

HB76A1.60S

[it] Istruzioni per l'uso ..... 3



9000613764

**SIEMENS**



<b>Norme di sicurezza .....</b>	<b>4</b>	<b>Che cosa fare in caso di guasto? .....</b>	<b>20</b>
Prima del montaggio .....	4	Tabella guasti .....	20
Avvertenze per la sicurezza .....	4	Sostituzione della lampadina superiore del forno .....	20
Cause dei danni .....	4	Sostituzione della lampadina sinistra del forno .....	20
<b>Il Suo nuovo forno .....</b>	<b>5</b>	Copertura in vetro .....	21
Pannello comandi .....	5	<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>21</b>
Tasti .....	5	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) .....	21
Selettore .....	5	<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico .....</b>	<b>21</b>
Display .....	5	Risparmio energetico .....	21
Controllo della temperatura .....	5	Smaltimento ecocompatibile .....	21
Vano di cottura .....	6	<b>Programmazione automatica .....</b>	<b>22</b>
Accessori .....	6	Stoviglie .....	22
Dispositivo di sicurezza della porta .....	8	Preparazione delle pietanze .....	22
<b>Primo utilizzo del forno .....</b>	<b>8</b>	Programmi .....	22
Impostazione dell'ora .....	8	Selezione e impostazione del programma .....	24
Riscaldamento del vano di cottura .....	8	Consigli per la programmazione automatica .....	25
Pulizia degli accessori .....	8	<b>Testati nel nostro laboratorio .....</b>	<b>25</b>
<b>Attivare e disattivare il forno .....</b>	<b>9</b>	Dolci e biscotti .....	26
Accensione .....	9	Consigli per la cottura al forno .....	28
Spegnimento .....	9	Carne, pollame, pesce .....	28
<b>Regolazione del forno .....</b>	<b>9</b>	Consigli per la cottura in forno e al grill .....	31
Tipi di riscaldamento .....	9	Cottura delicata .....	31
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura ..	10	Consigli per la cottura delicata .....	32
Impostazione del riscaldamento rapido .....	10	Sformato, gratin, toast .....	32
<b>Funzioni durata .....</b>	<b>11</b>	Cibi pronti .....	32
Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata .....	11	Ricette speciali .....	33
Impostazione del contaminiuti .....	11	Scongelamento .....	33
Impostazione della durata .....	11	Essiccare per la conservazione .....	34
Rinvio dell'ora di fine .....	12	Sterilizzazione per conserve .....	34
Impostazione dell'ora .....	12	<b>Acrilamide negli alimenti .....</b>	<b>35</b>
<b>Memory .....</b>	<b>13</b>	<b>Pietanze sperimentate .....</b>	<b>35</b>
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory .....	13	Cottura al forno .....	35
Avvio della Memory .....	13	Cottura al grill .....	36
<b>Termometro per arrosti .....</b>	<b>13</b>		
Inserimento del termometro per arrosti .....	13		
Impostazione della temperatura interna .....	13		
Valori indicativi per la temperatura interna .....	14		
<b>Impostazione Sabbat .....</b>	<b>14</b>	Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet <a href="http://www.siemens-home.com">www.siemens-home.com</a> e l'eShop <a href="http://www.siemens-eshop.com">www.siemens-eshop.com</a>	
Avviare l'impostazione Sabbat .....	14		
<b>Sicurezza bambino .....</b>	<b>14</b>		
<b>Impostazioni di base .....</b>	<b>15</b>		
Modifica delle impostazioni di base .....	15		
<b>Spegnimento automatico .....</b>	<b>16</b>		
<b>Autopolizia .....</b>	<b>16</b>		
Avvertenze importanti .....	16		
Prima dell'autopolizia .....	16		
Impostazione del livello di pulizia .....	17		
Dopo l'autopolizia .....	17		
<b>Cura e manutenzione .....</b>	<b>17</b>		
Detergente .....	17		
Sgancio e riaggancio dei supporti .....	18		
Sgancio e riaggancio della porta del forno .....	18		
Rimozione del rivestimento della porta .....	19		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta .....	19		

# ⚠ Norme di sicurezza

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

## Prima del montaggio

### Danni imputabili al trasporto

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

### Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

## Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

### Vano di cottura caldo

#### Pericolo di scottature!

- Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

#### Pericolo di incendio!

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

#### Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

#### Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

### Accessori e stoviglie caldi

#### Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

### Riparazioni effettuate in modo improprio

#### Pericolo di scariche elettriche!

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

### Autopulizia

#### Pericolo di incendio!

- Durante la fase di autopulizia i residui di cibo, di grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad esempio gli strofinacci. Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Tenere lontano i bambini.

#### Rischio di gravi danni alla salute!

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

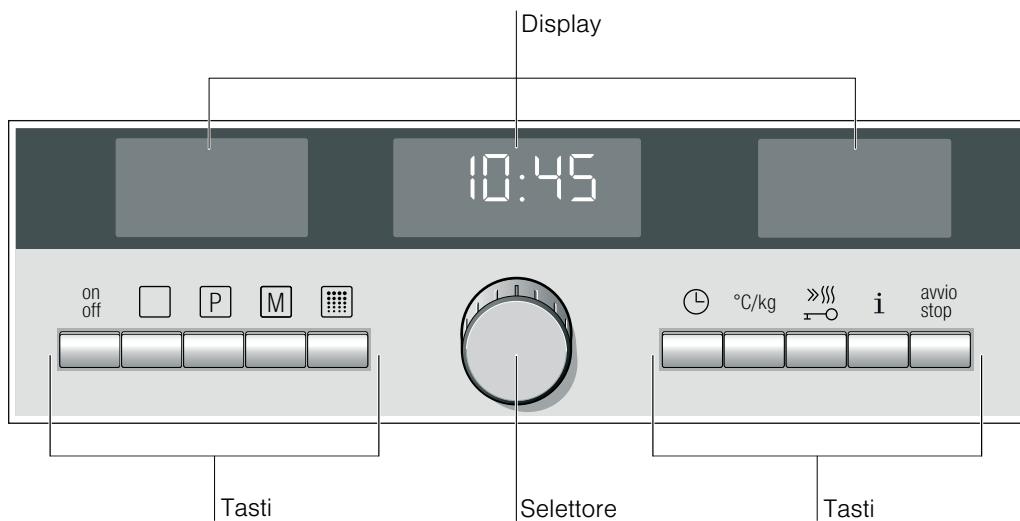
### Cause dei danni

#### Attenzione!

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

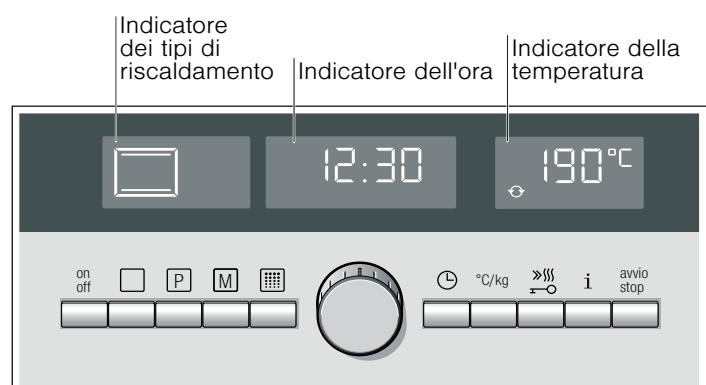
# Il Suo nuovo forno

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



## Pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.



- Indicatore dei tipi di riscaldamento  
Vengono mostrati il tipo di riscaldamento o la modalità di funzionamento selezionati.
- Indicatore dell'ora  
Vengono mostrati l'ora, il contaminuti, la durata, la fine e il peso per la funzione di programmazione automatica.
- Indicatore della temperatura  
Vengono mostrati la temperatura e i livelli grill o di pulizia e il numero del programma.

### Simbolo del selettore

Il simbolo  indica il valore modificabile tramite il selettore.

## Controllo della temperatura

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

### Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno.

## Tasti

Simbolo	Funzione del tasto
on off	Attivare e disattivare il forno
□	Selezionare il tipo di riscaldamento
P	Selezionare la programmazione automatica
M	Tenendo premuto a lungo si seleziona la Memory Premendo brevemente si avvia la Memory
	Selezionare l'autopulizia
⌚	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
°C/kg	Impostare la temperatura o il peso
»	Premendo brevemente si attiva il riscaldamento rapido Tenendo premuto a lungo si attiva la sicurezza bambino
i	Premendo brevemente si verifica la temperatura Tenendo premuto a lungo si apre o chiude il menu Impostazioni di base
start stop	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

## Selettore

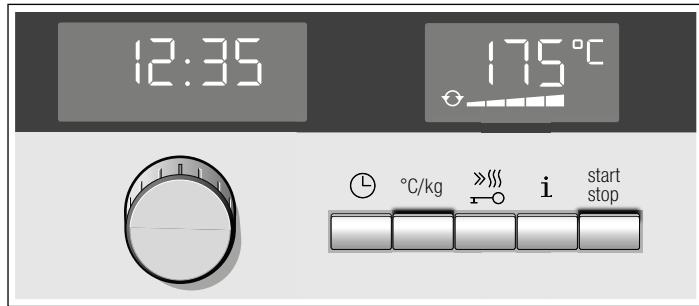
Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione. Il simbolo  sul display indica il valore modificabile.

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

## Display

Sul display vengono visualizzati i valori proposti che all'occorrenza è possibile modificare con il selettore.

Il display è suddiviso in tre indicatori.



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

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto **i**. Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

#### Calore residuo

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando le cinque barre sono visibili sul display, nel vano di cottura è stata raggiunta una temperatura di circa 300 °C. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

#### Vano di cottura

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

#### Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura è accesa. Se è stata impostata una temperatura fino a 60 °C e se è attiva la funzione di autopulizia la lampadina si spegne consentendo così una regolazione accurata.

Quando si apre la porta del forno, la lampadina si accende.

