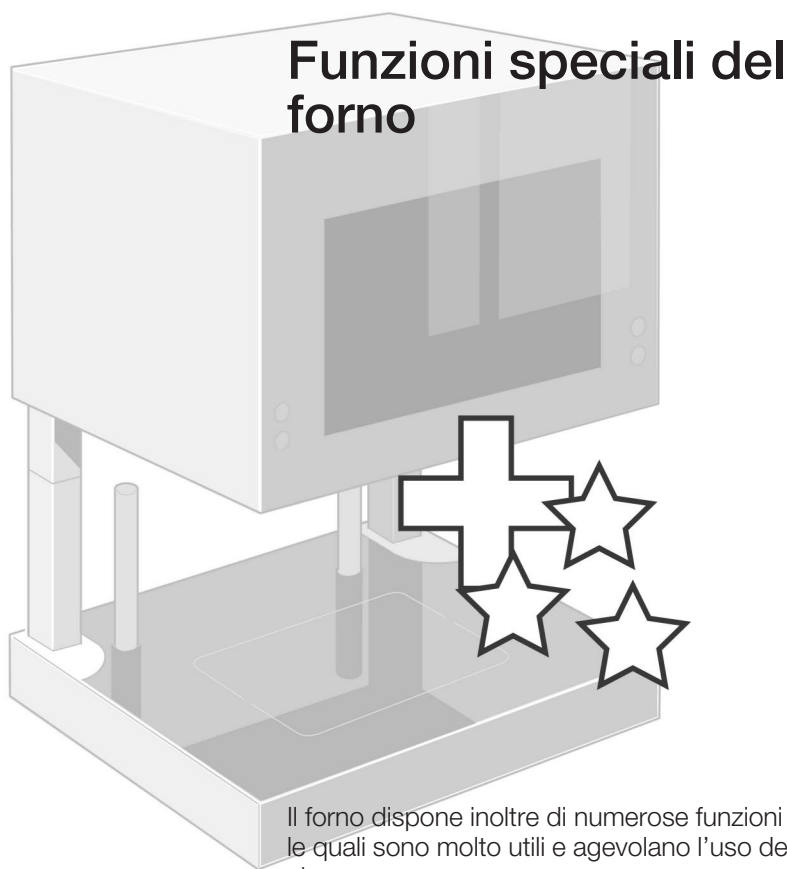
- 2.** Modificare l'impostazione di base servendosi della manopola.

Servendosi del tasto Info **i**, è possibile scorrere tutti i livelli, mentre con la manopola si possono modificare le impostazioni di base.

- 3.** Infine, confermare le modifiche mediante il tasto OK.

Modifica delle impostazioni di base

Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.



Riscaldamento rapido

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

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

Si può utilizzare il riscaldamento rapido con i tipi di riscaldamento seguenti:

Riscaldamento super./infer. 

Riscaldamento super./infer. speciale 

Aria calda 3D 

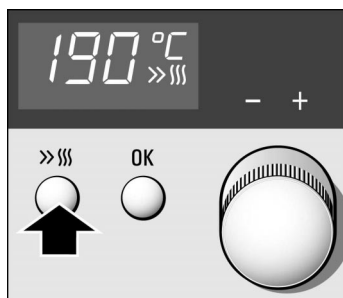
Grill ventilato 

La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata soltanto nel caso in cui la temperatura impostata non sia inferiore a 100 °C e qualora il controllo della temperatura non sia ancora del tutto completo.

Impostazione

Impostare il forno nel modo desiderato, quindi avviarlo.

Esempio: riscaldamento rapido a 190 °C



Premere il tasto Riscaldamento rapido »|||.

Sul display della temperatura si illumina il simbolo Riscaldamento rapido »|||.

Il forno inizia a scaldarsi quando tutti i campi del controllo della temperatura sono completi.

Il riscaldamento rapido è terminato

Risuona un segnale e nel display compare il simbolo >>|||. Tutti i campi del controllo della temperatura si illuminano. Collocare la pietanza nel forno.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto Riscaldamento rapido >>|||. Il simbolo Riscaldamento rapidi >>||| si spegne.

Modifica delle impostazioni

In caso di modifica del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill, il riscaldamento rapido si interrompe.

Sicurezza bambino

Sicurezza bambino in condizioni di forno in funzione

Il forno dispone di una sicurezza bambino. In questo modo bambini non possono accendere inavvertitamente il forno o modificare le impostazioni. Grazie alla sicurezza bambino, i tasti non reagiscono, fatta eccezione per alcuni casi:

Il segnale acustico per la suoneria o come avvertenza della scadenza del parametro di durata può essere disattivato.

Tutte le impostazioni temporali possono essere richieste mediante il tasto Orologio ⌚.

L'interruttore generale Ⓛ consente di disattivare il forno, ma non di riattivarlo.

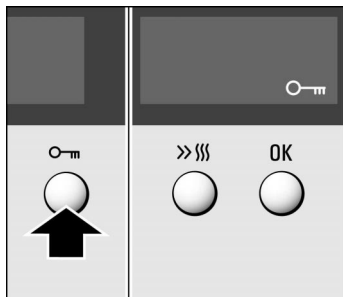
Sicurezza bambino in condizioni di forno disattivato

Il segnale acustico della suoneria può essere disattivato.

L'ora può essere richiesta mediante il tasto Orologio ⌚.

Impostazione

Esempio: Sicurezza bambino in condizioni di forno disattivato



La sicurezza bambino può essere attivata in qualunque momento.

Premere il tasto Chiave  finché il display della temperatura non visualizza il simbolo Chiave .

La sicurezza bambino è attiva e il simbolo Chiave  è illuminato.

Disattivazione della sicurezza bambino

Premere il tasto Chiave  finché sul display della temperatura non scompare il simbolo Chiave . Il forno può quindi essere nuovamente utilizzato come di consueto.

Bloccaggio della funzione dell'elevatore

Le impostazioni di base possono essere modificate in modo che sia possibile bloccare anche la funzione dell'elevatore quando è già attiva la sicurezza bambino. Consultare a questo proposito la sezione "Impostazioni di base" del capitolo "Modalità di utilizzo del forno".

Se si attiva la sicurezza bambino, i tasti di comando e la funzione dell'elevatore risultano bloccati. Sul display dell'ora si illumina anche il simbolo .

Delimitazione temporale automatica

Il sistema di delimitazione temporale automatica si attiva nel caso in cui il forno continui a scaldare per un lungo periodo di tempo senza che sia stata effettuata alcuna impostazione. La durata di questo intervallo di tempo dipende dal valore di temperatura impostato o dal grado grill.

Le lampade del forno si disattivano dopo ca. 2 ore.

Il sistema di delimitazione temporale automatica si attiva



Risuona un segnale acustico e sul display della temperatura viene visualizzato "OFF".

Il riscaldamento del forno ha termine.

Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.

Il forno può quindi essere nuovamente utilizzato come di consueto.

Impostazione della durata

Affinché l'elimitazione temporale automatica non si attivi accidentalmente, si consiglia di impostare un parametro di durata.

Il forno scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

Programmazione automatica

La programmazione automatica consente un'ottima riuscita di raffinati brasati, arrostiti succulenti e piatti gustosi. Inoltre non è più necessario irrorare e mescolare gli alimenti. Poiché le stoviglie hanno un coperchio, il forno resta pulito.

Stoviglie

La programmazione automatica è adatta soltanto per la cottura in stoviglie con coperchio. Utilizzare stoviglie dotate di un coperchio appropriato.

Stoviglie adatte

Le stoviglie devono resistere al calore fino a temperature di 300 °C. Accertarsi che anche le maniglie siano refrattarie. La cosa migliore è utilizzare stoviglie in vetro o vetroceramica.

Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

Per evitare che gli alimenti brucino, nel caso di alcune ricette è necessario coprirne il fondo con liquido.

Se si utilizzano stoviglie in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione ancora più scura. Aggiungere più liquido. Per i surgelati aggiungere meno liquido.

Le teglie in acciaio legato non sono sempre adatte. Gli alimenti non si dorano bene e non cuociono rapidamente.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in alluminio lucente o in argilla non sono appropriate. Non assorbono correttamente il calore e l'argilla tende inoltre ad assorbire acqua.

Dimensioni delle stoviglie

Per ottenere ottimali risultati di cottura, si consiglia di fare in modo che la carne copra il fondo della pentola per ca. i due terzi. In questo modo si otterrà anche un buon fondo d'arrosto.

La distanza tra la carne e la parete della pentola e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm. La carne potrebbe infatti aumentare di volume durante la cottura.

Anche la distanza tra minestrone e coperchio non deve essere inferiore a 3 cm.

Preparazione degli alimenti

Il risultato della cottura dipende dalla qualità degli alimenti.

Si consiglia di pesare la carne fresca o surgelata, il pesce o la verdura.

Il peso è utile ai fini delle impostazioni.

Carne

Insaporire la carne come di consueto.

Se indicato nella tabella dei programmi, versare liquido (per esempio acqua o brodo) nella pentola vuota, finché il fondo non sia interamente coperto. Mettere la carne nella pentola e coprire con un coperchio appropriato.

Il roastbeef deve avere un'altezza di ca. 8 cm ed essere legato con uno spago. In questo modo, potrà cuocere in modo uniforme e conservare la propria forma.

Pesce

Pulire, lasciar marinare e salare il pesce come di consueto.

Pesce stufato:
versare liquido (per esempio vino o succo di limone) nella pentola vuota, finché il fondo non sia interamente coperto.

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

Mettere il pesce nella pentola e coprire con un coperchio appropriato.

Avvertenza: per ottenere risultati ottimali, disporre il pesce in "posizione di nuoto" all'interno della pentola.



Piatto unico

Preparare gli ingredienti come di consueto e disporre il tutto nella pentola.

Aggiungere anche un po' di liquido e coprire con un coperchio appropriato.

Programmi

Disporre le stoviglie sulla vetroceramica. Non preriscaldare il forno.

Programma pietanza fresca		Ideale per	Ambito di peso	Aggiungere liquido
1	Arrosto di manzo	Costata, spalla, coppa, arrosto all'agro	0,5 - 3,0 kg	sì
2	Roastbeef, medio	Roastbeef, costata	0,5 - 2,5 kg	no
3	Roastbeef, all'inglese	Roastbeef, costata	0,5 - 2,5 kg	no

Programma pietanza fresca		Ideale per	Ambito di peso	Aggiungere liquido
4	Arrosto di maiale	Nuca, collo, coppa, noce, rollè	0,5 - 3,0 kg	sì
5	Arrosto in crosta	Spalla con cotenna, ventre	0,5 - 2,5 kg	no
6	Arrosto di vitello	Spalla, zampa, condilo, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,5 - 2,5 kg	sì
7	Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	0,5 - 2,5 kg	sì
8	Cosciotto d'agnello, rosa	Cosciotto disossato	0,5 - 2,5 kg	no
9	Pollo	Pollo	0,5 - 2,0 kg	no
10	Anatra, oca	Anatra, oca	1,0 - 3,0 kg	no
11	Cosciotti di pollo	Cosciotti di pollo, di tacchino, di anatra e d'oca	0,3 - 1,5 kg	no
12	Petto di tacchino	Petto di tacchino, rollè di tacchino	0,5 - 2,5 kg	sì
13	Montone, cervo	Spalla, collo, petto	0,5 - 2,5 kg	sì
14	Cotoletta di maiale in salamoia, capriolo, selvaggina minuta	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	0,5 - 3,0 kg	sì
15	Polpettone	Polpettone	0,3 - 3,0 kg	no
16	Piatti unici	Involtini, Pichelsteiner (cubetti di manzo con verdure), Szegediner Gulasch	0,3 - 3,0 kg	sì
17	Pesce, stufato	Trota, luccioperca, carpa, merluzzo intero	0,3 - 1,5 kg	sì
18	Pesce, arrosto	Trota, luccioperca, carpa, merluzzo intero	0,3 - 1,5 kg	no

Programma pietanza surgelata*		Ideale per	Ambito di peso	Aggiungere liquido
19	Arrosto di manzo	Costata, spalla, coppa	0,5 - 2,0 kg	sì
20	Arrosto di maiale	Nuca, collo, coppa, noce, rollè	0,5 - 2,0 kg	sì
21	Arrosto di vitello	Spalla, zampa, condilo, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,5 - 2,0 kg	sì
22	Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	0,5 - 2,0 kg	sì

Programma pietanza surgelata*		Ideale per	Ambito di peso	Aggiungere liquido
23	Cosciotto d'agnello, rosa	Cosciotto disossato	0,5 - 2,0 kg	no
24	Cosciotti di pollo	Cosciotti di pollo, di tacchino, di anatra e d'oca	0,3 - 1,5 kg	no
25	Montone, cervo	Spalla, collo, petto	0,5 - 2,0 kg	sì
26	Capriolo, selvaggina minuta	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	0,5 - 2,0 kg	sì

* Attenzione: Nel caso della carne surgelata non è possibile posticipare l'ora di fine cottura poiché la carne preparata scongelerebbe durante l'intervallo di attesa diventando non commestibile.

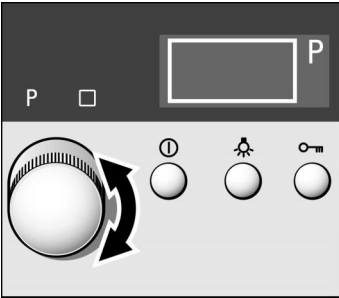
Durata di preparazione della pietanza

Per conoscere la durata della preparazione della pietanza, effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 5. L'ora in cui la cottura sarà terminata viene visualizzata sul display dell'ora. Quando si attiva il forno, viene visualizzato lo scorrere del parametro di durata.

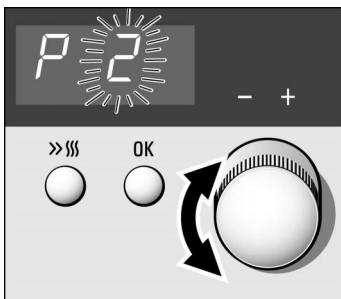
Impostazione

Dopo aver preparato la pietanza, selezionare il programma appropriato dalla relativa tabella dei programmi. Attivare il forno con l'interruttore generale ❶ ed effettuare l'impostazione.

Esempio: Roastbeef medio, 1,2 kg, sono le h. 10:45. Programma 2, la preparazione della pietanza dura 65 minuti.

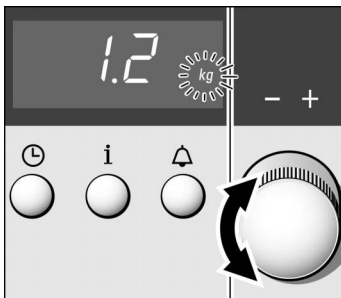


1. Selezionare la programmazione automatica servendosi del selettore funzioni.

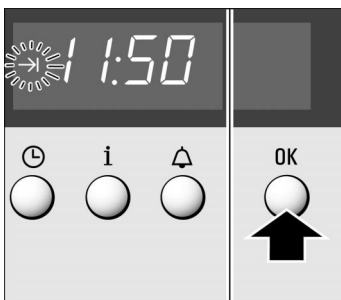


2. Servendosi della manopola, impostare il numero di programma desiderato.

3. Confermare con il tasto OK.
Sul display dell'ora viene proposto un valore per la pietanza.



4. Impostare il peso desiderato servendosi della manopola.



5. Confermare con il tasto OK.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo di fine cottura →I e viene visualizzata l'ora in corrispondenza della quale termina il programma.

