SIEMENS

Forno da incasso

HB674GB.1

siemens-home.com/welcome

it Istruzioni per l'uso

Register your product online

Indice

Conformità d'uso 4

Importanti avvertenze di sicurezza. 4
In generale 4
Lampadina alogena 5
Funzione pulizia 5

Cause dei danni 6
In generale 6

Tutela dell'ambiente 6
Risparmio energetico 6
Smaltimento ecocompatibile 6

Conoscere l'apparecchio 7
Pannello di comando 7
Elementi di comando 7
Display 8
Menu delle modalità di funzionamento. 8
Tipi di riscaldamento 8
Ulteriori informazioni. 9
Funzioni del vano di cottura 9

Accessori 10
Accessori forniti 10
Inserimento degli accessori 10
Accessorio speciale. 11

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 11
Prima messa in funzione 11
Pulizia del vano di cottura e degli accessori 12

Uso dell'apparecchio 12
Accensione e spegnimento dell'apparecchio. 12
Avviare il funzionamento o interromperlo 12
Impostare la modalità di funzionamento 13
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura 13
Riscaldamento rapido 13

Funzioni durata 14
Contaminuti 14
Durata 14
Ora di fine cottura 14

Sicurezza bambino. 15
Attivare e disattivare. 15
Porta dell'apparecchio bloccata. 15

Impostazioni di base 16
Modifica delle impostazioni 16
Elenco delle impostazioni. 16
Modifica dell'ora. 16

Impostazione Sabbat 17
Avviare l'impostazione Sabbat 17

Funzione pulizia 17
Prima della funzione pulizia 17
Impostazione dell'autopulizia 18
Al termine della funzione pulizia 18

Detergenti 18
Detergenti adatti 18
Tenere pulito l'apparecchio 19

Supporti 20
Sgancio e riaggancio dei supporti 20

Porta dell'apparecchio. 20
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio 20
Rimozione del rivestimento della porta. 21
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta. . . 22

Malfunzionamento, che fare? 23
Tabella dei guasti 23
Durata di funzionamento massima superata 23
Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura 23
Copertura in vetro. 24

Servizio assistenza clienti. 24
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . 24

Testati nel nostro laboratorio 25
Stampi in silicone 25
Dolci e pasticcini 25
Pane e pagnotte 28
Pizze, quiche e torte salate. 30
Sformati e soufflé 31
Pollame 32
Carne 34
Pesce 36
Verdure e contorni 37
Yogurt. 38
Tipi di riscaldamento eco 38
Acrilamide negli alimenti. 40
Cottura delicata 40
Essiccazione per la conservazione. 41
Sterilizzazione 42
Lievitazione dell'impasto 43
Scongelamento. 43
Scaldavivande 44
Pietanze sperimentate 44

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

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

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. ⟶ *"Accessori" a pagina 10*

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!
Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Lampadina alogena

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

Funzione pulizia

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!
- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!
Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Cause dei danni

In generale

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.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- 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.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- 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.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura 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 nel vano di cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi tattili e del selettore girevole impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

1 **Tasti**
I tasti a destra e sinistra del selettore girevole possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

2 **Selettore girevole**
Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

3 **Display**
Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.

4 **Campi tattili**
Sotto ai campi tattili a sinistra < e destra > del display si trovano dei sensori. Premere sulla relativa freccia per selezionare la funzione.

Elementi di comando

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

Tasti		Significato
on/off		Accendere e spegnere l'apparecchio
menu	Menu	Aprire il menu delle modalità di funzionamento
	Informazione Sicurezza bambini	Visualizzare le avvertenze Attivare e disattivare la sicurezza bambini
	Funzioni durata	Aprire il menu delle funzioni durata
»)))	Riscaldamento rapido	Accendere e spegnere il riscaldamento rapido
Avvio/Stop		Avviare, sospendere o interrompere il funzionamento
Campi tattili		
<	Campo a sinistra del display	Navigazione verso sinistra
>	Campo a destra del display	Navigazione verso destra

Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare le modalità di funzionamento e i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i tipi di riscaldamento, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. Per quanto concerne la temperatura, ad esempio, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stata raggiunta la temperatura minima o massima.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. In essa vengono visualizzati ora e funzioni temporali impostate.

Barra di avanzamento

La barra di avanzamento si trova sotto la barra di stato. Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, la durata. La barra sopra al valore focalizzato si riempie da sinistra a destra man mano che la durata trascorre.

Scorrere del tempo

Se l'apparecchio è stato avviato senza una durata, si può vedere a destra in alto nella barra di stato da quanto è già in funzione.

Controllo della temperatura

Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento 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. Con i livelli grill e di pulizia le barre non compaiono.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, sotto alla barra di stato compare una linea che indica il calore residuo nel vano di cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60°C.

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

Menu delle modalità di funzionamento

Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento. In questo modo è possibile accedere rapidamente alla funzione desiderata.

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Autopulizia ⟶ *"Funzione pulizia" a pagina 17*	L'autopulizia pulisce il forno in maniera indipendente.
Impostazioni ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 16*	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e i diversi campi di utilizzo.

Tipi di riscaldamento		Temperatura	Tipo di utilizzo
	Aria calda 4D	30-275 °C	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Riscaldamento sup./inf.	30-300 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda eco	30-275 °C	Per cuocere pietanze scelte su un unico piano e in modo delicato, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Riscaldamento sup./inf. eco	30-300 °C	Per cuocere pietanze scelte su un unico piano e in modo delicato. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso.

	Grill ventilato	30-300 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Viene riscaldata l'intera superficie dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare piccole quantità, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La parte centrale al di sotto della resistenza del grill si riscalda.
	Livello pizza	30-275 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Cottura delicata	70-120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Riscaldamento inferiore	30-250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
	Scaldavivande	60-100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.
	Preriscaldare la stoviglia	30-70 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Funzione coolStart	30-275 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati a livello 3. La temperatura è basata sui dati del costruttore. Utilizzare la massima temperatura indicata sull'imballaggio. Il tempo di cottura è come indicato o inferiore. Non è necessario preriscaldare.

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio vi offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita.Per visualizzarle premere il tasto i.L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento.