#### Ventola di raffreddamento

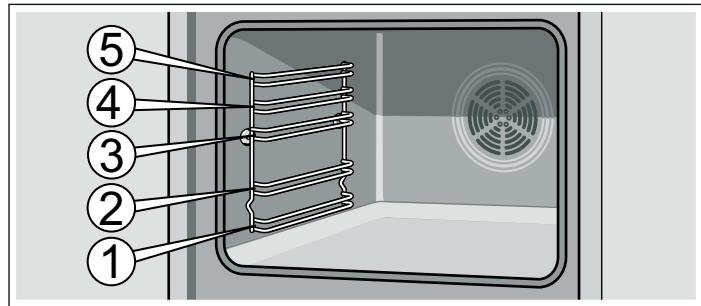
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

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

#### Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 5 differenti livelli.

È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.



Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

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



#### Griglia

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

Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



#### Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.

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



#### Leccarda

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

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



#### Termometro per arrosti

Grazie al termometro è possibile cuocere gli arrosti alla perfezione.

#### Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di acquisto on line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

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

Accessori speciali	Vano di cottura con	Numero HZ	Tipo di utilizzo	adatto all'autopulizia
Griglia	Supporti	HZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.	no
	Elementi	HZ334001	Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.	
Teglia smaltata	-	HZ331070	Per dolci e biscottini.	sì
			Inforiare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.	
Leccarda	-	HZ332070	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.	sì
			Inforiare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.	

Accessori speciali	Vano di cottura con	Numero HZ	Tipo di utilizzo	adatto all'autopulizia
Griglia inseribile	-	HZ324000	Per arrosti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.	no
Griglia speciale	-	HZ325070	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda.  Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3.  Griglia speciale per proteggere dagli spruzzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.	sì
Leccarda in vetro	-	HZ336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.	no
Teglia per pizza	-	HZ317000	Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.	no
Piastra	-	HZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, panini e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.	no
Teglia professionale con griglia inseribile	-	HZ333070	Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.	sì
Coperchio per teglia professionale	-	HZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.	no
Estensione professionale	Elementi	HZ333100	Adatto per la preparazione di grandi quantità di alimenti. Il set completo è composto da una teglia profonda con griglia inseribile, una griglia di appoggio e una guida telescopica. Applicando la griglia, si ottengono piatti grigliati in modo eccellente.	no
Estensione professionale plus	Elementi	HZ333102	Adatto per la preparazione di grandi quantità di alimenti. Il set completo è composto da una teglia profonda con griglia inseribile, una griglia di appoggio e una guida telescopica. Applicando la griglia, si ottengono piatti grigliati in modo eccellente.	no
Coperchio per estensioni professionali	Elementi	HZ333101	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.	no
Tegame in vetro	-	HZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sformati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.	no
Tegame in metallo	-	HZ26000	Il tegame è adatto alla zona per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica, al sistema di cottura a sensori e alla funzione di programmazione o cottura automatica. Le pareti esterne del tegame sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.	no
Estensione telescopica doppia	Supporti	HZ338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.	no
Estensione telescopica tripla	Supporti	HZ338352	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.	no
Estensione totale telescopica tripla	Supporti	HZ338356	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre completamente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.	no
Filtro vapore	-	HZ329000	Dotando il proprio forno del filtro vapore è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori.  Solo per apparecchi con un 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (E-Nr.) (ad es. HB78AB570)	sì
Set a vapore	-	HZ24D300	Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.	no

## Articoli del servizio di assistenza tecnica

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio

di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

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

## Dispositivo di sicurezza della porta

L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza della porta fissato al forno. Rispettare le istruzioni di montaggio.

Per aprire spingere il dispositivo di sicurezza della porta verso l'alto. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a

seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta. Chiudere la porta del forno fino all'innesto.

## Primo utilizzo del forno

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

- Impostare l'ora
- Riscaldare il vano di cottura
- Pulire gli accessori
- Leggere le avvertenze relative alla sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

## Impostazione dell'ora

Dopo aver effettuato l'allacciamento dell'apparecchio nuovo, il display visualizza **0:00**. Impostare l'ora attuale.

**1.** Premere il tasto .

Nell'indicazione dell'ora, a sinistra del simbolo dell'ora si trova una freccia . Impostazione predefinita: **12:00**.

**2.** Impostare l'ora attuale servendosi del selettori.

**3.** Premere il tasto .

Sul display viene visualizzata l'ora attuale

**Avvertenza:** Per modificare l'ora, vedere il capitolo *Funzioni durata*.

## Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto tenendolo chiuso. Impostare il tipo di riscaldamento  Riscaldamento sup./inf. e una temperatura pari a 240 °C.

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

**1.** Premere il tasto .

Il display visualizza il simbolo  per il tipo di riscaldamento Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C come impostazioni predefinite. Il simbolo del selettori  si trova a destra del tipo di riscaldamento.

**2.** Servendosi del selettori, modificare il tipo di riscaldamento impostando  Riscaldamento sup./inf.

**3.** Premere il tasto .

Il simbolo del selettori  passa all'indicatore della temperatura.

**4.** Modificare la temperatura e portarla a 240 °C servendosi del selettori.

**5.** Premere brevemente il tasto .

L'apparecchio entra in funzione. Il tasto  si illumina.

**6.** Trascorsi 60 minuti, spegnere il forno con il tasto .

Le barre del controllo della temperatura indicano il calore residuo nel vano di cottura.

## Pulizia degli accessori

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

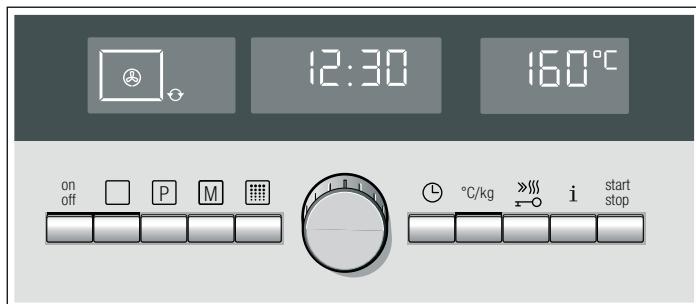
# Attivare e disattivare il forno

Attivare e disattivare il forno mediante il tasto **on off**.

## Accensione

Premere il tasto **on off**.

Il display visualizza il simbolo  per il tipo di riscaldamento Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C come impostazioni predefinite.



È possibile avviare subito questa impostazione oppure

- impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura diversi
- selezionare un programma con il tasto **P**
- selezionare un'impostazione Memory memorizzata mediante il tasto **M**
- selezionare l'autopulizia con il tasto .

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

## Spegnimento

Premere il tasto **on off**. Il forno si spegne.

# Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

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

## Tipi di riscaldamento

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

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
 Aria calda 3D 30-275 °C	Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
<input type="checkbox"/> Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per dolci, sformati e arrosti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
<input type="checkbox"/> Cottura Hydro* 30-300 °C	Per impasti lievitati, ad es. pane, pagnotte o treccia lievitata e per pasta da bignè, ad es. bignè o Pan di Spagna. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. L'umidità degli alimenti si trasforma in vapore acqueo all'interno del vano cottura.
<input type="checkbox"/> Livello pizza 30-275 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldamento, ad esempio pizza, patate fritte o strudel. Il calore proviene dal basso e dalla resistenza circolare situata nella parete posteriore.

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
<input type="checkbox"/> Riscaldamento inferiore 30-300 °C	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
 Grill ventilato 30-300 °C	Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
<input type="checkbox"/> Grill, superficie grande Livelli grill 1,2 o 3	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
<input type="checkbox"/> Grill, superficie piccola Livelli grill 1,2 o 3	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
 Scongelamento 30-60 °C	Per scongelare, ad esempio carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
 Scaldavivande 60-100 °C	Per mantenere in caldo i cibi già cotti.

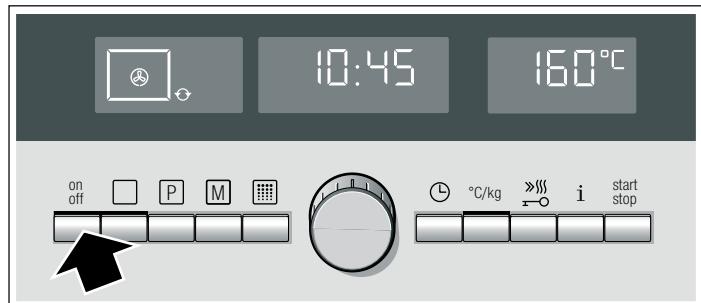
\*Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

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

## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

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

Attivare il forno con il tasto  o premere il tasto . Il display visualizza il simbolo  per Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C come impostazioni predefinite. L'orologio mostra l'ora. Il simbolo del selettore  accanto al tipo di riscaldamento indica che quest'ultimo può essere modificato.



È possibile avviare subito questa impostazione con  start stop.

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

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

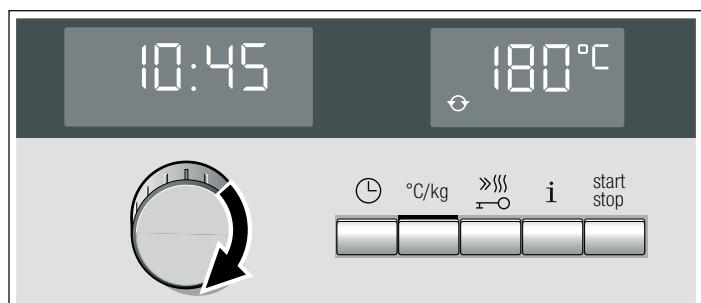


2. Premere il tasto  °C/kg.

Il simbolo  passa alla temperatura.

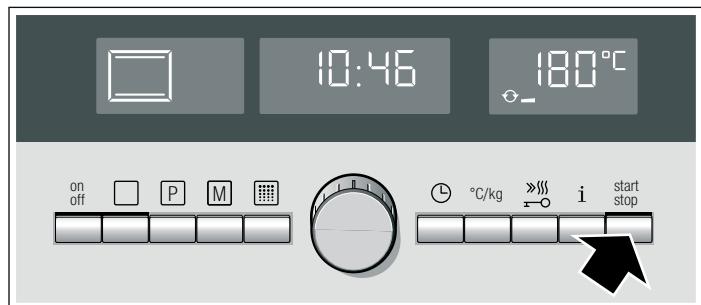


3. Modificare la temperatura predefinita servendosi del selettore.



4. Premere il tasto  start stop.

L'apparecchio entra in funzione.



5. Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con il tasto  on off.