6. Avviare il forno azionando il tasto OK.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della durata I→I e il parametro di durata scorre.

Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano. Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata I→I e viene visualizzato il parametro di durata 0:00. Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚. Disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓛ.

Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓛ.

I numeri di programma non possono essere modificati.

La durata è trascorsa

Interruzione del programma

Visualizzazione delle impostazioni

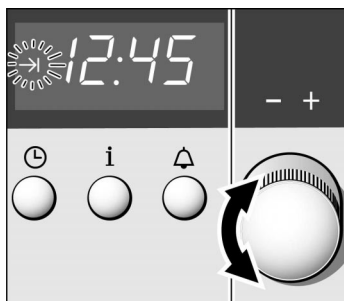
Visualizzazione dell'ora di fine cottura → I o l'ora ⌚:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Visualizzazione del peso:

Premere il tasto Info i. Sul display dell'ora viene visualizzato per alcuni secondi il peso impostato.

Attivazione e disattivazione automatica

Esempio: La pietanza deve essere pronta per le h. 12:45.



L'ora di fine cottura è stata raggiunta

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo in forno e non deperiscano.
Non utilizzare carne surgelata. Quest'ultima finirebbe infatti con lo scongelare durante l'intervallo di attesa diventando non commestibile.

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 5.
Prima di avviare il forno, posticipare l'ora di fine cottura.

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

7. Confermare con il tasto OK.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo di fine cottura → I e viene visualizzata l'ora di fine cottura.
Quando il forno entra in funzione, il simbolo della durata I → I è illuminato e il parametro di durata scorre.
La lampade del forno si disattivano sino all'avvio.

Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata I → I e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.

Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚.

Disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓛ.

Modifica dell'ora di fine cottura

Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo di fine cottura →**I**.
Modificare l'ora di fine cottura servendosi della manopola.
Confermare la modifica servendosi del tasto OK.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo di fine cottura →**I**.
Azzerare l'ora di fine cottura con la manopola, finché non viene raggiunta l'ora attuale in corrispondenza della quale ha termine il programma.
Confermare la modifica servendosi del tasto OK.
Il forno entra in funzione.

Interruzione del programma

Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale .

I numeri di programma non possono essere modificati.

Visualizzazione delle impostazioni

Visualizzazione della durata **I→I** e dell'ora di fine cottura →**I** o l'ora .

Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Visualizzazione del peso:
Premere il tasto Info **i**. Sul display dell'ora viene visualizzato per alcuni secondi il peso impostato.

Consigli relativi alla programmazione automatica

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

L'ambito dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per arrosti di dimensioni particolarmente grandi, spesso non è possibile trovare alcuna teglia appropriata. Per la preparazione di pezzi di grosse dimensioni, si consiglia di utilizzare la funzione riscaldamento super./infer.  oppure la funzione grill ventilato .

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 oppure non utilizzare liquidi.

L'arrosto è troppo secco in alto.

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

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

Il coperchio della teglia non chiude perfettamente oppure il volume della carne è aumentato, sollevando in questo modo il coperchio. Utilizzare sempre un coperchio appropriato, accertandosi inoltre che tra la carne e la parete della pentola vi sia una distanza non inferiore a 3 cm.

Si desidera cucinare più cosciotti di pollo simultaneamente.

I cosciotti devono avere pressappoco le medesime dimensioni. Impostare il peso del cosciotto più grande. Esempio: due cosciotti di tacchino, rispettivamente di 1,4 kg e 1,5 kg. Impostare il peso di 1,5 kg.

Si desidera far stufare o arrostiti più pesci interi contemporaneamente.

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

Si desidera preparare del pollo ripieno.

Il pollo ripieno non è adatto a questo tipo di cottura. Si consiglia di cucinarlo invece direttamente sulla griglia senza pentola. Consultare a questo proposito il capitolo "Corretti valori di impostazione".

La carne è troppo chiara.

Disporre i dadi di carne a strati sul bordo della pentola e aggiungere le verdure al centro.

La verdura è troppo dura o troppo molle.

Se si desidera avere verdure più croccanti, impostare invece il peso complessivo della carne. Se si desidera avere verdure tenere, impostare invece il peso complessivo di carne e verdura.

Si desidera preparare un piatto vegetariano.

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

Si desidera utilizzare una teglia in acciaio inox.

Le teglie in acciaio inox non sono sempre adatte a questo tipo di cottura. Gli alimenti non imbruniscono bene e non cuociono rapidamente.

Al termine del programma di cottura rimuovere il coperchio e far cuocere la carne per 8 - 10 minuti al grado grill 3 .

Autopulizia

La funzione di autopulizia consente di eliminare comodamente lo sporco.
Il forno scalda a una temperatura di ca. 500 °C. I residui degli alimenti fatti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono così bruciati. Non resta quindi che eliminare la cenere dal forno.

Livelli di pulizia

Esistono tre diversi livelli di pulizia.

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

Quanto più intenso e datato è l'imbrattamento dell'apparecchio, tanto più elevato deve essere il livello di pulizia. In condizioni di utilizzo normali è sufficiente pulire il forno ogni 2-3 mesi. Ai fini della pulizia, sono necessari soltanto ca. 2,4-4,0 kw.

Avvertenze

Le lampade del forno non possono essere attivate.

Il controllo della temperatura non compare.



Per motivi di sicurezza, a partire da un determinato valore di temperatura viene bloccata la funzione dell'elevatore. Il display dell'ora visualizza inoltre il simbolo Lucchetto .

Il forno può essere nuovamente aperta soltanto quando si spegne il simbolo Lucchetto .

Non aprire mai il forno manualmente.

Pericolo di ustione per deflagrazione!

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

Prima dell'autopulizia

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

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

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



I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pericolo di incendio!

Pulire il forno e i relativi accessori servendosi di un panno umido.

Pulizia degli accessori

La leccarda o la teglia da forno smaltata possono essere inserite al livello 3 per il processo di pulizia. La griglia non è adatta alla funzione di autopulizia.

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

Si possono pulire gli accessori in un secondo momento.



Non utilizzare mai la funzione di autopulizia automatica per lavare gli accessori dotati di rivestimento antiaderente! Per effetto del grande calore, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Pericolo di gravi lesioni alla salute!

Supporto per accessori

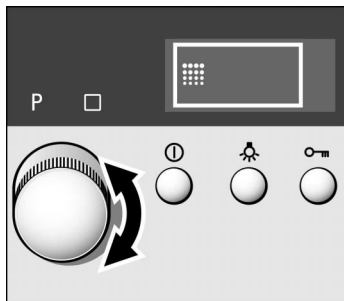
I supporti per accessori sono soggetti a scolorimento alle elevate temperature. Eliminare queste tracce con una spugna e una soluzione di lavaggio.

Se non vengono puliti contemporaneamente anche gli accessori, è possibile estrarre il supporto per accessori.

Impostazione

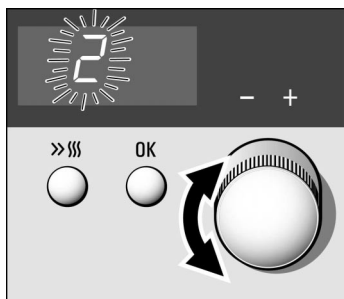
Attivare il forno mediante l'interruttore principale ①. Successivamente, è possibile effettuare l'impostazione.