Ventola di raffreddamento

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

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

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

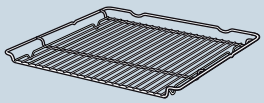
Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.
→ *"Impostazioni di base" a pagina 16*

Accessori

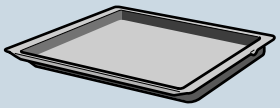
Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

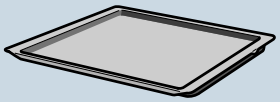
Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia
Per stoviglie, stampi per dolci e sformati.
Per arrosti, grigliate e pietanze surgelate.



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



Teglia
Per dolci in teglia e pasticcini.

Utilizzare solo gli accessori originali in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

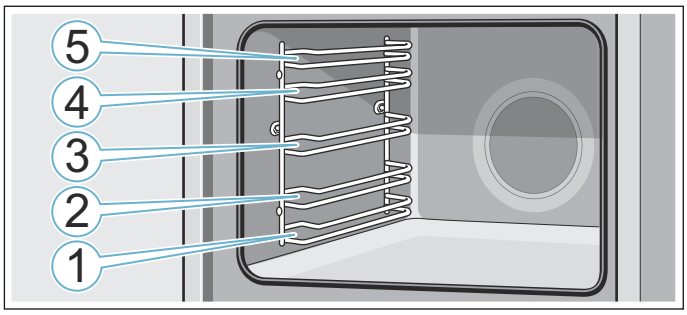
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

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

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 5 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.



Inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

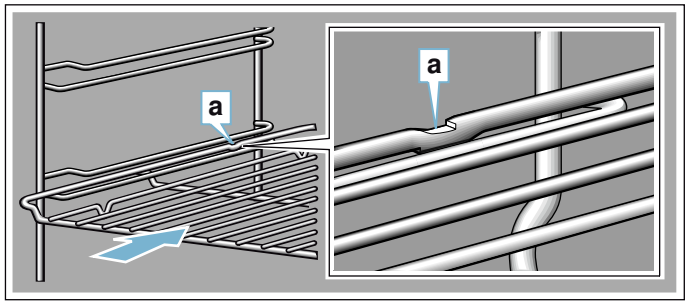
Avvertenze

- Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

Funzione d'arresto

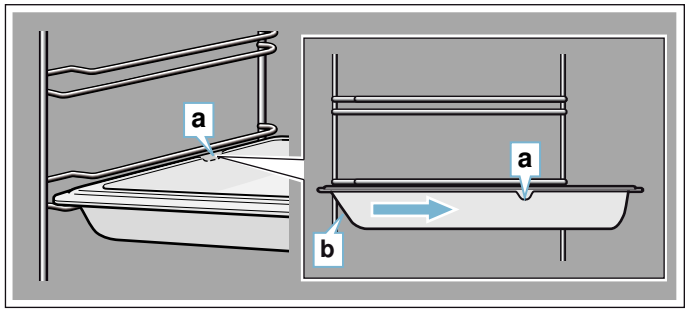
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso ⌣.



Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.

Esempio nella figura: leccarda

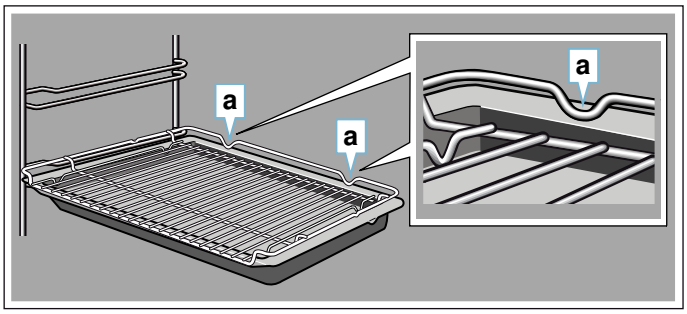


Combinazione accessori

È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.

Al momento del posizionamento della griglia, prestare attenzione che entrambi i distanziatori **a** siano sul bordo posteriore. Durante l'inserimento della leccarda, la griglia è sopra l'asta di guida del livello di inserimento.

Esempio nella figura: leccarda



Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. ⟶ *"Servizio assistenza clienti" a pagina 24*

Accessori speciali
Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti e pezzi da grigliare.
Leccarda, può essere trattata con l'autopulizia Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Teglia, può essere trattata con l'autopulizia Per dolci in teglia e pasticcini.
Griglia inseribile Per carne, pollame e pesce. Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Padella professionale con griglia inseribile Per la preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per la padella professionale Il coperchio permette di passare da una padella professionale a una pirofila professionale.
Teglia per pizza Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.
Griglia speciale, può essere trattata con l'autopulizia Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.
Pietra refrattaria, può essere trattata con l'autopulizia Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante. La pietra refrattaria deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Pentola per arrosti di vetro (5,1 litri) Per brasati e sformati. Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".
Vassoio di vetro Per arrosti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema e sformati.
Tegame in vetro Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.
Sistema di estrazione singolo, può essere trattato con l'autopulizia?? Grazie alle guide di estensione al livello 2 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Sistema di estrazione doppio, può essere trattato con l'autopulizia?? Grazie alle guide ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Sistema di estrazione triplo, può essere trattato con l'autopulizia Grazie alle guide di estrazione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Listello decorativo Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Avvertenza: È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base.
⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 16*

Impostazione della lingua

La lingua predefinita è l'"Deutsch".

1. Servendosi del selettore girevole impostare la lingua desiderata.
2. Scorrere sulla freccia >.
   Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

L'ora si avvia alle "12:00".

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore girevole.
2. Scorrere sulla freccia >

Impostazione della data

La data predefinita è "01.01.2014".

1. Servendosi del selettore girevole, impostare il giorno, il mese e l'anno attuali.
2. Per confermare premere sulla freccia >.
   Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

Effettuare le impostazioni indicate.

Impostazioni	
Tipo di riscaldamento	Riscaldamento sup./inf.
Temperatura	240 °C
Durata	1 ora

Per l'impostazione di temperatura e tipo di riscaldamento, consultare il prossimo capitolo.

Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.