### Modifica della temperatura o del livello grill

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

### Verifica della temperatura di riscaldamento

Premere brevemente il tasto  i. Viene mostrata per alcuni secondi la temperatura attuale del vano di cottura.

### Apertura della porta del forno

Il funzionamento si arresta. Il tasto  start stop lampeggia. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

### Funzione pausa

Premere brevemente il tasto  start stop. Il forno è in pausa. Il tasto  start stop lampeggia. Per terminare la pausa, premere di nuovo  start stop. Il tasto  start stop si illumina. L'apparecchio riprende a funzionare.

### Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  start stop finché non compare il simbolo  relativo ad Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

### Impostazione della durata

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Impostare durata.

### Rinvio dell'ora di fine

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

## Impostazione del riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido non è adatto a tutti i tipi di riscaldamento.

### Tipi di riscaldamento appropriati

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

Viene emesso un breve segnale acustico per indicare che il tipo di riscaldamento selezionato non è adatto al riscaldamento rapido.

### Temperature adatte

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

## Impostazione del riscaldamento rapido

Premere il tasto corrispondente al riscaldamento rapido . Accanto alla temperatura compare il simbolo . Il riscaldamento rapido inizia. Iniziano a comparire le barre del controllo della temperatura.

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

### Avvertenze

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

## Funzioni durata

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

Se il forno è spento:

-  = impostazione del contaminuti
-  = impostazione dell'ora

Se il forno è acceso:

-  = impostazione del contaminuti
-  = impostazione della durata
-  = rinvio dell'ora di fine

## Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la freccia non si posiziona davanti al simbolo desiderato, ad es. funzione Impostare durata = .
2. Impostare il valore desiderato servendosi del selettore.
3. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.

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

### Segnale acustico breve

Se non è possibile modificare o impostare un valore, viene emesso un breve segnale acustico.

## Impostazione del contaminuti

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

### 1. Premere il tasto .

Si apre il menu Funzioni durata. La freccia  si trova a sinistra del simbolo  del contaminuti. Il simbolo del selettore  sopra i due punti indica che è possibile impostare il tempo servendosi del selettore.

### 2. Impostare il tempo per il contaminuti servendosi del selettore.

3. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.

L'indicatore dell'ora visualizza in primo piano lo scorrere del tempo impostato.

### Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Il tempo del contaminuti è su . Premere il tasto . L'indicatore si spegne.

- La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.
- Durante la fase di riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto .
- Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

## Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto . Il simbolo si spegne.

## Interruzione del tempo impostato

Con il tasto  aprire il menu. Riportare il tempo impostato su . Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.

### Modifica del tempo impostato

Con il tasto  aprire il menu e modificare il tempo impostato servendosi del selettore. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora. Si esce dal menu. Il tempo modificato inizia a scorrere.

## Impostazione della durata

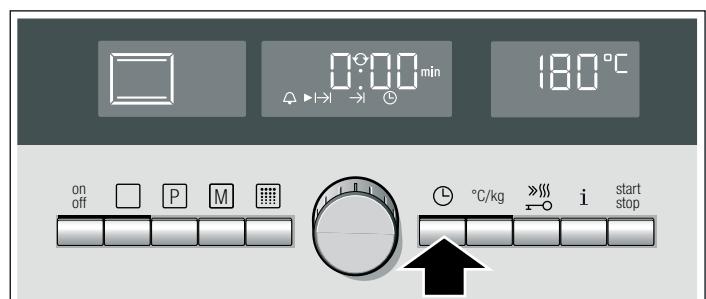
Quando si impone la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.

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

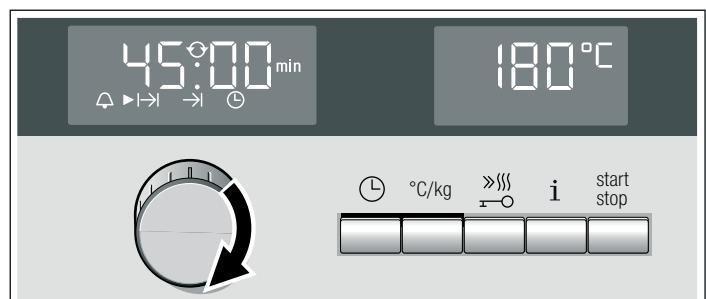
Esempio nella figura: impostazione per  Riscaldamento sup./inf., 180 °C, durata 45 minuti.

### 1. Premere il tasto .

La freccia si posiziona davanti al simbolo corrispondente alla durata . Il simbolo del selettore  sopra i due punti indica che è possibile impostare la durata servendosi del selettore



### 2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.  
L'impostazione è acquisita.
4. Se la cottura non è ancora avviata, premere il tasto . L'indicatore dell'ora visualizza in primo piano lo scorrere della durata.

### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. L'indicatore dell'ora visualizza **0:00**. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

### Interruzione della durata

Con il tasto  selezionare la durata . Con il selettore riportare la durata su **0:00**. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.

### Modifica della durata

Con il tasto  selezionare la durata . Modificare la durata servendosi del selettore. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora. La durata modificata scorre in primo piano.

### Visualizzazione di ora, durata e ora di fine

Con il tasto orologio  è possibile visualizzare tutte le funzioni.

### Rinvio dell'ora di fine

È possibile rinviare l'ora di fine con

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

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

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

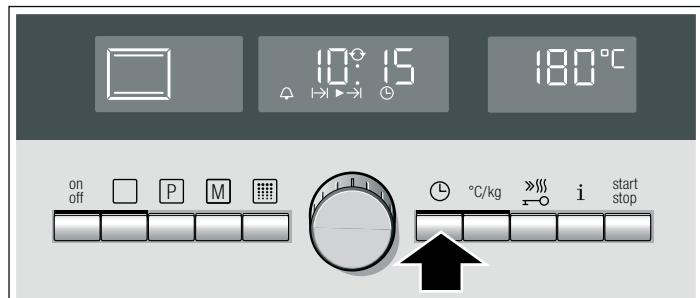
Questa funzione è disponibile anche per l'autopulizia. Si posticipa la pulizia di notte e si ha il forno a disposizione durante tutto il giorno.

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

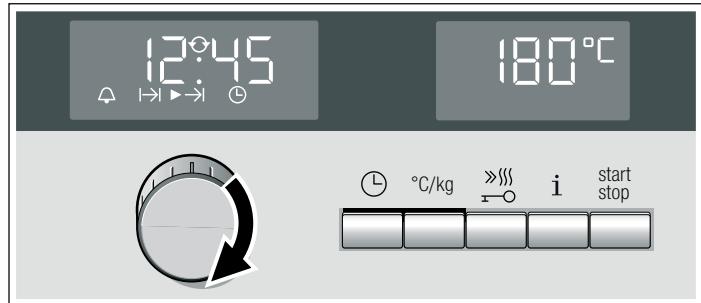
### Rinvio dell'ora di fine

Condizione indispensabile: deve essere impostata una durata. Il forno non deve essere avviato.

1. Con il tasto  selezionare l'ora di fine . Viene visualizzata l'ora di fine cottura che corrisponde al momento in cui la pietanza è pronta



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



3. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.

4. Premere il tasto .

Il forno passa in modalità standby. Il tasto  si illumina. L'indicatore dell'ora visualizza l'ora di fine cottura impostata. Appena il forno inizia a funzionare la durata scorre in primo piano.

### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. L'indicatore dell'ora visualizza **0:00**. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

### Correzione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile solo finché il forno non si trova in standby. Con il tasto  selezionare l'ora di fine . Correggere l'ora di fine cottura servendosi del selettore. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora. Viene acquisita la nuova ora di fine cottura.

### Impostazione dell'ora

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

### Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente si accendono sul display **0:00** e il simbolo . Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

La freccia si posiziona davanti al simbolo corrispondente all'ora . **12:00** compare sull'indicatore dell'ora.

2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

3. Premere il tasto .

Si esce dal menu. L'indicatore dell'ora mostra l'ora attuale.

### Modifica dell'ora

Se si desidera modificare l'ora, ad es. da ora legale a ora solare, premere due volte il tasto . La freccia si posiziona davanti al simbolo corrispondente all'ora . Procedere come descritto ai punti 2 e 3.

### Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. In questo modo viene visualizzata solo se il forno è acceso. Consultare a questo proposito il capitolo *Impostazioni di base*.

# Memory

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

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

## Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

Non è possibile memorizzare l'autopulizia.

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata per la pietanza desiderata, oppure selezionare un programma. Non avviare.

2. Tenere premuto il tasto **M** finché non viene emesso un segnale acustico e il tasto non si illumina.

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualunque momento.

## Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

## Avvio della Memory

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

1. Premere brevemente il tasto **M**.

Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.

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

L'impostazione Memory si avvia.

## Modifica delle impostazioni

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

# Termometro per arrosti

Il termometro per arrosti permette una cottura arrosto perfetta e precisa. Misura la temperatura all'interno della carne tra 30 °C e 99 °C.

Utilizzare solo il termometro per arrosti in dotazione. È possibile acquistarlo come ricambio presso il servizio di assistenza clienti.

Dopo averlo usato, togliere sempre il termometro dal vano di cottura. Non riporlo mai nel vano di cottura.

## Tipi di riscaldamento appropriati

- Aria calda 3D
- Riscaldamento sup./inf.
- Cottura Hydro
- Livello pizza
- Grill ventilato

## Temperatura del vano di cottura

Per non danneggiare il termometro, non impostare temperature superiori a 250 °C.

La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10 °C superiore a quella interna impostata per la carne.

## Inserimento del termometro per arrosti

Prima di inserire la carne nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella carne.

Infilare la punta di metallo nel punto più spesso del pezzo di carne e fare in modo che raggiunga all'incirca il centro del pezzo stesso. La punta non deve toccare un osso o il recipiente, né una zona di grasso.

Collocare il pezzo di carne al centro della griglia.

Affinché il termometro non venga danneggiato dal calore eccessivo, deve esserci una distanza sufficiente tra il termometro e la resistenza del grill.

Fare in modo che il cavo del termometro non si incastri.