Esempio: Livello di pulizia 2, sono le h. 10:35.

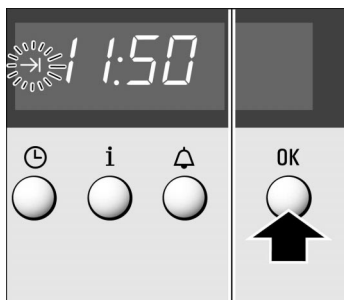


1. Selezionare l'autopulizia servendosi del selettore funzioni.

Per evitare che l'autopulizia venga attivata accidentalmente, sul display della temperatura lampeggia il livello preliminare 0.



2. Servendosi della manopola, impostare il livello di pulizia desiderato.



3. Confermare con il tasto OK.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo di fine cottura →I e viene visualizzata l'ora in corrispondenza della quale termina l'autopulizia.

4. Avviare il forno azionando il tasto OK.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della durata I→I e il parametro di durata scorre. A partire da una determinata temperatura, viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display dell'ora lampeggia il simbolo del lucchetto 🔒.

La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il riscaldamento del forno ha termine.

Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata **I→I** e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.

Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio **⌚**.

Disattivare il forno mediante l'interruttore generale **Ⓢ**.

Interruzione dell'autopulizia

Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale **Ⓢ**.

Il livello di pulizia non può essere modificato.

Richiesta delle impostazioni temporali

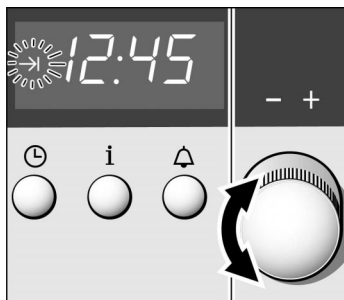
Visualizzazione dell'ora di fine cottura **→I** o l'ora **⌚**:

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente.

Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Attivazione e disattivazione automatica

Esempio: l'autopulizia deve essere conclusa alle h. 12:45



Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 – 3. Prima di avviare il forno, posticipare l'ora di fine cottura.

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

5. Confermare con il tasto OK.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo di fine cottura **→I** e viene visualizzata l'ora di fine cottura. Quando il forno entra in funzione, il simbolo della durata **I→I** è illuminato e il parametro di durata scorre. A partire da una determinata temperatura, viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display dell'ora lampeggia il simbolo del lucchetto **🔒**.

L'ora di fine cottura è stata raggiunta

Risuona un segnale acustico. Il riscaldamento del forno ha termine.

Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata **I→I** e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.

Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio **⌚**.

Disattivare il forno mediante l'interruttore generale **⓪**.

Modifica dell'ora di fine cottura

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura **→I**.

Modificare l'ora di fine cottura servendosi della manopola.

Confermare la modifica servendosi del tasto **OK**.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura **→I**.

Azzerare l'ora di fine cottura con la manopola, finché non viene raggiunta l'ora attuale in corrispondenza della quale ha termine l'autopulizia.

Confermare la modifica servendosi del tasto **OK**.

Il forno entra in funzione.

Interruzione dell'autopulizia

Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale **⓪**.

Il livello di pulizia non può essere modificato.

Richiesta delle impostazioni temporali

Visualizzazione della durata **I→I** e dell'ora di fine cottura **→I** o l'ora **⌚**:

Azionare il tasto Orologio **⌚** finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente.

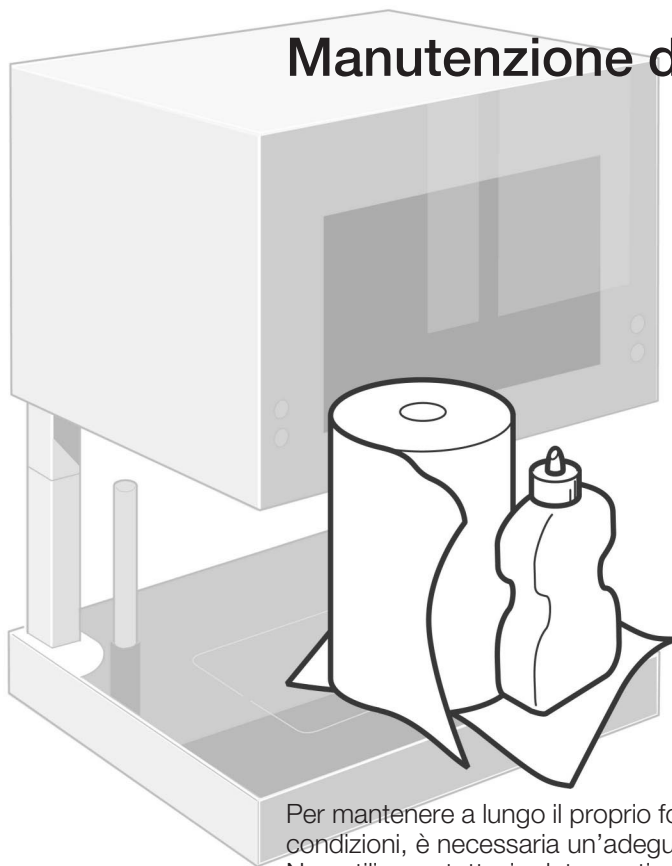
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

In seguito all'autopulizia

Lasciare raffreddare bene il forno.

Successivamente, eliminare la cenere residua pulendo il forno con un panno umido.

Manutenzione del forno



Per mantenere a lungo il proprio forno in buone condizioni, è necessaria un'adeguata cura e pulizia. Non utilizzare tuttavia detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Sono qui illustrate le corrette modalità di cura e pulizia del forno.

Manutenzione

Una buona e corretta manutenzione del forno ne favorisce una lunga durata, e la possibilità di non doverlo pulire a fondo frequentemente.

Evitare di causare molto sporco

Forno

Se si osservano quotidianamente alcuni accorgimenti, si eviterà di sporcare eccessivamente il forno.

Rimuovere lo sporco più ostinato appena il forno è raffreddato.

In questo modo lo sporco non si indurisce e non dà origine a macchie resistenti.

Utilizzare possibilmente la leccarda come contenitore di raccolta del grasso.

Parte frontale del forno

Se si lavano altri elementi con una soluzione di lavaggio e un panno spugna, si consiglia di pulire subito anche la parte frontale del forno. In questo modo lo sporco non si indurisce.

Acciaio inox

Le macchie di calcare, grasso, amido o albume devono essere immediatamente eliminate.

In questo modo sarà possibile prevenire fenomeni di corrosione.

Pulizia

Anche in caso di buona manutenzione, il forno deve essere sempre pulito a fondo. Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Detergente

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.

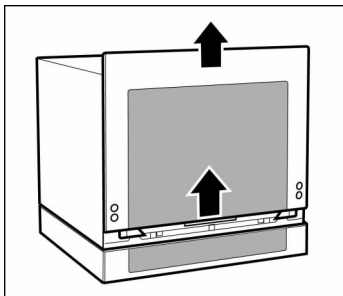
Settore	Pulizia
Superfici esterne del forno	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Vetri delle porte	Detergente per superfici in vetro: Pulire con un panno spugna.
Superfici interne del forno	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: Pulire con un panno spugna. Detergente per forno in caso di sporco resistente: Da utilizzare esclusivamente quando il forno è freddo. Non usarlo mai per la vetroceramica. Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia.
Copertura in vetro delle lampade del forno	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna.
Vetroceramica	Speciale detergente per vetroceramica (privo di silicone), per le macchie d'acque usare anche limone o aceto: Pulire con un panno spugna. Non utilizzare mai detergente per forno o smacchiatori. In caso di sporco resistente, utilizzare un raschietto per vetro (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica o presso rivenditori specializzati): Sbloccare e pulire solo con la lama. Attenzione: la lama è molto affilata! Pericolo di lesioni! Assicurarla nuovamente una volta terminata la pulizia. Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Settore	Pulizia
Supporto per accessori	Soluzione di lavaggio calda: Strofinare con una spugna.
Guarnizione Non rimuoverla!	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna, senza sfregare.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: Inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzolina. La leccarda e la teglia da forno smaltata possono essere pulite quando si usa la funzione di autopulizia.
Avvertenza	I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento.