Quando il vano cottura è raffreddato pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazione dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Eccezione: la sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento.
Gli indicatori sul display o le avvertenze, ad es. l'indicazione di calore residuo nel vano di cottura, restano visibili anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off.
L'indicazione on/off sul tasto viene illuminata in blu.

Sul display compare il logo Siemens e di seguito un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base quale modalità di funzionamento deve comparire all'accensione dell'apparecchio.

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.
L'illuminazione sopra il tasto si spegne.

Viene interrotta la funzione impostata.

Sul display viene visualizzata l'ora.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento.

Avviare il funzionamento o interromperlo

Per avviare il funzionamento o interromperne uno in corso, premere il tasto start/stop. Dopo un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto on/off.

Se la porta del vano di cottura viene aperta durante il funzionamento, questo si arresta immediatamente. Per proseguire chiudere la porta del vano di cottura.

Impostare la modalità di funzionamento

Se si vuole impostare una modalità di funzionamento, l'apparecchio deve essere acceso.

1. Premere il tasto Menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata servendosi del selettore.
   A seconda della modalità di funzionamento sono disponibili diverse possibilità di scelta.
3. Con la freccia > ottenete la modalità di funzionamento selezionata.
4. Modificare la selezione servendosi del selettore.
   A seconda della selezione effettuata possono essere modificate ulteriori impostazioni.
5. Avviare con il tasto start/stop.

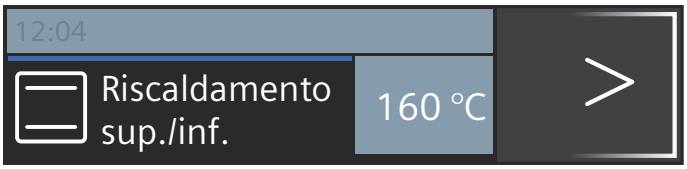
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare il tipo di riscaldamento proposto con la relativa temperatura. È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto avvio/stop.

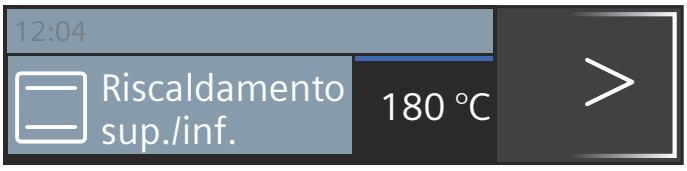
Per altre impostazioni, modificare i parametri come mostrato nelle figure.

Esempio: riscaldamento superiore e inferiore a 180 °C

1. Modificare il tipo di riscaldamento con il selettore girevole.



2. Passare alla temperatura mediante la freccia >.
3. Modificare la temperatura servendosi del selettore girevole.



4. Premere il tasto avvio/stop.

Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Riscaldamento rapido

Con il tasto »ʃʃʃ è possibile riscaldare il vano di cottura in maniera particolarmente rapida.
Il riscaldamento rapido non è possibile con tutti i tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento appropriati:

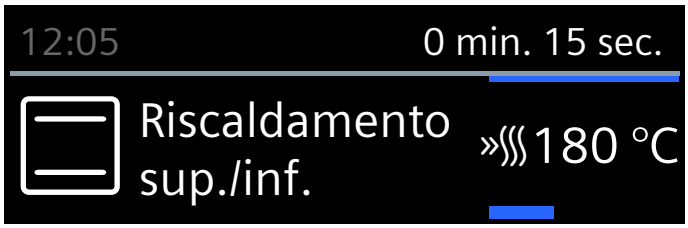
	Aria calda 4D
	Riscaldamento sup./inf.

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

Impostazione

Prestare attenzione al tipo di riscaldamento adatto. È necessario impostare una temperatura superiore ai 100 °C altrimenti il riscaldamento rapido non si avvia.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Premere il tasto »ʃʃʃ.



A sinistra, accanto alla temperatura compare il simbolo »ʃʃʃ. La barra di avanzamento inizia a completarsi.

Quando il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo »ʃʃʃ si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenze

- 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 i.

Interruzione

Premere il tasto »ʃʃʃ. Il simbolo »ʃʃʃ sul display si spegne.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata		Tipo di utilizzo
🔔	Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. Al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
|→|	Durata	Viene emesso un segnale acustico al termine della durata impostata. L'apparecchio si spegne automaticamente.
→|	Fine	Impostare una durata ed un termine. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

Avvertenze

- È possibile impostare una durata massima fino a 1 ora, di minuto in minuto.
  È possibile impostare una durata superiore a 1 ora, cinque minuti per volta.
- A seconda della direzione in cui si ruota il selettore, la durata inizia con un valore predefinito: a sinistra 10 minuti,
  a destra 30 minuti.
- Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
- Con il tasto i è possibile chiedere informazioni che vengono visualizzate brevemente sul display.

Contaminuti

È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti scorre parallelamente alle altre impostazioni di durata e dispone di un proprio segnale acustico, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di una durata prescelta.
Si possono impostare al massimo 24 ore.

1. Premere il tasto ◷.
   Viene visualizzato il campo per il contaminuti.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
   Il contaminuti entra in funzione dopo alcuni secondi.

A sinistra sulla barra di stato vengono visualizzati il simbolo 🔔 per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare “Contaminuti terminato”. Con il tasto ◷ è possibile spegnere anticipatamente il segnale.

Interruzione del contaminuti

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e riportare indietro il tempo. Chiudere il menu con il tasto ◷.

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e, nei secondi successivi, modificare il contaminuti servendosi del selettore. Avviare il contaminuti con il tasto ◷.

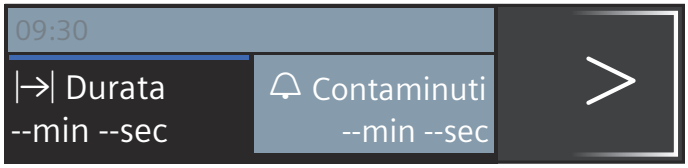
Durata

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

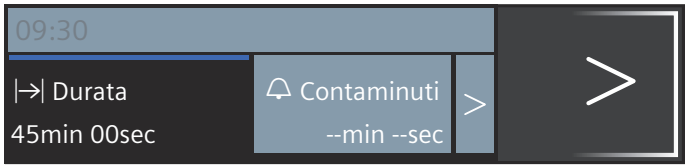
Condizione indispensabile: un tipo di riscaldamento e una temperatura sono impostati.