## Impostazione della temperatura interna

1. Inserire il termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.  
Sul display compare il simbolo . Viene proposta una temperatura interna.
2. Selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore.
3. Premere il tasto **°C/kg** e impostare la temperatura desiderata per il vano di cottura servendosi del selettore.
4. Premere il tasto **°C/kg**.  
Il simbolo passa alla temperatura interna proposta sull'indicatore dell'ora.
5. Con il selettore girevole impostare la temperatura interna desiderata.
6. Premere il tasto **start stop**.  
L'apparecchio entra in funzione. La temperatura interna attuale viene visualizzata a partire da 30 °C.

## Raggiungimento della temperatura interna impostata per la carne

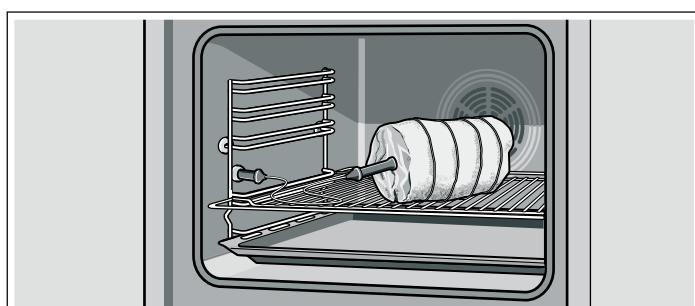
Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Si può estrarre il termometro per arrosti dalla presa.

## Pericolo di scottature!

Il termometro per arrosti e il vano di cottura sono molto caldi. Per estrarre il termometro usare una presina.

## Modifica della temperatura

La temperatura del vano di cottura può essere modificata in qualsiasi momento. Per modificare la temperatura interna, premere il tasto **°C/kg** ed effettuare la modifica servendosi del selettore.



## Controllo della temperatura attuale

Con il tasto **i** è possibile controllare la temperatura nel vano di cottura. La temperatura attuale all'interno della carne viene visualizzata a partire da 30 °C.

## Interruzione

Estrarre il termometro per arrosti dalla presa.

### ⚠ Pericolo di scottature!

Il termometro per arrosti e il vano di cottura sono molto caldi. Per estrarre il termometro usare una presina.

**Avvertenza:** Quando il termometro per arrosti è inserito, non è possibile impostare la programmazione automatica e l'autopolizia. Viene emesso un segnale acustico. Estrarre il termometro per arrosti dalla presa.

## Valori indicativi per la temperatura interna

Utilizzare solo carne fresca, non surgelata I dati riportati nella tabella sono indicativi e dipendono dalla qualità e dallo stato della carne.

Pietanza	Valori indicativi per la temperatura interna in °C
<b>Carne di manzo</b>	
Roastbeef o filetto di manzo, all'inglese	45-55
Roastbeef o filetto di manzo, media cottura	55-65
Roastbeef o filetto di manzo, ben cotto	65-75
<b>Carne di maiale</b>	
Filetto di maiale	65-70
Arrosto di maiale (ad es. coppa)	85-90
<b>Carne di vitello</b>	
Arrosto di vitello	75-85
Stinco di vitello	85-90
<b>Carne d'agnello</b>	
Cosciotto di agnello media cottura	60-70
Arrosto di agnello	80-90

## Impostazione Sabbath

Con questa impostazione, il forno funziona in modalità Riscaldamento sup./inf. a una temperatura costante compresa tra 85 °C e 140 °C. È possibile impostare una durata compresa tra 24 e 73 ore.

Durante questo arco di tempo gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

## Avviare l'impostazione Sabbath

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è attivo "Impostazione Sabbath sì". Vedere il capitolo *Impostazioni di base*.

1. Premere il tasto . Il display propone  Aria calda 3D, 160 °C.
2. Ruotare il selettori verso sinistra e selezionare il tipo di riscaldamento  Impostazione Sabbath.
3. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto  e impostare la temperatura desiderata servendosi del selettori.

4. Premere il tasto  due volte. La freccia si posiziona davanti al simbolo corrispondente alla durata . L'impostazione predefinita è 27:00 ore.
5. Servendosi del selettori, impostare la durata desiderata.
6. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettori  sull'indicatore dell'ora.
7. Premere il tasto . L'impostazione Sabbath si avvia.

### La durata è trascorsa

Il forno non si riscalda ulteriormente.

### Rinvio dell'ora di fine

Non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

### Interruzione dell'impostazione Sabbath

Tenere premuto il tasto  finché non compaiono Aria calda 3D , 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

## Sicurezza bambino

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

### Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  finché non viene visualizzato il simbolo . Tale processo dura ca. 4 secondi.

Non è più possibile modificare le impostazioni. Il pannello comandi è bloccato.

### Blocco della porta del forno

È possibile modificare le impostazioni di base in modo da bloccare anche la porta del forno. Per le istruzioni, consultare il capitolo *Impostazioni di base*. Quando la temperatura del vano di cottura raggiunge circa 50 °C la porta del forno si blocca.

Viene visualizzato il simbolo . Se il forno è spento, la porta si blocca immediatamente quando si attiva la sicurezza bambino.

### Rimozione del blocco

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

**Avvertenza:** Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere il forno con  o tenendo premuto il tasto , impostare il contaminuti e disattivare il segnale acustico.

## Impostazioni di base

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

**Avvertenza:** La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni di base disponibili.

Funzione	Impostazione di base	Possibilità
c 1 Segnale acustico al termine della durata impostata	2 = 2 minuti	1 = 10 secondi 2 = 2 minuti 3 = 5 minuti
c 2 Tono di conferma in seguito alla pressione di un tasto.	0 = OFF	0 = OFF 1 = ON
c 3 Intensità dell'illuminazione del display	3 = giorno	1 = notte 2 = media 3 = giorno
c 4 Display orologio, se il forno è spento	1 = ON	0 = OFF* * Compare l'ora finché è visualizzato il calore residuo. 1 = ON
c 5 Lampada del forno durante l'uso	1 = ON	0 = OFF 1 = ON
c 6 Dopo la chiusura della porta il forno riprende a funzionare	1 = il funzionamento prosegue automaticamente	0 = proseguire la cottura con start/stop 1 = il funzionamento prosegue automaticamente
c 7 Bloccaggio porta addizionale con sicurezza bambini	0 = no	0 = no 1 = sì
c 8 Durata di postfunzionamento della ventola di raffreddamento.	2 = media	1 = breve 2 = media 3 = lunga 4 = molto lunga
c 9 Parete superiore e pareti laterali autopulenti aggiunte	0 = no	0 = no 1 = sì
c 10 Estensioni telescopiche aggiunte	0 = no	0 = no 1 = sì
c 11 Ripristinare le impostazioni di base annullando tutte le modifiche	0 = no	0 = no 1 = sì
c 12 Impostazione Sabbat	0 = no	0 = no 1 = sì

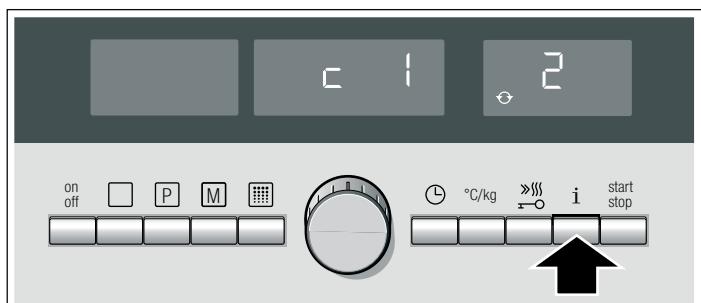
## Modifica delle impostazioni di base

Condizione indispensabile: il forno deve essere spento.

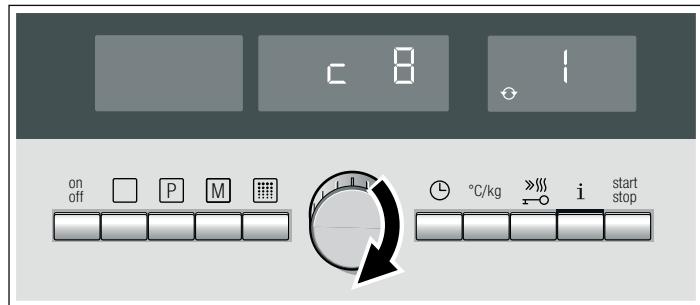
Per conoscere il significato dei numeri, consultare la tabella contenente le impostazioni di base.

Esempio nella figura: modificare l'impostazione di base del postfunzionamento della ventola da medio a breve.

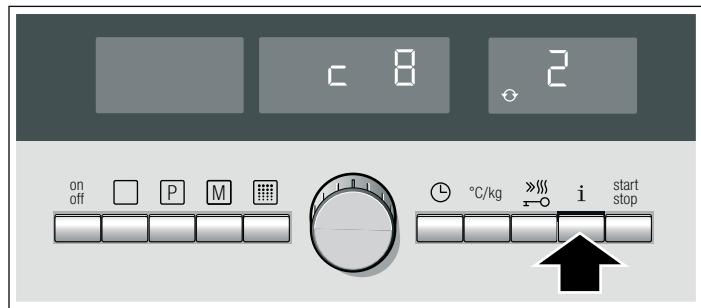
1. Tenere premuto il tasto **i** per circa 4 secondi, finché non viene visualizzato **c i** per la prima impostazione di base e **2** per il valore preimpostato.



2. Premere ripetutamente il tasto **i** finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.



3. Modificare il valore dell'impostazione di base servendosi del selettori.



4. Per modificare altre impostazioni di base, procedere come descritto nei punti 2 e 3.

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

### Interruzione

Premere il tasto **on off**. Le modifiche non vengono acquisite.

## Spegnimento automatico

Il forno dispone di una funzione di spegnimento automatico che si attiva se non è stata impostata una durata e le impostazioni non sono state modificate per un periodo di tempo prolungato. Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

### Spegnimento attivo

Sul display viene visualizzato **F8**. Il funzionamento viene interrotto.

Per cancellare l'indicazione, premere un tasto qualsiasi. È possibile effettuare una nuova impostazione.

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

## Autopulizia

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

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

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

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. Se necessario è possibile pulirlo anche più spesso. Un ciclo di pulizia consuma ca 2,5 - 4,7 chilowattora.

### Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza la porta del forno si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta del forno solo quando il vano di cottura si è relativamente raffreddato e il simbolo a forma di lucchetto relativo al blocco automatico si spegne. Non cercare di spostare il gancio con la mano.