Smontaggio e montaggio delle lastre di vetro

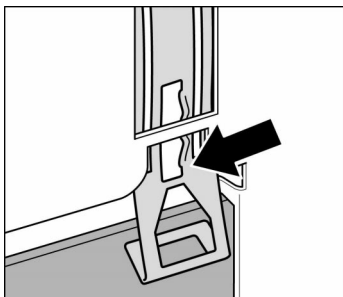
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere le due lastre di vetro esterne della parte frontale del forno.

Smontaggio

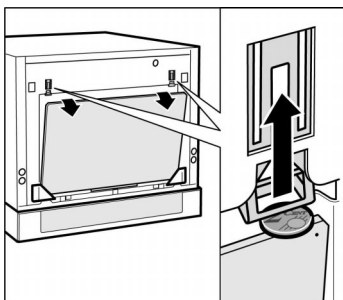


1. Far scorrere la lastra frontale verso l'alto e rimuoverla dal lato anteriore.
Attenzione! La lastra in vetro frontale si allenta non appena la si stacca dai ganci.
Tenerla saldamente.

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



2. Premere verso l'interno dapprima la molla di arresto destra e successivamente quella sinistra per la seconda lastra, fino a farla passare sotto l'archetto.

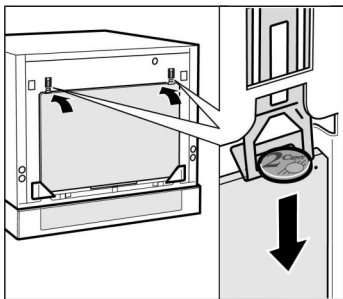


3. Servendosi di una moneta, spostare completamente verso l'alto le molle di arresto ed estrarre quindi la lastra.
Attenzione! Non appena le due molle siano state portate interamente in alto, la lastra si ribalta in avanti. Tenerla saldamente.

Utilizzare una moneta, al fine di evitare lesioni causate dai bordi affilati.

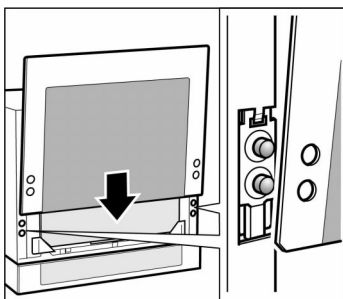
Per la pulizia delle lastre di vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Montaggio



1. Agganciare la seconda lastra e spostare le molle di arresto verso il basso servendosi di una moneta.

Il piccolo punto di marcatura all'esterno sulla lastra deve trovarsi in alto a destra.



2. Agganciare la lastra in vetro frontale e spingerla verso il basso.

Verificare che i tasti dell'elevatore si trovino correttamente nelle aperture della lastra frontale.



Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente le lastre.



Cosa fare in caso di guasto?

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

Eliminazione delle anomalie

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega tentare di eliminare il guasto da soli, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Impossibile accendere il forno	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile del forno è integro.
	Calo di corrente.	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il forno è bloccato.	Premere il tasto Chiave  finché sul display della temperatura non scompare il simbolo Chiave  .
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il forno non è chiuso correttamente.	Chiudere completamente il forno.
	Il forno non è stato attivato.	Premere il pulsante OK.
Il forno non riscalda. Sul display della temperatura si illumina un punto a sinistra in alto.	Il forno è in modalità dimostrativa.	Impostare il forno su Riscaldamento super./Infer.  e 30° C. Premere il tasto Riscaldamento rapido >> , finché non risuona un segnale acustico e il punto non lampeggia. Premere nuovamente il pulsante Riscaldamento rapido >> .
Impossibile accendere il forno	La funzione dell'elevatore è bloccata dall'autopulizia.	Attendere finché il simbolo del lucchetto  non scompare dal display dell'orologio.
	Il forno non è chiuso correttamente.	Aprire nuovamente il forno, quindi richiuderlo.
Impossibile aprire il forno	La funzione dell'elevatore è bloccata dall'autopulizia.	Attendere finché il simbolo del lucchetto  non scompare dal display dell'orologio.
	La funzione dell'elevatore è bloccata dalla sicurezza bambino.	Premere il tasto Chiave  finché sul display della temperatura non scompare il simbolo Chiave  .

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	La posizione dell'elevatore è memorizzata molto in alto.	Premere nuovamente il tasto Aprire  e memorizzare la posizione dell'elevatore al livello desiderato con il tasto OK.
Il display relativo alla temperatura visualizza "OFF".	È stata attivata l' delimitazione temporale automatica.	Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
Impossibile memorizzare la posizione dell'elevatore.	Il forno non è stato chiuso correttamente.	Chiudere nuovamente il forno, quindi riaprirlo.

Tutti i messaggi d'errore possono essere cancellati con il tasto Orologio . In questo modo si ripristina lo stato di base del forno. Impostare nuovamente l'ora. Se non è possibile eliminare nuovamente un messaggio d'errore o qualora esso si manifesti ripetutamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Messaggio d'errore sul display dell'ora	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
E005 o E305	Errore di comunicazione tra i moduli elettronici.	Premere il pulsante orologio  . Regolare nuovamente l'ora.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 o E701	Errore di dati a livello del sistema elettronico.	Premere il pulsante orologio  . Regolare nuovamente l'ora.
E011	Uno dei tasti di comando è stato premuto troppo a lungo.	Premere singolarmente tutti i tasti di comando e controllare se sono bloccati.
E101 o E104	La sonda termica è sovraccarica.	Premere il pulsante orologio  . Regolare nuovamente l'ora.
E115	La temperatura del forno è troppo elevata.	Lasciare raffreddare il forno prima di riutilizzarlo.
E702, E704, E705 o E706	Errore di dati a livello del sistema elettronico dell'elevatore.	Premere il pulsante orologio  . Regolare nuovamente l'ora.
E703	Il contatto della porta non funziona.	Premere il pulsante orologio  . Regolare nuovamente l'ora.
E711	Uno dei tasti dell'elevatore è stato premuto troppo a lungo.	Premere il pulsante orologio  . Regolare nuovamente l'ora.

Messaggio d'errore sul display dell'ora	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	Un tasto elevatore è bloccato.	Premere tutti i tasti elevatore e controllare che non siano bloccati.
	La sportello di vetro non è nella posizione corretta.	Muovere leggermente lo sportello di vetro finché i tasti non si sbloccano.



Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza clienti adeguatamente qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Sostituzione delle lampade del forno

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

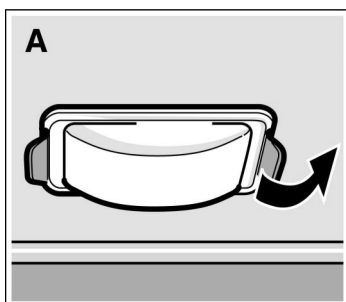
Le lampade di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato.

Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.