Esempio: impostazione per aria calda 4D, 180 °C, durata 45 minuti.

1. Premere il tasto ◷.
   Si apre il menu Funzioni durata.



2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Avviare con il tasto start/stop.
   Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata |→|.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere eliminato anticipatamente con il tasto ◷.

Interruzione della durata

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata. Riportare sulla durata. Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato e la temperatura.

Modifica della durata

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata. Modificare la durata servendosi del selettore.

Ora di fine cottura

Se l'ora di fine cottura viene spostata, è importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

Condizione indispensabile: la modalità impostata non è iniziata. Vi è una durata impostata. Il menu Funzioni durata ◷ è aperto.

Esempio in figura: mettere le pietanze alle 9:30 nel vano 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.

1. Scorrere con la freccia > fino sul simbolo "→| Fine".
2. Impostare l'ora finale servendosi del selettore.

3. Confermare con il tasto Avvio/Stop.

Il forno è in modalità standby. Nella barra di stato compare il simbolo →| e l'ora in cui il programma è terminato. Il forno entra in funzione all'ora prestabilita. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere eliminato anticipatamente con il tasto ◷.

Correzione dell'ora di fine

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby.

1. Premere il tasto avvio/stop.
2. Premere il tasto ◷.
   Si apre il menu Funzioni durata.
3. Con la freccia > passare a "→| Fine" e correggere l'ora di fine con il selettore.
4. Premere il tasto ◷.
5. Premere il tasto avvio/stop.
   Il forno è di nuovo in modalità standby.

Interruzione dell'ora di fine

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby.

1. Premere il tasto avvio/stop.
2. Premere il tasto ◷.
   Si apre il menu Funzioni durata.
3. Con la freccia > passare a "→| Fine" e portare indietro l'ora di fine con il selettore.
4. Premere il tasto ◷.
5. Avviare con il tasto avvio/stop.
   La durata inizia subito a scorrere.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Attivare e disattivare

Accendendo e spegnendo l'apparecchio potete attivare e disattivare la sicurezza bambini.

Tenere premuto il tasto per ca. 4 secondi. Sul display compare un avviso di conferma e nella barra di stato il simbolo.

Porta dell'apparecchio bloccata

È possibile modificare le impostazioni di base in modo da bloccare anche la porta dell'apparecchio oltre al pannello di comando.

Quando la temperatura dell'apparecchio raggiunge circa 50 °C, la porta del forno si blocca. Nella barra di stato compare il simbolo. Se il forno è spento, la porta dell'apparecchio si blocca immediatamente se attivate la sicurezza bambini.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Selezionare "Impostazioni" servendosi del selettore.
4. Premere sulla freccia >.
5. Modificare i valori servendosi del selettore.
6. Con la freccia > passare sempre alle impostazioni successive e se necessario modificarle.
7. Per salvare premere il tasto menu.
   Sul display compare scarta o salva.

Elenco delle impostazioni

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le relative possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni adatte per il vostro apparecchio.

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

Impostazione	Selezione
Selezionare la lingua	Sono disponibili altre lingue
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durata segnale acustico	Breve (30 s)
	Media (1 m)
	Prolungata (5 m)
Tono tasti	Disattivato (in caso di accensione o spegnimento il tono tasti rimane per il simbolo on/off)
	Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	Digitale
	OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa
	Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini	Meccanismo di apertura/chiusura porta + blocco tasti
	Solo blocco tasti
Funzionamento dopo l'attivazione	Menu principale
	Tipi di riscaldamento
	Pietanze*
Spegnimento notturno	Disattivato
	Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo del marchio	Visualizza
	Non visualizzare
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato
	Minimo
Sistema di estrazione	Non equipaggiato
	Equipaggiato
Impostazione Sabbat	Attivata
	Disattivata
Impostazioni di fabbrica	Ripristina
	Non ripristinare

*) Disponibile, a seconda del modello dell'apparecchio

Attenzione!
Con supporto ed estensione singola: impostazione "Non equipaggiato".
Con supporto ed estensione doppia e tripla: impostazione "Equipaggiato".

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Modifica dell'ora

L'ora viene modificata dalle impostazioni di base.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
3. Selezionare "Impostazioni" servendosi del selettore.
4. Scorrere con la freccia > su "Ora".
5. Modificare l'ora servendosi del selettore.
6. Premere il tasto menu.
   Sul display compare Salvare o scartare.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

In seguito all'allacciamento o a un'interruzione di corrente prolungata vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Impostare nuovamente la lingua, l'ora e la data.

Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore.Gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avviare l'impostazione Sabbat

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è stato attivato "Impostazione Sabbat inserita".
⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 16*

Il vano cottura scalda con riscaldamento sup./inf. ed una temperatura tra 85 °C e 140 °C.

1. Premere il tasto on/off.
   Nel display sono proposti un tipo di riscaldamento ed una temperatura.
2. Ruotare il selettore verso sinistra e scegliere il tipo di riscaldamento "Impostazione Sabbat".
3. Toccare la freccia > e impostare la temperatura con il selettore.
4. Aprire il menu funzioni durata con il tasto ◷.
   Sono proposte 25:00 ore.
5. Impostare con il selettore la durata desiderata.
6. Avviare con il tasto start/stop.
   Nella barra di stato la durata scorre in modo visibile.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più.

Spostare l'ora di fine cottura

Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.

Interrompere l'impostazione Sabbat

Premere il tasto on/off . Tutte le impostazioni sono cancellate. Potete effettuare una nuova impostazione.

Funzione pulizia

Con la modalità di funzionamento "Autopulizia" è possibile pulire in tutta semplicità il vano di cottura. Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

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	intenso	ca. 2 ore

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca 2,5-4,7 chilowattore.

Avvertenza: Per motivi di sicurezza la porta del vano di cottura si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta solo quando si spegne il simbolo 🔒 relativo al blocco nella barra di stato. L'illuminazione interna non si accende durante la pulizia.