Non tentare di aprire la porta del forno finché l'autopulizia è in funzione. Il processo di pulizia si potrebbe interrompere.

Durante l'autopulizia, la lampadina del forno all'interno del vano di cottura resta spenta.

### ⚠ Pericolo di incendio!

Il forno diventa molto caldo anche all'esterno. Fare in modo che il lato anteriore del forno sia libero. Non appendere alla

maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. strofinacci. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

### Prima dell'autopulizia

Il vano di cottura deve essere vuoto. Togliere dal vano di cottura gli accessori, le stoviglie e i supporti. Per le istruzioni su come sganciare i supporti, vedere il capitolo *Cura e pulizia*.

Pulire la porta del forno e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non pulire la guarnizione.

### ⚠ Pericolo di incendio!

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

### Pulizia degli accessori

I supporti non sono adatti all'autopulizia. Toglierli dal vano di cottura. Se si desidera sottoporre gli accessori all'autopulizia è possibile acquistare l'apposito supporto presso il servizio di assistenza tecnica. In questo modo si possono pulire gli accessori smaltati, ad es. la leccarda, che non hanno rivestimento antiaderente. Sottoporre all'autopulizia sempre un solo accessorio per volta.

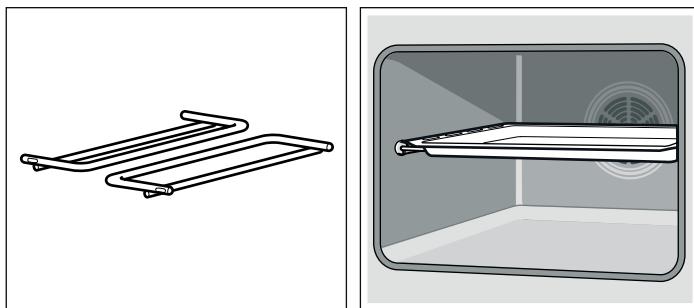
Gli accessori non smaltati, ad es. la griglia, non sono adatti all'autopulizia. Toglierli dal vano di cottura.

### ⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

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

Il supporto per accessori è disponibile presso il servizio di assistenza tecnica o su Internet con il codice materiale 466546.

Il supporto per accessori si inserisce a destra e a sinistra.



## Impostazione del livello di pulizia

### 1. Premere il tasto .

Viene proposto il livello di pulizia 3 come impostazione predefinita. Si può avviare subito l'autopulizia mediante il tasto .

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

**2. Impostare il livello di pulizia desiderato servendosi del selettori.**

**3. Avviare la pulizia con .**

Poco dopo l'avvio, la porta del forno si blocca. Viene visualizzato il simbolo  corrispondente al blocco. Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno quando il simbolo sarà spento.

### Al termine della pulizia

Il forno non si riscalda ulteriormente. L'indicatore dell'ora visualizza .

### Interruzione della pulizia

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

### Correzione del livello di pulizia

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

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

Per poter utilizzare il forno durante il giorno, impostare la fine della pulizia di notte. Vedere il capitolo *Funzioni durata, Rinvio dell'ora di fine*.

### Dopo l'autopulizia

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

## Cura e manutenzione

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

### Avvertenze

- Lieve differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

### Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Parte frontale del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Pannelli delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Rivestimento della porta	Detergenti per superfici in acciaio inox (disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati): osservare le avvertenze fornite dal produttore.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna. Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo <i>Autopulizia</i> .

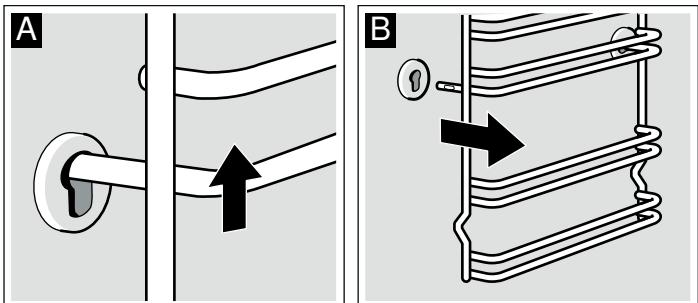
Settore	Detergente
Termometro per arrosti	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Estensioni telescopiche	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola.  Non immergere nell'acqua, non lavare in lavastoviglie né sottoporre all'autopulizia. Le guide verrebbero danneggiate e si bloccherebbero.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

## Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

### Sgancio dei supporti

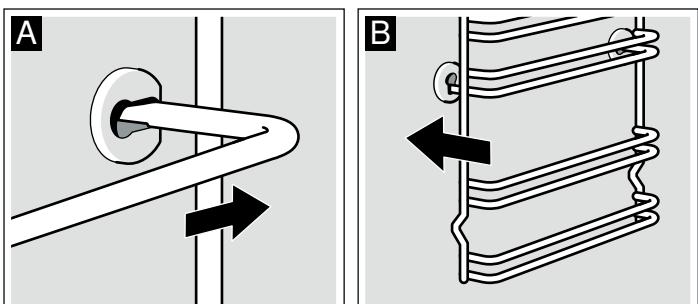
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura B).



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

### Riaggancio dei supporti

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

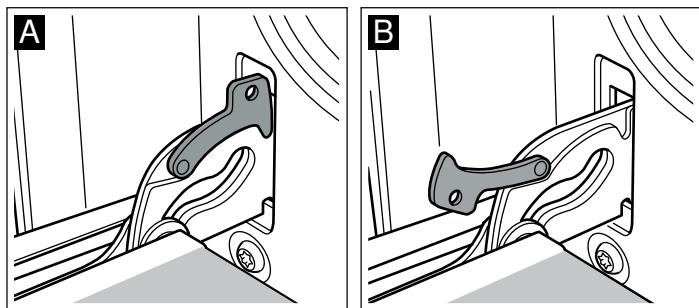


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. La sporgenza incurvata deve essere rivolta verso il basso.

## Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

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

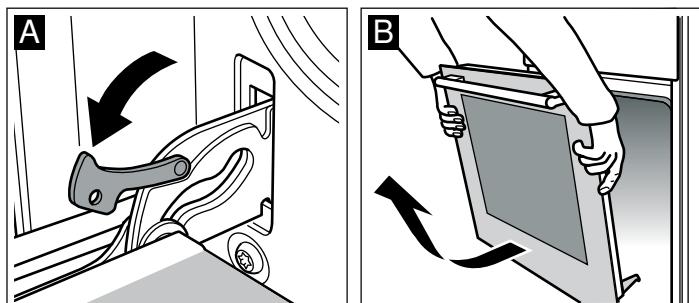


### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

### Sgancio della porta

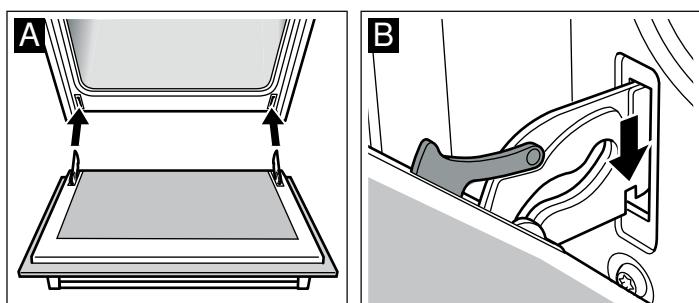
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



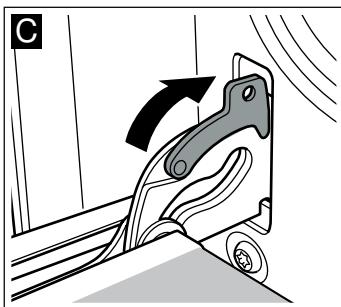
### Riaggancio della porta

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

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



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



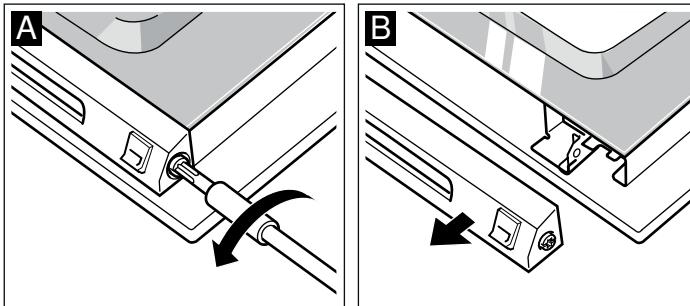
**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

### Rimozione del rivestimento della porta

Il rivestimento della porta del forno può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuoverlo.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Rimuovere il rivestimento della porta del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Rimuovere la copertura (figura B).



Verificare che la porta del forno non venga chiusa a rivestimento smontato. Il pannello interno potrebbe danneggiarsi.

Pulire il rivestimento con un detergente per acciaio inossidabile.

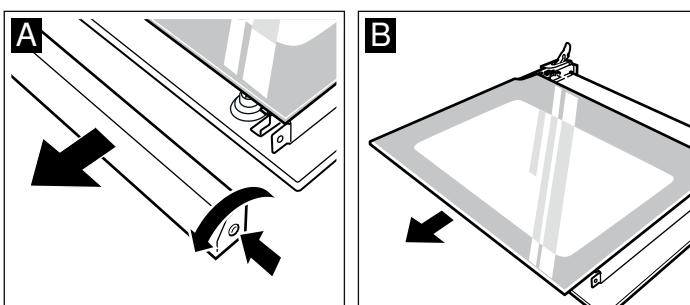
4. Rimontare e fissare il rivestimento.
5. Chiudere la porta del forno.

### Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

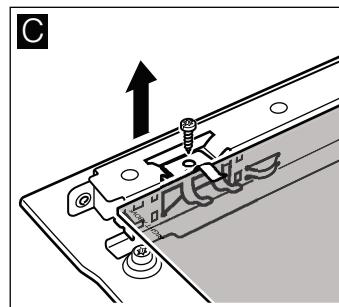
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

#### Smontaggio

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



4. Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere i supporti (figura C). Estrarre il pannello.