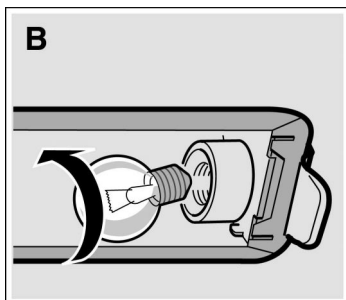
Le lampade del forno devono essere sostituite soltanto quando il forno è freddo. Pericolo di scottature!

Lampada della parete superiore



Utilizzare esclusivamente una lampadina da 40 watt.

1. Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio sulla vetroceramica per evitare di danneggiarla.
3. Rimuovere la copertura in vetro. A tale scopo, premere all'indietro la linguetta in metallo con il dito pollice. (Figura A)
Attenzione! La copertura in vetro si allenta non appena si sgancia un lato. Tenerla saldamente.



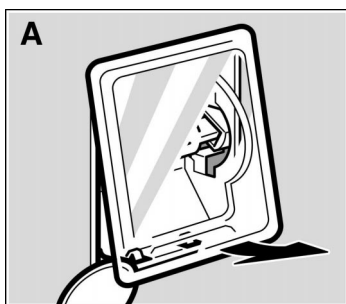
4. Svitare la lampada (Figura B) e sostituirla con una dello stesso modello.
5. Applicare nuovamente la copertura in vetro. A tale scopo, montare la copertura in vetro al di sotto della linguetta su un lato, quindi premere sull'altro lato, finché non si innesta in posizione.
6. Rimuovere il canovaccio dalla vetroceramica e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

Lampade laterali

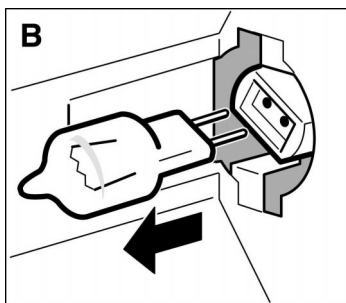
Utilizzare esclusivamente lampadine alogene da 10 watt.

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

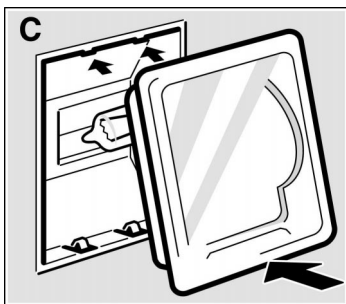
Le lampade laterali sinistra e destra vengono sostituite allo stesso modo.



1. Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio sulla vetroceramica per evitare di danneggiarla.
3. Rimuovere la copertura in vetro. A tale scopo, aprire con la mano la copertura in vetro operando dal basso.
Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, servirsi di un cucchiaio. (Figura A)



4. Estrarre la lampada senza ruotare (Figura B) e sostituirla con una dello stesso modello prestando attenzione alla posizione dei perni. Premere la lampada in modo che si innesti saldamente in posizione.



5. Applicare nuovamente la copertura in vetro. Accertarsi che la curvatura del vetro si trovi sul lato della lampada. Montare la copertura in vetro in alto e premere con forza verso il basso, finché non si innesta in posizione. (Figura C)
6. Rimuovere il canovaccio dalla vetroceramica e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

Coperture in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita.

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

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

Apertura manuale del forno

Nel caso in cui la funzione dell'elevatore non sia disponibile, è possibile aprire il forno manualmente. Per esempio, in caso di calo di corrente, se una pietanza è rimasta nel forno.

Prima dell'apertura



Lasciare raffreddare bene il forno.

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

Pericolo di scottature!

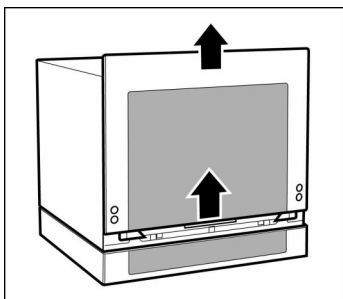
Non aprire il forno durante l'autopulizia. Pericolo di ustioni per deflagrazione!

Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.

Rischio di scosse elettriche!

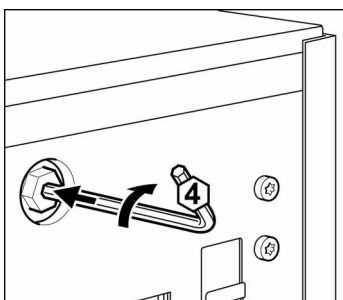
Procedimento

L'elevatore può essere soltanto abbassato. In caso contrario, l'elevatore viene danneggiato.

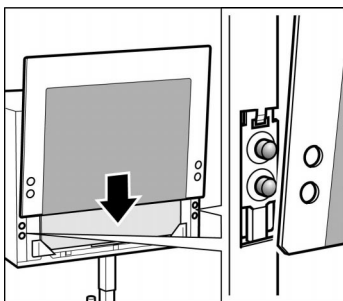


1. Spostare verso l'alto la lastra di vetro frontale e rimuoverla dal lato anteriore.
Attenzione! La lastra in vetro frontale si allenta non appena la si stacca dai ganci.
Tenerla saldamente.

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



2. Inserire nella presa una chiave per vite a esagono cavo (dimensioni: 4). Premere la presa verso l'interno e ruotare in senso orario, finché il forno non è sufficientemente aperto.



3. Agganciare nuovamente la lastra in vetro frontale e spingerla verso il basso.

Verificare che i tasti dell'elevatore si trovino correttamente nelle aperture della lastra frontale.

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

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Numero E e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare el numero E completa e l'esatto numero FD dell'apparecchio.
La targhetta con i numeri si trova sul lato anteriore della base dell'elevatore.

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

N° E	N° FD
Servizio 	

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE 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.



Valori di impostazione e consigli

I valori di impostazione sono validi nel caso di introduzione della pietanza nel forno freddo. È così possibile risparmiare energia.
La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura.
Unitamente ai consigli sono fornite anche informazioni supplementari, utili alla preparazione ottimale delle pietanze per ottenere i risultati desiderati.

Accessori

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.
Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
Ideali sono le teglie e gli stampi in metallo scuro. Le stoviglie in metallo chiaro o in vetro devono essere poste direttamente sulla vetroceramica.
Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

Dolci e biscotti

Posizionare gli stampi sulla griglia.
L'impasto per pane deve essere disposto direttamente sulla vetroceramica.

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasti, semplici	Stampo a scodella/ a corona/ rettangolare	1		150 - 170	50 - 60
Impasti fini (per esempio, torta paradiso)	Stampo a scodella/ a corona/ rettangolare	1		140 - 160	60 - 70
Fondo di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	0		150 - 170	25 - 35

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	0		160 - 180	20 - 30
Pan di Spagna	Stampo a cerniera	1		160 - 180	30 - 40
Torte alla frutta o torte al quark, pasta frolla*	Stampo a cerniera	0		170 - 190	70 - 90
Dolce alla frutta, fine (pasta fluida miscelata)	Stampo a cerniera/ stampo a scodella	1		150 - 170	50 - 60
Torte salate* (per esempio quiche, torta di cipolle)	Stampo a cerniera	0		170 - 190	50 - 60

* Lasciar raffreddare la torta per ca. 20 minuti nel forno.

Dolce sulla teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasti e pasta lievitata con guarnitura secca	Teglia	1		180 - 200	20 - 30
	Teglia + leccarda*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Impasti e pasta lievitata con guarnitura succosa	Teglia	2		160 - 180	40 - 50
	Teglia + leccarda*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare)	Leccarda	1		190 - 210	15 - 20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		170 - 190	30 - 40
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	2		180 - 200	50 - 60
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	2		170 - 190	60 - 80
Strudel, dolce	Leccarda	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Leccarda	1		210 - 230	25 - 35
	Teglia + leccarda*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

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

Pane e panini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Preriscaldare				300	8 - 10
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*	senza	0		200	35 - 45
Preriscaldare				300	8 - 10
Pane fermentato con 1,2 kg di farina*	senza	0		200	45 - 55
Panini	Teglia	2		220 - 240	25 - 35
Panini da riscaldare	Teglia	1		200 - 220	10 - 20
	Teglia + leccarda**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Non versare mai acqua direttamente sulla vetroceramica.