⚠ Avviso
Pericolo di scottature!
- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Prima della funzione pulizia

Con la pulizia è possibile pulire anche un accessorio, ad es. la leccarda o la teglia. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco grossolano. Inserire l'accessorio al livello 2.

Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione, non rimuovere!

Avvertenza: Con la funzione di pulizia è possibile pulire gli accessori smaltati forniti in dotazione. Nessun tipo di griglia può essere pulito. Le griglie non sono adatte per la funzione di pulizia e si scoloriscono. Gli accessori adatti per la funzione di pulizia sono indicati nella tabella degli accessori speciali. ⟶ *"Accessori" a pagina 10*

⚠ Avviso
Pericolo di incendio!
- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.

- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!
Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

Impostazione dell'autopulizia

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare "Autopulizia" servendosi del selettore.
3. Scorrere sulla freccia >
   Viene proposto il livello di pulizia 3 come impostazione predefinita. Si può avviare subito la pulizia mediante il tasto avvio/stop oppure
4. impostare un altro livello di pulizia servendosi del selettore.
5. Premere il tasto avvio/stop.
   Sul display compaiono le istruzioni sulla pulizia.
6. Avviare la pulizia con il tasto avvio/stop.

Poco dopo l'avvio, la porta del vano di cottura si blocca. Il simbolo 🔒 per il blocco compare a destra sulla barra di stato vicino alla durata che scorre.
È possibile aprire nuovamente la porta del vano di cottura quando compare il simbolo 🔒 nella barra di stato.

Al termine della pulizia

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere spento con il tasto ◷. Sul display compare "Raffreddamento in corso".

Interruzione della pulizia

Spegnere il forno con il tasto on/off. È possibile aprire nuovamente la porta del vano di cottura quando scompare il simbolo 🔒 nella barra di stato.

Correzione del livello di pulizia

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

È possibile effettuare la pulizia durante la notte

Nel capitolo Impostazioni di tempo leggere come posticipare l'ora di fine. In questo modo si potrà utilizzare il forno in qualsiasi momento durante la giornata. ⟶ *"Funzioni durata" a pagina 14*

Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura e nello spazio della porta dell'apparecchio.

Avvertenza: Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Si tratta di residui degli alimenti e non rappresentano un problema. Non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Detergenti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

Attenzione!
Danni alle superfici
Non utilizzare
- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Settore	Pulizia
Esterno dell'apparecchio	
Frontale in acciaio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali 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.
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Superfici laccate	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox o un apposito detergente per forno. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. ⟶ *"Funzione pulizia" a pagina 17* **Avvertenza:** I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresentano un problema e non incidono sul funzionamento. Se necessario, rimuoverli con acido citrico.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Copertura della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare detergenti per acciaio inox. Per la pulizia rimuovere la copertura della porta.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.
  I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

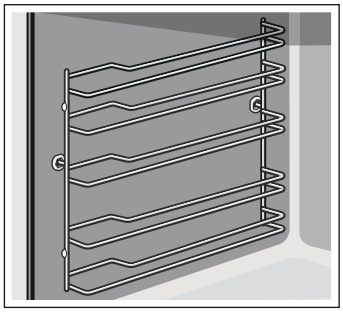
Supporti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

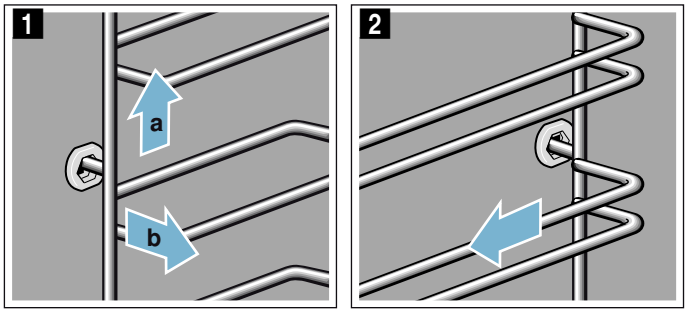
Sgancio e riaggancio dei supporti

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Sgancio dei supporti



1. Sollevare un po' il supporto anteriore **a** e smontare **b** (figura 1).
2. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura 2).

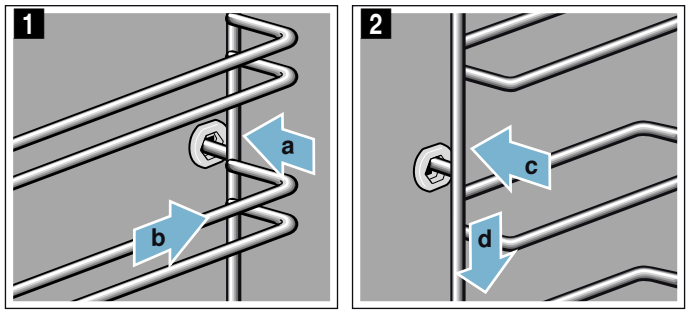


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Per entrambi i supporti accertarsi che le aste piegate siano davanti.

1. Inserire prima il supporto al centro nell'attacco posteriore **a**, finché il supporto non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro (figura 1)
2. Quindi inserirlo nell'attacco anteriore **c** finché il supporto non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso **d** (figura 2).



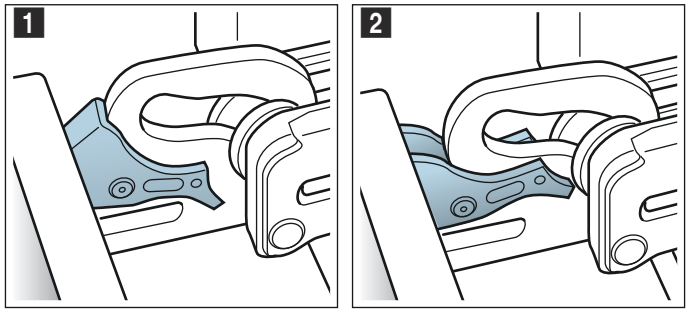
Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire la porta dell'apparecchio.

Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

È possibile rimuovere la porta dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli della porta.