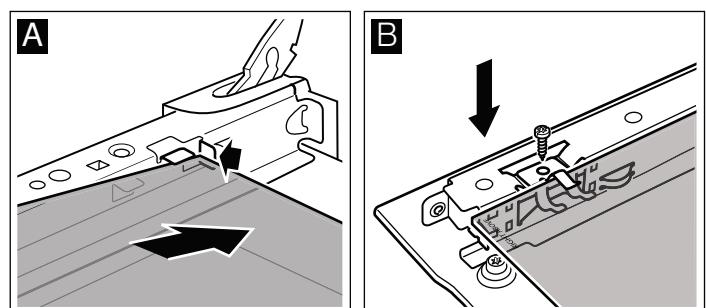
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

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

#### Montaggio

Durante il montaggio, fare attenzione che in basso a sinistra la scritta "right above" sia capovolta.

1. Inserire il pannello inclinandolo verso il basso (figura A).
2. Applicare le clip a destra e a sinistra sul pannello e allinearle in modo tale che le molle si trovino sopra il dado e avvitare (fig. B).



3. Inserire da dietro il pannello superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.

4. Applicare e avvitare la protezione.

5. Rimontare la porta del forno

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

# Che cosa fare in caso di guasto?

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

## Tabella guasti

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
Il display visualizza <b>0:00</b> .	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.
Non è possibile aprire la porta del forno. Il display visualizza <b>0:00</b> . Viene visualizzato il simbolo  .	Interruzione di corrente durante l'autopolizia.	Impostare nuovamente l'ora. Attendere finché il simbolo  per 4 secondi finché il quadrato non scompare dall'indicatore.
Nel display viene visualizzato <b>F8</b> .	È stato attivato lo spegnimento automatico. Il forno non si riscalda ulteriormente.	Premere un tasto qualsiasi.

## Messaggi di errore con **E**

Se sul display compare un messaggio di errore con **E**, premere il tasto  in modo da cancellare il messaggio di errore. Dopo, potrebbe essere necessario impostare

nuovamente l'ora. Se l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
<b>E0 11</b>	Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<b>E1 15</b>	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	La porta del forno si blocca. Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Cancellare il messaggio di errore premendo il tasto  .

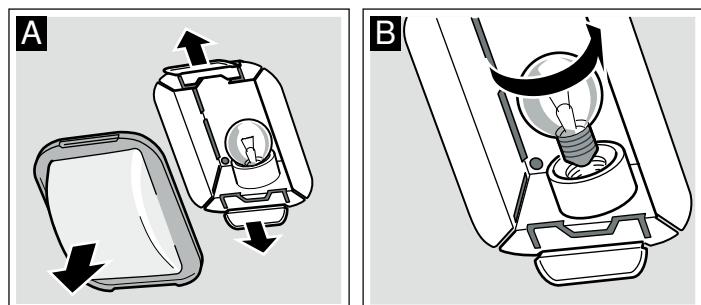
## Sostituzione della lampadina superiore del forno

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

### ⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro spingendo indietro con il pollice le lingue in metallo (figura A).
3. Svitare la lampadina e sostituirla con una dello stesso modello (figura B).



4. Riapplicare la copertura in vetro inserendola da un lato e premendo con forza l'altro lato. Il vetro si innesta in posizione.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

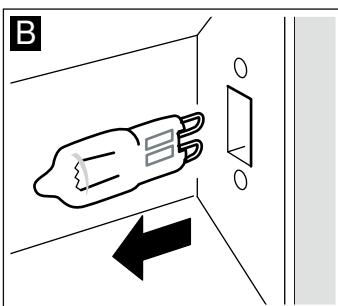
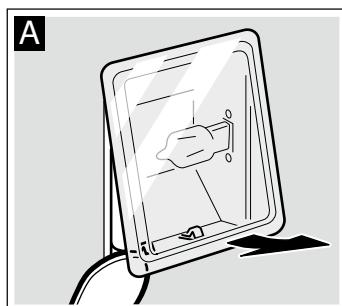
## Sostituzione della lampadina sinistra del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

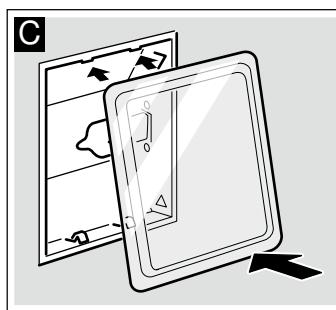
## **⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro aprendola manualmente dal basso (figura A). Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, aiutarsi con un cucchiaio.
3. Estrarre la lampadina senza tirarla (figura B). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Riapplicare la copertura in vetro facendo in modo che il lato bombato sia rivolto verso destra. Inserire il vetro in alto e premere con forza in basso (figura C). Il vetro si innesta in posizione



5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

## **Copertura in vetro**

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

## **Servizio di assistenza tecnica**

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

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

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

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> ☎	

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

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

### **Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**

**I** 800-018346

Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## **Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico**

Questa parte contiene consigli su come risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

### **Risparmio energetico**

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile

inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

### **Smaltimento ecocompatibile**

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



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

# Programmazione automatica

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

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

## Stoviglie

La programmazione automatica è adatta esclusivamente alla cottura in pentole chiuse, tranne nel caso del prosciutto arrosto con crosta. Utilizzare unicamente stoviglie con un coperchio che si chiuda perfettamente. Osservare anche le avvertenze fornite dal produttore delle stoviglie.

### Stoviglie adatte

Si consigliano stoviglie termoresistenti (fino a 300 °C) in vetro o vetroceramica. I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza risulta poco dorata e la carne poco cotta. Se si utilizza un tegame in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio. Far cuocere la carne al grado grill 3 ancora per 8 - 10 minuti. Se si utilizza un tegame in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione più scura. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

### Stoviglie non adatte

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

### Dimensioni delle stoviglie

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

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

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Pollame</b>				
Pollo, fresco	P1*	0,7-2,0	no	Peso della carne
Pollo grande, fresco	P2*	1,4-2,3	no	Peso della carne
Anatra, fresca	P3*	1,6-2,7	no	Peso della carne
Oca, fresca	P4*	2,5-3,5	no	Peso della carne
Tacchino, fresco	P5*	2,5-3,5	no	Peso della carne
Cosciotti, freschi, ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca e di tacchino	P6*	0,3-1,5	no	Peso del cosciotto più grande

### Carne

Aggiungere nella stoviglia la quantità di liquido indicata.

## Preparazione delle pietanze

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

Scegliere una stoviglia adatta.

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

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

Per la cottura di molte pietanze occorre aggiungere liquido. Versare il liquido fino a ricoprire il fondo della stoviglia per circa 1/2 cm. Se nella tabella l'indicazione per il liquido è "q.b.", in genere bastano 2-3 cucchiai. Se è "sì" se ne può aggiungere tranquillamente di più. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle o riportate prima di esse.

Chiudere la stoviglia con un coperchio e posizionarla sulla griglia al livello 2.

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

Introdurre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

## Programmi

### Pollame

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

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

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

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

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Carne di manzo</b>				
Stufato, fresco	P7	0,5-3,0	sì	Peso della carne
ad es. controfiletto, sottospalla, spalla, arrosto all'agro				
Stufato, congelato	P8*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
ad es. controfiletto, sottospalla, spalla				

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Roastbeef, fresco, all'inglese ad es. lombo	P9	0,5-2,5	no	Peso della carne
<b>Carne di vitello</b>				
Arrosto, fresco, magro ad es. coppa superiore, noce	P10	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto, fresco, con venature di grasso ad es. coppa, collo	P11	0,5-3,0	Q.b.	Peso della carne
Stinco con osso, fresco	P12	0,5-2,5	sì	Peso della carne
<b>Carne d'agnello</b>				
Cosciotto, fresco, disossato, ben cotto	P13	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, fresco, disossato, cottura media	P14	0,5-2,5	no	Peso della carne
Cosciotto, fresco, con osso, ben cotto	P15	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, disossato, ben cotto	P16*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, con osso, ben cotto	P17*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne

### **Selvaggina**

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

Se si cuociono più cosciotti di lepre, impostare il peso di quello più grosso.

Prima della cottura si può tagliare il coniglio a pezzi. Impostare il peso complessivo.

Selvaggina	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Arrosto di cervo, fresco ad es. spalla, petto	P18	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di capriolo disossato, fresco	P19	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di lepre con osso, fresco	P20	0,3-0,6	sì	Peso della carne
Coniglio, fresco	P21	0,5-3,0	sì	Peso della carne

### **Pesce**

Pulire il pesce, salarlo e condirlo come di consueto.

Per cuocere il pesce intero nel modo migliore, disporlo nella stoviglia adagiandolo sulla pancia. Vale a dire, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce, aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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

In caso di più pesci, impostare il peso complessivo. I pesci devono avere all'incirca le stesse dimensioni o lo stesso peso. Esempio: due trote da 0,6 kg e 0,5 kg. Impostare 1,1 kg.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Pesce</b>				
Trota, fresca, stufata	P22*	0,3-1,5	sì	Peso complessivo
Trota, fresca, al forno	P23*	0,3-1,5	no	Peso complessivo
Merluzzo, fresco, stufato	P24*	0,5-2,0	sì	Peso complessivo
Merluzzo, fresco, al forno	P25*	0,5-2,0	no	Peso complessivo

### **Pasticcio**

È possibile combinare tipi di carne diversi e verdure fresche.

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

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

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

Aggiungere alla carne una quantità di verdure da uguale a doppia. Esempio: per 0,5 kg di carne aggiungere da 0,5 kg a 1 kg di verdure fresche.

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

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Pasticcio</b>				
a base di carne	P26	0,3-3,0	sì	Peso della carne
ad. es. il pasticcio Pilchersteiner				
a base di verdura	P27	0,3-3,0	sì	Peso complessivo
ad es. il pasticcio vegetariano				
Gulasch	P28	0,3-3,0	sì	Peso della carne
Involtini	P29	0,3-3,0	sì	Peso della carne

### Polpettone

Utilizzare carne tritata fresca.

Impostare il peso complessivo del polpettone.

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

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Polpettone</b>				
di carne di manzo, fresca	P30	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne d'agnello fresca	P31*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne mista fresca	P32*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne di maiale, fresca	P33*	0,3-3,0	no	Peso complessivo

### Carne di maiale

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

Disporre nella stoviglia il prosciutto arrosto con lo strato di grasso rivolto verso l'alto. Fare dorare la crosta del prosciutto arrosto in stoviglie senza coperchio.