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

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	2		130 - 150	10 - 20
	Teglia + leccarda*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Meringa	Teglia	1		70 - 90	100 - 150
Bignè	Teglia	1		210 - 230	30 - 40
Amaretti	Teglia	1		110 - 130	30 - 40
	Teglia + leccarda*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Pasta sfoglia	Teglia	1		180 - 200	25 - 35
	Teglia + leccarda*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

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

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.

Si vuole capire se il dolce è cotto.

Fare riferimento a dolci o ricette analoghe riportati nelle tabelle.

Circa 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura indicata nella ricetta, bucare in profondità la parte più alta del dolce con uno stuzzicadenti. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.

Il dolce si sgonfia.

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

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

Non imbrattare le pareti laterali dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

Il dolce diventa troppo scuro sulla parte superiore.

Agganciare l'accessorio più a fondo. Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.

Il dolce è troppo secco.

Servendosi di uno stuzzicadenti, realizzare piccoli fori nel dolce finito e spruzzare con succo di frutta o alcol. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

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

La volta successiva utilizzare meno liquido. Cuocere più a lungo a una temperatura più bassa. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Prestare attenzione al tempo di cottura indicato nella ricetta.

La doratura del dolce non è uniforme.

Scegliere una temperatura leggermente inferiore. Cuocere i dolci delicati con riscaldamento super./infer.  su un solo livello. La carta da forno a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in modo appropriato. Durante la cottura agganciare l'accessorio su un livello con aria calda 3D  a livello 1 o 3.

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 cotti su due piani. Il dolce cotto al livello superiore è più scuro rispetto a quello che si trova al livello più basso.

Quando si cucina su due livelli, si consiglia di utilizzare sempre aria calda 3D . Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.

Si desidera utilizzare teglie e stampi in metallo chiaro o vetro.

Disporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.

Durante la cottura di dolci succosi, si genera dell'acqua di condensa.

Questo rappresenta un fenomeno di natura fisica. Durante la cottura si genera del vapore acqueo che fuoriesce attraverso le fessure di aerazione. Può quindi depositarsi sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

Posizionare sempre le stoviglie al centro della vetroceramica.

Disporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Se posizionato su una base fredda o bagnata, il vetro può esplodere.

Cottura arrosto

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

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

Al termine del tempo di cottura, l'arrosto deve essere lasciato riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Cottura al grill

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. Questi si rosolano così in modo uniforme e non si seccano.

Disporre le porzioni direttamente sulla griglia. Posizionarle preferibilmente al centro della griglia. Agganciare inoltre la leccarda al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo della carne e il forno resta pulito.

Carne

Salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill, per evitare che secchino.

Le fette di carne devono essere girate a metà cottura, mentre le porzioni al grill trascorsi due terzi del tempo di cottura.

Carne		Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Brasato di manzo	1 kg	con coperchio	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Lombo di manzo	1 kg	senza coperchio	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Roastbeef, medio*	1 kg	senza coperchio	0		220 - 240	60
Bistecche, ben cotte bistecche, al sangue		Griglia***	4		3	20
		Griglia***	4		3	15
Carne di maiale senza cotenna (per esempio collo)	1 kg	senza coperchio	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Carne di maiale con cotenna** (per esempio spalla, zampone)	1 kg	senza coperchio	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Cotoletta di maiale con osso	1 kg	con coperchio	0		210 - 230	70
Polpettone	750 g	senza coperchio	0		200 - 220	100
Salsicce	circa 750 g	Griglia***	4		3	12
Arrosto di vitello	1 kg	senza coperchio	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	senza coperchio	0		170 - 190	120

* Girare il roastbeef a metà cottura. Terminata la cottura, avvolgerlo con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare in forno per 10 minuti.

** Tagliare la cotenna della carne di maiale. Disporre nella stoviglia in modo che la cotenna sia rivolta dapprima verso il basso.

*** Agganciare la leccarda al livello 1.

Pollame

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

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

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

Girare il pollo intero trascorsi i due terzi del tempo di cottura.

Pollame		Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Mezzo pollo da 1 a 4 porzioni	da 400 g ciascuno	Griglia*	2		210 - 230	40 - 50
Porzioni di pollo	da 250 g ciascuno	Griglia*	2		210 - 230	30 - 40
Pollo, intero 1 - 2 porzioni	da 1 kg ciascuno	Griglia*	2		200 - 220	50 - 80
Anatra	1,7 kg	Griglia*	2		180 - 200	90 - 110
Oca	3 kg	Griglia*	2		160 - 180	120 - 140
Tacchino	3 kg	Griglia*	2		180 - 200	100 - 120
Coscioni di tacchino 2 porzioni	da 800 g ciascuno	Griglia*	2		180 - 200	90 - 110

* Agganciare la leccarda al livello 1.

Pesce

I dati si riferiscono al pesce non impanato.

Pesce		Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Pesce, alla griglia	da 300 g	Griglia*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Pesce, a fette (per esempio cotolette)	da 300 g ciascuno	Griglia*	3		2	20 - 25

* Agganciare la leccarda al livello 1.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

Si potrà in questo modo capire se l'arrosto è pronto.

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.

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

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

Quando si bagna l'arrosto, si sviluppa vapore.

Scegliere l'indicazione corrispondente al peso più prossimo e modificare il tempo secondo le esigenze.

Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Quando è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

Scegliere una temperatura leggermente inferiore.

La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.

La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido.

Questo rappresenta un fenomeno di natura fisica. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso le fessure di aerazione. Può quindi depositarsi sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa.
Utilizzare la funzione Grill ventilato  anziché il riscaldamento super./infer. . In questo modo il forno non si scalda eccessivamente e viene generata una quantità minore di vapore acqueo.

Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente sughosa ed estremamente tenera.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menu, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda.

Stoviglie adatte

Utilizzare una stoviglia piana e resistente al calore, per esempio un piatto da servizio in vetro o in porcellana.

Procedimento

1. Attivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
2. Impostare il riscaldamento super./infer. .
3. Impostare la temperatura sul valore di 90 °C.
4. Servendosi del tasto 0K, avviare e preriscaldare il forno. Scaldare al tempo stesso anche la stoviglia posizionandola sulla vetroceramica.
5. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata.
6. Riporre nuovamente la stoviglia con la carne nel forno e proseguire la cottura. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 90 °C.

Avvertenze per la cottura lenta

Si consiglia di utilizzare soltanto carne fresca.

Far scaldare la carne per un periodo di tempo sufficientemente lungo e in modo che diventi molto calda.

Non coprire la carne durante la prosecuzione della cottura in forno.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente girate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.

Tabella

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi della rosolatura e della prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.

I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro o olio già caldo.

Pietanza	Rosolatura sulla zona di cottura in minuti	Prosecuzione della cottura in forno in minuti
Fette di carne piccole		
Dadini o listarelle	su tutta la superficie 1-2	20 - 30
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2	35 - 50
Fette di carne di medie dimensioni		
Filetto intero (400-800 g)	su tutta la superficie 4-5	75 - 120
Dorso d'agnello (ca. 450 g)	per ogni lato 2-3	50 - 60
Cotoletta doppia	su tutta la superficie 7-9	100 - 120
Fette di carne grandi		
Filetto intero (a partire da 900 g)	su tutta la superficie 6-8	120 - 150
Arrosto (600 g-1 kg)	su tutta la superficie 8-10	120 - 150
Arrosto (1,1-2 kg)	su tutta la superficie 8-10	180 - 270

Consigli per la cottura lenta

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto.