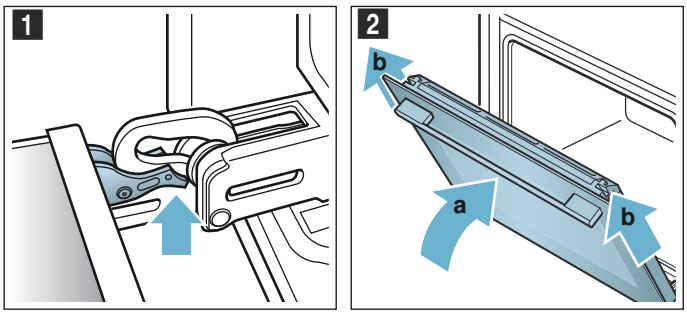
Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.
Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura 1), la porta dell'apparecchio è bloccata. Non è possibile sganciarla.
Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta dell'apparecchio (figura 2), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



⚠ Avviso
Pericolo di lesioni!
- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

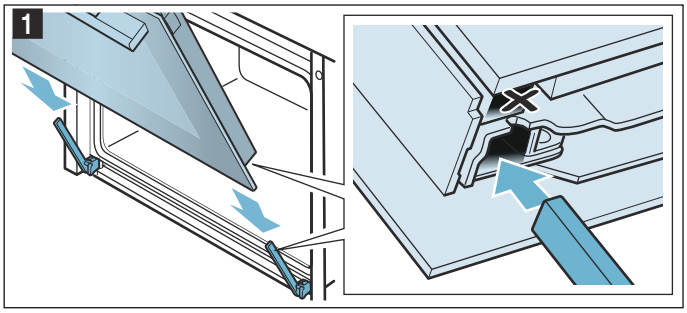
1. Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarla da entrambi i lati con le mani, richiuderla leggermente ed estrarla dall'alto (figura 2).



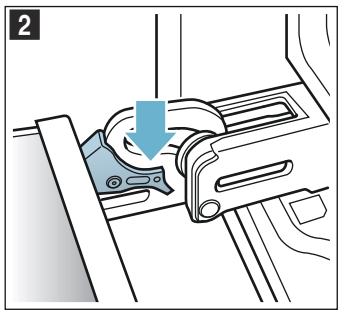
Montaggio della porta dell'apparecchio

Riagganciare la porta dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura 1).
   Posizionare entrambe le cerniere sotto al pannello esterno e utilizzarle come guida.
   Accertarsi che le cerniere vengano inserite nella giusta apertura. L'inserimento deve avvenire con cautela e senza attrito. Qualora si avvertisse una resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nella giusta apertura.



2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura 2).

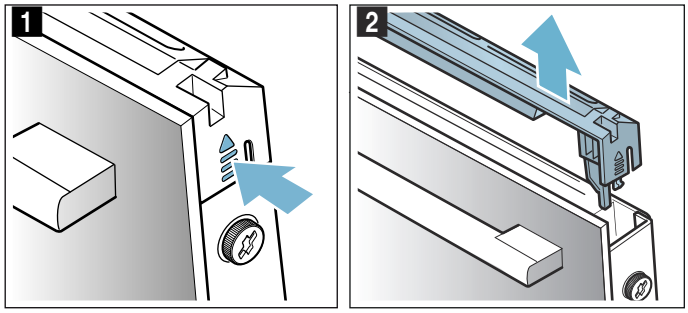


3. Chiudere la porta del vano di cottura.

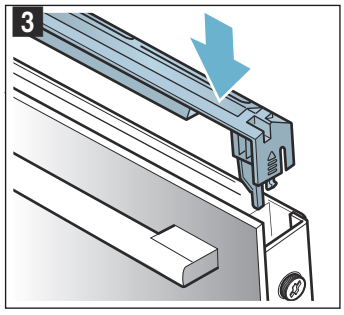
Rimozione del rivestimento della porta

La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).
   Chiudere con cautela la porta dell'apparecchio.



   Avvertenza: Pulire la struttura in acciaio inossidabile nella copertura con un apposito detergente. Pulire la parte restante della copertura della porta con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.
4. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).



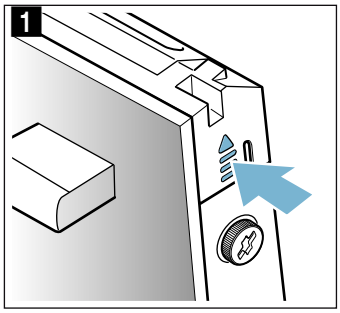
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

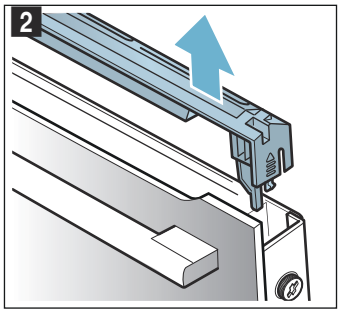
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

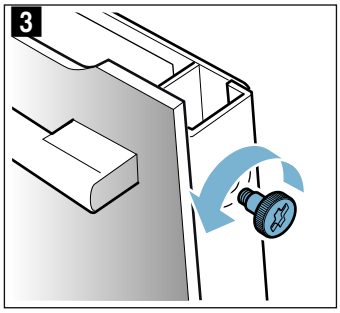
Smontaggio con apparecchio in sede

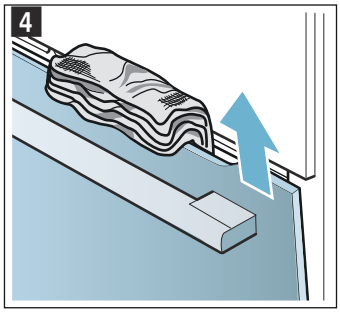
1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).



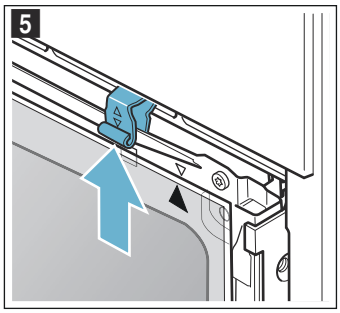


4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura 3).
5. Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura 4). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.





6. Nella parte superiore del pannello intermedio, spingere verso l'alto i due supporti, non rimuovere (figura 5). Tenere fermo il pannello con una mano. Estrarre il pannello.