Per la cottura degli arrosti impostare il peso della carne, per la cottura delle rolate il peso complessivo.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Carne di maiale</b>				
Arrosto di coppa fresco, disossato	P34	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto di coppa congelato, disossato	P35*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Lombata fresca	P36	0,5-2,5	sì	Peso della carne
Rolata, fresca	P37	0,5-3,0	sì	Peso complessivo
Arrosto in crosta, fresco, petto	P38	0,5-3,0	no	Peso della carne
Prosciutto arrosto, fresco, in salamoia, cottura	P39	1,0-4,0	Q.b.	Peso della carne
Prosciutto arrosto, fresco, in salamoia, crosta superiore	P40*	1,0-4,0	no	Peso della carne

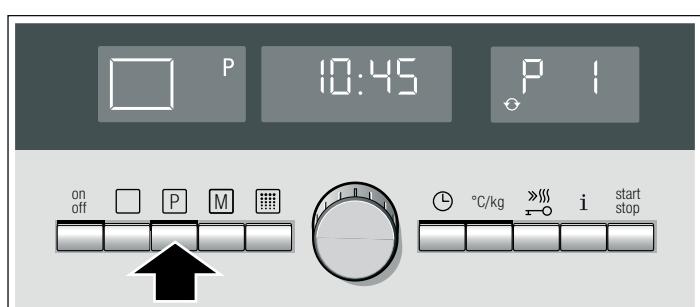
## Selezione e impostazione del programma

Cercare prima il programma adatto nella tabella dei programmi.

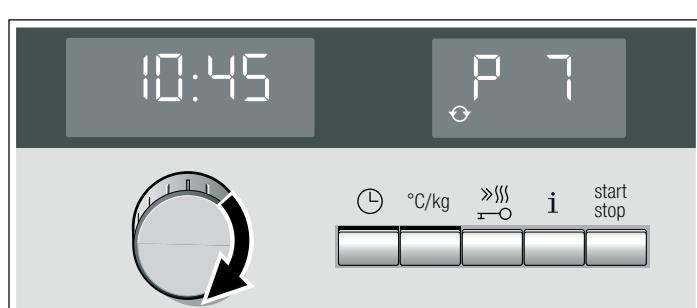
Esempio nella figura: impostazione per brasato di manzo, fresco, programma 7, peso della carne 1,3 kg.

1. Premere il tasto **P**.

L'indicatore della temperatura visualizza il primo numero del programma.

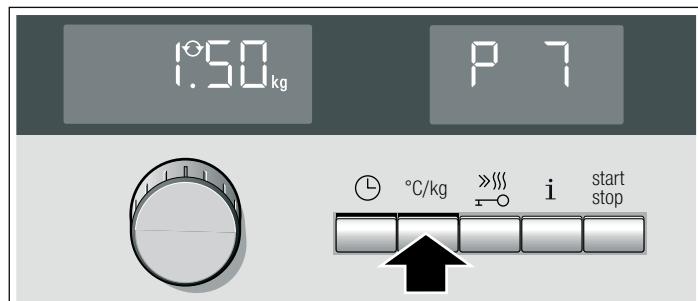


2. Servendosi del selettore, impostare il numero del programma desiderato.

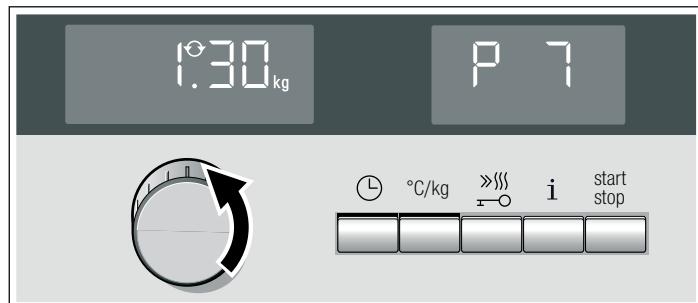


### 3. Premere il tasto $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$ .

L'indicatore dell'ora visualizza un peso predefinito.



### 4. Modificare il peso servendosi del selettori.



### 5. Premere il tasto $\text{start/stop}$ .

Il programma si avvia. L'indicatore dell'ora visualizza in primo piano lo scorrere della durata.

## Consigli per la programmazione automatica

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

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

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

Utilizzare una stoviglia più piccola o aggiungere più liquido.

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

Utilizzare una stoviglia più grande o aggiungere meno liquido.

L'arrosto risulta troppo asciutto nella parte superiore

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

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

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

Si desidera cucinare carne surgelata.

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

## Testati nel nostro laboratorio

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

### Avvertenze

■ I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.

Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.

### Il programma è concluso

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

### Modifica della durata del programma

Non è possibile modificare la durata.

### Modifica del programma

Dopo l'avvio, non è più possibile modificare il programma.

### Apertura della porta del forno

Il funzionamento si arresta. Il tasto  $\text{start/stop}$  lampeggi. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

### Funzione Pausa

Premere brevemente il tasto  $\text{start/stop}$ . Il forno è in pausa. Il tasto  $\text{start/stop}$  lampeggi. Per terminare la pausa, premere di nuovo  $\text{start/stop}$ . Il tasto  $\text{start/stop}$  si illumina. L'apparecchio riprende a funzionare.

### Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto  $\text{start/stop}$  finché non compaiono il simbolo ☺ relativo ad Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

### Rinvio dell'ora di fine

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

## Dolci e biscotti

### Cottura al forno su un livello

Usare la funzione Riscaldamento sup./inf.  per un'ottima riuscita del dolce.

Quando si cuoce al forno con Aria calda 3D , utilizzare i seguenti livelli di inserimento per l'accessorio:

- Dolci in stampi: livello 2
- Dolci in teglia: livello 3

### Cottura al forno su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

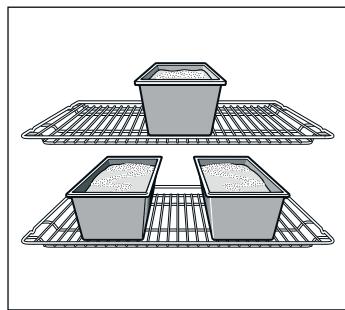
Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:

- Teglia: livello 5
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

Se si cuociono tre stampi rettangolari contemporaneamente, disporli sulla griglia come indicato nella figura.



### Stampi per dolci

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

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

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

### Tabelle

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

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

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

**Avvertenza:** A causa dell'umidità elevata, durante la cottura Hydro  può formarsi della condensa sul pannello interno del forno. Aprire la porta del forno con attenzione poiché fuoriesce vapore caldo.

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	2		160-180	50-60
	3 stampi a ciambella	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, delicata	Stampo a ciambella/rettangolare	2		150-170	60-70
Fondi di torta, semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	3		160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2		160-180	50-60
Pan di Spagna, 2 uova (preriscaldare)	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2		160-180	20-30
Torta quattro quarti, 6 uova (preriscaldare)	Stampo a cerniera	2		160-180	40-50
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1		180-200	25-35
Torte alla frutta o torte alla ricotta con fondi di pasta frolla*	Stampo a cerniera	1		160-180	70-90
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Teglia per pizza	1		220-240	35-45
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	60-70
Pizza, fondo sottile con poco condimento (preriscaldare)	Teglia per pizza	1		280-300	10-15
Torte salate*	Stampo a cerniera	1		170-190	45-55

\* Terminata la cottura, fare riposare i dolci nel forno spento e chiuso per circa 20 minuti.

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Teglia	2		170-190	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-160	40-50
Pasta lievit. con ripieno asciutto	Teglia	3		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Pasta lievitata con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	3		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	3+1		150-160	50-60
Pasta frolla con ripieno asciutto	Teglia	1		180-200	20-30
Pasta frolla con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2		160-180	60-70
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1		210-230	40-50
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Teglia	2		170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2		180-200	25-35
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3		160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Teglia	3		140-160	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2		190-210	55-65
Pizza	Teglia	2		220-240	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (preriscaldare)	Leccarda	2		280-300	10-12

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	3		140-160	15-25
	Leccarda + teglia	3+1		130-150	25-35
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		130-150	30-40
Biscotti (preriscaldare)	Teglia	3		140-150	30-40
	Teglia	3		140-150	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-150	30-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		130-140	35-50
Amaretti	Teglia	2		100-120	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		100-120	35-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		100-120	40-50
Meringa	Teglia	3		80-100	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	3		180-200	20-25
	2 griglie con teglie per muffin	3+1		160-180	25-30
Bignè	Teglia	2		210-230	30-40
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	25-35
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1		170-190	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		160-180	25-35

## Pane e pagnotte

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

Non versare mai acqua nel forno caldo

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		300 200	5 30-40
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		300 200	8 35-45
Pane turco	Leccarda	2		300	10-15
Pagnotte (non preriscaldare)	Teglia	3		200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia	3		180-200	15-20
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	20-30

## Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare nel punto più alto il dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf.  su un livello. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporsi a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.	Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda 3D
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

## Carne, pollame, pesce

### Stoviglie

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

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

Se si utilizzano tegami smaltati, aggiungere un po' di liquido in più.

Quando si utilizzano tegami in acciaio inossidabile, la doratura può risultare leggera e la carne poco cotta. Prolungare i tempi di cottura.

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta  
Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

### Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1/2 cm.

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1 - 2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

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

## Cottura al grill

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

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

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

Girare i pezzi da grigliare trascorsi  $\frac{2}{3}$  del tempo.

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

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

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

Quando si utilizza il grill, non inserire la teglia o la leccarda al

livello 4 o 5. Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

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

## Carne

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

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

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare nel forno per circa 10 minuti.

Se si desidera preparare l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere quest'ultima a forma di croce e, inizialmente, collocare l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso.