Riscaldare il piatto e servire le salse ancora molto calde.

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

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

Soufflé, gratin, toast

I gratin sono soufflé realizzati con componenti grezzi, destinati a essere cotti.

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Soufflé dolce (per esempio soufflé di quark con frutta)	Stampo per soufflé	0		170 - 190	45 - 55
Soufflé salati con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	Stampo per sformati o leccarda	0 1	 	180 - 200 170 - 190	30 - 40 25 - 35
Soufflé salati con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	Stampo per sformati o leccarda	0 1	 	190 - 210 190 - 210	45 - 55 40 - 50
Far dorare i toast, 8 fette	Griglia	4		3	2 - 6
Far arrostitire i toast, 8 fette	Griglia**	3		3	5 - 10

* Lo sformato non deve superare i 2 cm di altezza.
In caso contrario, utilizzare la funzione di riscaldamento super./infer.

** Agganciare la leccarda al livello 1.

Essiccare per la conservazione

Utilizzare solo frutta e verdura integre.
Lavarla accuratamente e asciugarla.
Rivestire la griglia e la leccarda con carta da forno.

Pietanza		Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Anelli di mele	600 g	Griglia + leccarda*	3 + 1		80	ca. 5
Fette di pera	800 g	Griglia + leccarda*	3 + 1		80	ca. 8
Prugne	1,5 kg	Griglia + leccarda*	3 + 1		80	ca. 10
Erbe aromatiche, pulite	200 g	Griglia + leccarda*	3 + 1		80	ca. 1 ½

* Agganciare la griglia al di sopra della leccarda.

Avvertenza

Mescolare più volte la frutta o verdura molto succosa.

Subito dopo la cottura, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.

Non cucinare più di sei barattoli di frutta o di verdura contemporaneamente.

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 ogni commutazione o disattivazione, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi bene – ovvero che si formino numerose bollicine.

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 un litro.

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

Non riempire eccessivamente i vasetti con frutta o verdura. Chiudere in modo corretto. Verificare che i bordi dei vasetti siano ben puliti.

Procedimento

1. Agganciare la leccarda al livello 1.
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 il forno.
4. Impostare il riscaldamento inferiore .
5. Impostare la temperatura su un valore compreso fra 170 °C e 180 °C.
6. Avviare con il tasto OK.

Cottura di frutta

Non appena il contenuto dei barattoli inizia a spumeggiare, dopo circa 40 - 50 minuti, disattivare il forno con l'interruttore principale ①.

Dopo 25 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno. Se li si lascia raffreddare a lungo in forno, potrebbero formarsi dei germi, con un conseguente processo di acidificazione della frutta cotta.

Frutta in barattoli tondi da un litro	Dallo spumeggiare al	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	Disattivazione	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	Disattivazione	ca. 30 minuti
Mousse di mela, pere, prugne	Disattivazione	ca. 35 minuti

Cottura di verdure

Non appena il contenuto dei vasetti inizi a spumeggiare, riportare la temperatura a 120 °C - 140 °C.

Una volta trascorso il tempo indicato nella tabella, disattivare il forno con l'interruttore generale ①.

Dopo 30 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno.

Verdure in acqua fredda nei vasetti tondi da un litro	Dallo spumeggiare a 120° C - 140° C	Calore residuo
Cetrioli	Disattivazione	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

Deporre i contenitori in vetro su un canovaccio asciutto. Se posizionato su una base fredda o bagnata, il vetro può esplodere.

Prodotti pronti surgelati

Posizionare il prodotto pronto surgelato direttamente sulla vetroceramica o in una teglia direttamente su quest'ultima. In questo modo viene utilizzato il calore da contatto con Speed  speed.



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

I valori impostati nella tabella valgono per i prodotti precotti surgelati.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza	fondo sottile	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	fondo spesso, Pizza-Baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza su 2 livelli	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Prodotti a base di patate	Patatine fritte	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Crocchette, patate alla duchessa	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, involtini di patate ripieni	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Prodotti da forno	Panini	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Brezel (ciambelle salate)	1	 speed	220 - 250	5 - 15
Gnocchi arrostiti	Bastoncini di pesce	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Bastoncini di pollo	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Hamburger vegetariani	0	 speed	250 - 280	15 - 25

Scongelamento

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e disporli al centro della griglia in una apposita pentola.

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

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

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	1		20 °C
Altri prodotti surgelati* Per esempio pollo, salsicce e carne, pane, pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		50 °C

* Coprire gli alimenti con una pellicola per forno a microonde. Disporre il pollo nella pentola in modo che il petto sia rivolto verso il basso.

Avvertenza

Fino a una temperatura di 30 °C le lampade del forno si attivano.

Far fondere e mantenere caldi gli alimenti

Tipo di riscaldamento

Sulla superficie di riscaldamento è possibile mantenere calde le pietanze anche con forno aperto e far fondere la cioccolata, il burro o la gelatina.

Mantenere caldo – aperto :
Si dispone di un grado di riscaldamento e l'attivazione è possibile solo con forno aperto. Viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display della temperatura si illumina il simbolo del lucchetto .

La funzione per mantenere caldo il cibo quando il forno è aperto è ideale per le pietanze preparate in stoviglie con coperchio. Attraverso questa fase di riscaldamento delicato, la pietanza non si surriscalda e resta meno asciutta.

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

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

	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello
Mantenere caldo con forno aperto	0	☺☺☺	1
Fondere, sciogliere per esempio cioccolata, burro, gelatina	0	☺☺☺	1

Consigli per il risparmio energetico

Riscaldare il forno soltanto se indicato nella corrispondente ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, smaltate o in metallo. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro in rapida successione. In questo modo, il forno è ancora caldo e il tempo di cottura per due dolci si riduce.

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.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell’acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussioni da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati delle ultime ricerche sono state raccolte le seguenti informazioni.

Quali sono gli alimenti interessati?

L’acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali la patatine, le patate arrosto, i toast, i panini, il pane o prodotti fini di pasta frolla riscaldati (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

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. Utilizzare possibilmente patate fresche che non presentino punti verdi o soggetti a germinazione Non conservare le patate a temperature inferiori a 8 °C.
Cottura al forno	Con riscaldamento super./infer.  max. 200 °C, con aria calda 3D  max. 180 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Biscottini	Con riscaldamento super./infer.  max. 190 °C, con aria calda 3D  max. 170 °C.
Patatine fritte	Distribuirle in modo uniforme nella teglia e in modo tale da formare un solo strato. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché non secchino.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per diversi istituti, al fine di agevolare i controlli e i test dei diversi forni.

Conformemente alla normativa DIN 44547 e EN 60350

Cottura al forno

I valori di impostazioni sono validi nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	1		160 - 180	20 - 30
	Teglia + leccarda*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Tortine, 20 porzioni	Teglia	2		160 - 180	25 - 35
Tortine, 20 porzioni per teglia (preriscaldare)	Teglia + leccarda*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera	1		160 - 180	30 - 40
Dolce lievitato	Leccarda	2		160 - 180	40 - 50
	Teglia + leccarda*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Dolce di mele coperto	2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

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

Cottura al grill

I valori di impostazioni sono validi nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata in minuti
Dorare i toast (preriscaldare per 10 min.)	Griglia	4		3	1 - 2
Beefburger 12 porzioni*	Griglia	3		3	25 - 30

* Girare trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo impostato. Agganciare la leccarda al livello 1.

[illegible]