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

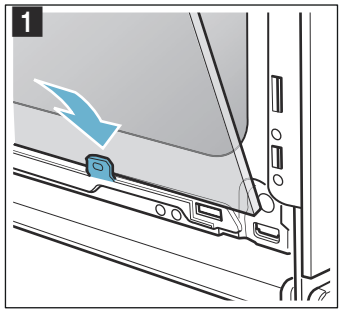
⚠ Avviso
Pericolo di lesioni!

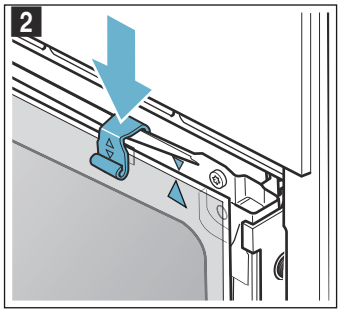
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio con apparecchio in sede

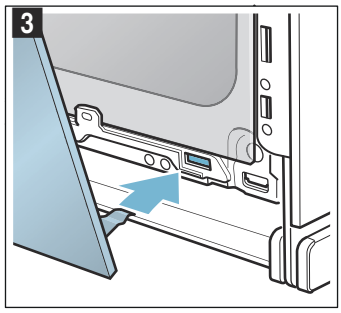
Montando il pannello interno prestare attenzione che la freccia sia sul pannello in alto a destra e che coincida con la freccia posta sulla piastra.

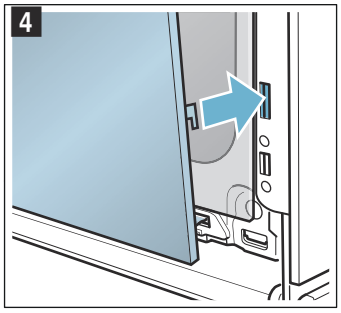
1. Inserire il pannello intermedio sotto il supporto (figura 1) e premere in alto.
2. Spingere entrambi i supporti verso il basso (figura 2).



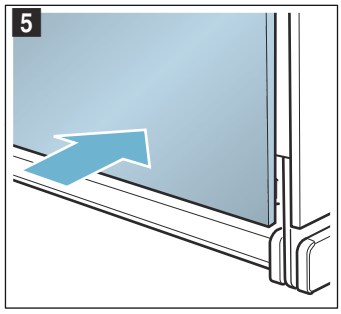


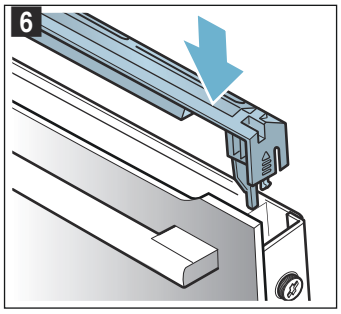
3. Inserire il pannello frontale nei supporti (figura 3).
4. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura 4).





5. Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura 5).
6. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
7. Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
8. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 6).





9. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!
Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Malfunzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Avvertenza: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare le pagine alla fine delle istruzioni per l'uso nella parte dedicata alle tabelle. Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. ⟶ *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 25*

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Tabella dei guasti

Con i messaggi di errore con E, per es. E0111, spegnere e accendere l'apparecchio. Se il messaggio compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
La porta dell'apparecchio non si apre, sul display viene visualizzato il simbolo 🔒	La porta dell'apparecchio rimane chiusa finché il vano di cottura non è raffreddato.	Attendere finché sull'indicatore non compare il simbolo 🔒
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo ⊂⊃.	La sicurezza bambini è attiva	Premere il tasto ⊂⊃ finché il simbolo ⊂⊃ non si spegne
Il vano di cottura non si scalda e sul display compare "Modalità demo attivata"	L'apparecchio non è nella modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e riattivarlo nuovamente dopo circa 10 secondi. Accendere l'apparecchio e nelle impostazioni selezionare "Modalità demo disattivata" .
L'apparecchio non si avvia e sul display compare “Vano di cottura troppo caldo”	Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo	Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo

Durata di funzionamento massima superata

L'apparecchio termina automaticamente il funzionamento se non è stata impostata una durata e l'impostazione non è stata modificata per un periodo di tempo prolungato.

Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

L'apparecchio segnala sul display che il funzionamento automatico viene terminato. Quindi il funzionamento viene interrotto.

Spegnere l'apparecchio prima di poterlo riutilizzare. Quindi riaccendere l'apparecchio e impostare il funzionamento desiderato.

Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, ad es. per tempi di preparazione molto lunghi, impostare una durata. L'apparecchio scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura

È necessario sostituire la lampadina del vano di cottura bruciata. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 40 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

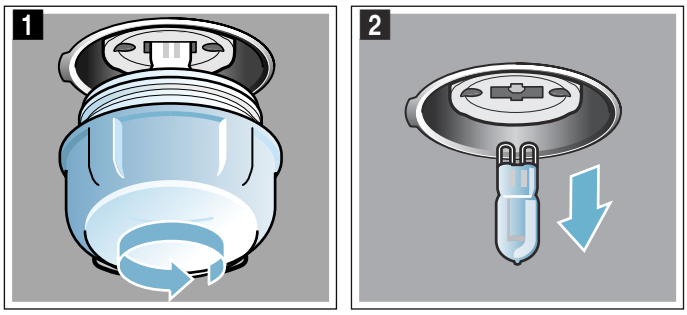
Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.

2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra (figura 1).
3. Estrarre la lampadina senza svitarla (figura 2). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

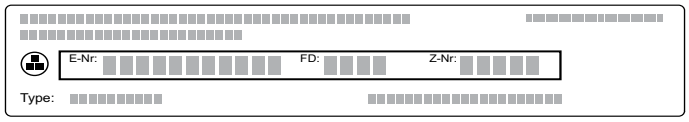
Se la copertura in vetro della lampadina alogena è danneggiata, occorre sostituirla. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice di produzione FD dell'apparecchio.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.
Se l'apparecchio è dotato del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova a destra nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti ☏

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenza: Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

Stampi in silicone

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Se tuttavia 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 e le ricette possono variare.