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
<b>Carne di manzo</b>						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Bistecche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Bistecche, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Medaglioni maiale spessore 3 cm		Griglia + leccarda	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
<b>Carne d'agnello</b>						
Costolette di agnello con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	120
<b>Selvaggina</b>						
Lombata capriolo con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Coniglio	2,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
<b>Carne tritata</b>						
Polpettone	con 500 g di carne	Senza coperchio	1		180-200	80
<b>Salsicce</b>						
Salsicce		Griglia + leccarda	4+1		3	15
<b>Pollame</b>						
Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostire.				Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.		
Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso che deve essere girato trascorsi i 2/3 del tempo indicato.				Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.		
Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i 2/3 del tempo indicato.						
Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		220-240	60-70
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Pollo, diviso a metà	500 g ciascuno	Griglia	2		220-240	40-50
Porzioni di pollo	150 g ciascuno	Griglia	3		210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuno	Griglia	3		210-230	35-45
Petto di pollo	200 g ciascuno	Griglia	3		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		190-210	100-110
Petto d'anatra	300 g ciascuno	Griglia	3		240-260	30-40
Oca, intera	3,5-4,0 kg	Griglia	2		170-190	120-140
Cosce d'oca	400 g ciascuno	Griglia	3		220-240	40-50
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	Senza coperchio	1		200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	Con coperchio	2		180-200	80-90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100
<b>Pesce</b>						
Girare le porzioni di pesce trascorsi 2/3 del tempo.				patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.		
Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere più stabile il pesce aggiungere nel ventre una				Per il filetto di pesce, stufarlo aggiungendo qualche cucchiaino di liquido.		
Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pesce, intero	ca. 300 g ciascuno	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Griglia	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Con coperchio	2		190-210	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	2		210-230	25-30

## Consigli per la cottura in forno e al grill

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

### Cottura delicata

La cottura delicata, chiamata anche cottura a bassa temperatura, è ideale per la carne tenera che deve avere una cottura media o risultare cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa e tenera.

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

#### Avvertenze

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata, il grasso sviluppa un sapore intenso.
- I pezzi di carne più grossi non vanno necessariamente girati.
- Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.
- Qualora si desideri anche il sugo della carne, cuocerla in una stoviglia chiusa. Tuttavia, occorre ricordarsi di ridurre il tempo di cottura.
- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrosti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.

#### Stoviglie adatte

Utilizzare una stoviglia bassa ad es. un vassoio in porcellana o una pirofila in vetro senza coperchio.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

#### Impostazione

1. Selezionare il tipo di riscaldamento sup./inf.  e impostare una temperatura tra 70 e 90 °C. Il forno si preriscalda e scalda quindi la stoviglia.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.
3. Inserire la stoviglia con la carne nuovamente in forno per la cottura delicata. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 80 °C.

#### Tabella

Per la cottura delicata sono indicate tutte le parti tenere di pollame, manzo, vitello, maiale e agnello. I tempi della cottura delicata dipendono dallo spessore e dalla temperatura interna della carne.

Pietanza	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in ore
<b>Pollame</b>						
Petto di tacchino	1000 g	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Petto d'anatra*	300-400 g	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosto di manzo (ad es. lombata), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Filetto di manzo, intero	ca. 1,5 kg	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Roastbeef, spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Sottofiletto, spessore 3 cm		2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello (ad es. coppa superiore), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Filetto di vitello	ca. 800 g	2	<input checked="" type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½

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

Pietanza	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in ore
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto di maiale magro ad es. lombata), spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filetto di maiale, intero	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
<b>Carne d'agnello</b>						
Filetto d'agnello, intero	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

## Consigli per la cottura delicata

Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto.	Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.
Si desidera mantenere calda la carne preparata con la funzione di cottura delicata.	Una volta terminata la cottura delicata, impostare nuovamente la temperatura a 70 °C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per 2 ore.

## Sformato, gratin, toast

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

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

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

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
<b>Sformati</b>					
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2		180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2		200-220	20-25
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2		200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2		180-200	40-50
<b>Gratin</b>					
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	3+1		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
Gratinare 4 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	10-15
Gratinare 12 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	15-20

## Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
<b>Pizza, surgelata</b>					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2	/	200-220	15-25
	Leccarda + griglia	3+1		180-200	20-30
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2	/	170-190	20-30
	Leccarda + griglia	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Leccarda	3	/	170-190	20-30
Mini pizza	Leccarda	3	/	190-210	10-20

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
<b>Pizza, congelata</b>					
Pizza (preriscaldare)	Leccarda	1		180-200	10-15
<b>Prodotti a base di patate, surgel.</b>					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
Crochette	Leccarda	3		190-210	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3		200-220	15-25
<b>Prodotti da forno, surgelati</b>					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3		180-200	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3		200-220	10-20
<b>Prodotti da forno, precotti</b>					
Pagnotte o baguette da riscaldare	Leccarda	2		190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1		160-180	20-25
<b>Polpette/croch., surgelate</b>					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-240	10-20
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3		200-220	15-25
<b>Strudel, surgelato</b>					
Strudel	Leccarda	3		190-210	30-35

## Ricette speciali

A basse temperature, con Aria calda 3D , si ottengono yogurt cremosi e pasta lievitata più soffice.

Rimuovere inizialmente dal vano di cottura gli accessori, i supporti di aggancio o le estensioni telescopiche.

### Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti con tappo a vite e coprire con pellicola per alimenti.

**4.** Preriscaldare il vano di cottura come indicato.

**5.** Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.

### Fare lievitare la pasta

1. Preparare la pasta lievitata come di consueto, riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire.
2. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.
3. Spegnere il forno e lasciare riposare l'impasto nel vano di cottura.

Pietanza	Stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 ore
Far lievitare la pasta	stoviglia termoresistente sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C Spegnere l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5-10 min. 20-30 min.

## Scongelamento

Il tipo di riscaldamento Scongelamento  è particolarmente adatto per gli alimenti congelati.

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

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in una pentola apposita.

Disporre il pollame su un piatto con il petto rivolto verso il basso.

**Avvertenza:** Fino a 60 °C la lampada del forno non si accende consentendo così una regolazione accurata.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura
<b>Alimenti surgelati delicati</b>	Griglia	1		30 °C
Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc.				
<b>Altri prodotti surgelati</b>	Griglia	1		50 °C
Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti				

## Essiccare per la conservazione

Con Aria calda 3D  si ottiene un'essiccazione eccellente. Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente. Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Coprire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

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

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

## Sterilizzazione per conserve

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

### Attenzione!

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

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

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

### Preparazione

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

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

### Impostazione

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

## Sterilizzazione per conserve

### Frutta

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

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

### Frutta in barattoli da un litro

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

### Verdure

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

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

### Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro

	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Barbabietola rossa	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

### Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

### Attenzione!

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

# Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate quali ad es. patatine, patate fritte, toast,

pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

## Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

### Generalità

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura.
- Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.
- I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

### Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.

Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

### Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.

Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

### Patate fritte al forno

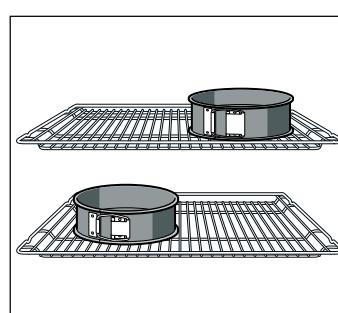
Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino

# Pietanze sperimentate

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

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

Posizionare gli stampi a cerniera scuri uno al di sopra dell'altro in modo sfalsato, vedere figura.



### Cottura al forno

Cottura su due livelli:

Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Cottura al forno su tre livelli:

Inserire la leccarda al centro.

Biscotti:

non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Torta di mele coperta su 1 livello

Posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torta di mele coperta su 2 livelli:

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

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti (preriscaldare*)	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	25-35
	Leccarda + teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	35-50
Small cakes (preriscaldare*)	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-30
	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	25-40
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	25-40
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*)	Stampo a cerniera su griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	35-45
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	70-90
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-80

\* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

## Cottura al grill

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

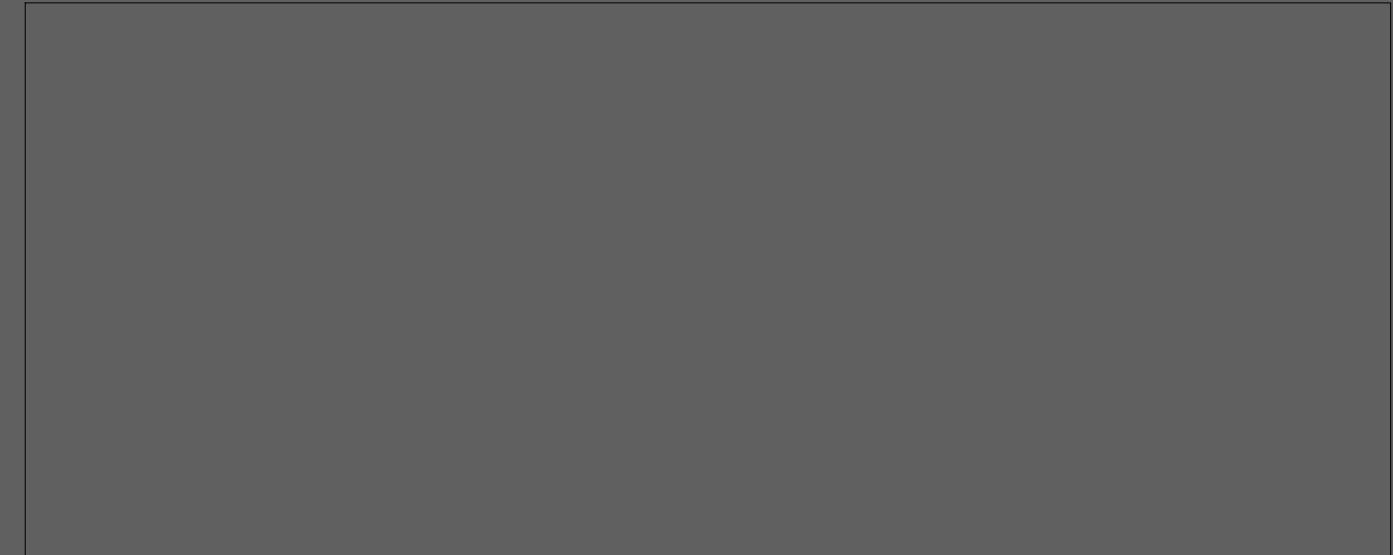
Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Dorare i toast Preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 pezzi* non preriscaldare	Griglia + leccarda	4+1		3	25-30

\* Girare dopo 2/3 del tempo









Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

(901125)