Dolci e pasticcini

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare dolci e pasticcini. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

Cottura su tre livelli:
- Teglia: livello 5
  Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:
- 4 griglie con carta da forno
  Prima griglia: livello 5
  Seconda griglia: livello 3
  Terza griglia: livello 2
  Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia
Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per i dolci alla frutta/crema utilizzare la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

Stampi da forno
Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno
Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le torte o i pasticcini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	50-70
Torta morbida semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella/a cassetta	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	60-80
Torta alla frutta con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf	2		160-180	40-60
Fondi di torta	Stampo basso per torta	3		160-180	20-30
Torta alla frutta o alla ricotta con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	3		170-190	45-55
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	25-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	50-70
Torta lievitata	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	3		150-170*	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura	Teglia	3		160-180	20-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	30-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-190	25-35
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		160-170	35-45
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160-180	55-65
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	3		170-190	45-55
Torta lievitata con copertura asciutta	Leccarda	3		160-180	15-20
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	20-30
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180-200	30-40
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	45-60
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	2		160-170	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-200*	8-15
Stollen con 500 g di farina	Teglia	2		150-170	45-60
Strudel, dolce	Leccarda	2		170-180	50-60
Strudel surgelato	Leccarda	3		200-220	35-45
Pasticcini					
Cupcake	Teglia	3		160**	20-30
Cupcake	Teglia	3		150**	25-35

* preriscaldamento

** Preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150**	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140**	35-45
Muffin	Teglia per muffin	3		170-190	15-20
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		160-180*	15-30
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Dolcetti lievitati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	25-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190*	20-35
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	20-45
Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		170-190*	20-45
Dolci di pasta sfoglia piatti, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	30-40
Bignè, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	35-45
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		160-180	20-30
Biscotti					
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		130-140**	35-55
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	15-30
Biscotti, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140-160	15-30
Meringhe	Teglia	3		80-90*	120-150
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		80-90*	120-180
Amaretti	Teglia	3		90-110	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	25-45
Amaretti, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		90-110	30-45

* preriscaldamento

** Preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.

Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Pane e pagnotte

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pane e pagnotte. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su due livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia
Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi da forno
Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno
Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi tipi di pagnotte e panini. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le pagnotte o i panini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto

dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Per la la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Attenzione!

Non versare mai dell'acqua nel vano di cottura caldo e non collocare la stoviglia con l'acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Funzione coolStart

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Pane						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Panfocaccia	Leccarda	3		250-270	-	20-25
Pagnotte						
Panini o baguette da riscaldare, precotti**	Leccarda	3		-	-	-
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190*	-	15-20
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170*	-	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	-	20-30
Baguette precotta refrigerata**	Leccarda	3		-	-	-
Pagnotta surgelata						
Panini o baguette da riscaldare, precotti**	Leccarda	3		-	-	-
Pretzel, impasti pronti**	Leccarda	3		-	-	-
Croissant, impasti pronti	Leccarda	3		170-190	-	30-35
Toast						
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	3		190-210	-	10-15
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	3		230-250	-	10-15
Dorare i toast (non preriscaldare)	Griglia	5		-	3	4-6

* preriscaldamento

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pizze, quiche e torte salate

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pizze, quiche e torte salate. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Cottura su due livelli:
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:
- 4 griglie con carta da forno
  Prima griglia: livello 5
  Seconda griglia: livello 3
  Terza griglia: livello 2
  Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia
Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

Stampi da forno
Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno
Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. La pietanza cuocerebbe bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Funzione coolStart

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pizza					
Pizza fresca	Teglia	3		200-220	25-35
Pizza fresca	Teglia	3		200-220	25-35
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	2		220-230	20-30
Pizza refrigerata**	Griglia	3		-	-
Pizza surgelata					
Pizza sottile 1 pizza**	Griglia	3		-	-
Pizza sottile 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-25
Pizza alta 1 pizza**	Griglia	3		-	-
Pizza alta 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-30
Pizza-baguette**	Griglia	3		-	-
Pizzette**	Leccarda	3		-	-
Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	20-30
Torte salate e quiche					
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Leccarda	3		260-280*	10-15
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	2		190-200	30-45
Empañada	Leccarda	3		180-190	30-45
Börek	Leccarda	1		200-220*	20-30

* preriscaldamento
** Osservare quanto indicato sulla confezione

Sformati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sformati e soufflé. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.
- Stampi sulla griglia: livello 2
- Leccarda: livello 3

I soufflé possono essere preparati anche a bagnomaria nella leccarda. A tal fine inserire la leccarda al livello 2.

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda
Procedendo con cautela, inserire la leccarda fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Contenitori
Per la preparazione di sformati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo

spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli sformati o soufflé sarebbero cotti soltanto all'esterno, ma crudi all'interno.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Funzione coolStart

Sformati e soufflé	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		200-220	30-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	2		170-190	40-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		160-180	50-60
Lasagne surgelate, 400 g*	Griglia	2		-	-
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160-190	50-70
Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli	Stampo per sformato	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Stampo per sformato	2		160-180*	35-45
Soufflé	Stampi monoporzione	3		190-210	25-30
* Osservare quanto indicato sulla confezione					

Pollame

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pollame. Nelle tabelle delle impostazioni si trovano le impostazioni ottimali per alcuni piatti.

Cottura arrosto sulla griglia

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. ⟶ *"Accessori" a pagina 10*

A seconda delle dimensioni e del tipo di pollame, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Cottura arrosto in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pollame cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio
Per la cottura arrosto del pollame è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio
Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pollame può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non

seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per il pollame. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame a temperatura di frigorifero, non ripieno e preparato. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pollame con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pollame, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. ½ o ⅔ del tempo indicato girare il pollame.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Consigli

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Funzione coolStart

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Pollo						
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	-	60-70
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	4		-	3*	15-20
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220-230	-	30-35
Bastoncini e nugget di pollo surgelati	Leccarda	3		-	-	-
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		200-220	-	70-90
Anatra e oca						
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	-	90-110
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	3		230-250	-	25-30
Oca, 3 kg	Griglia	2		160-180	-	120-150
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	-	40-50
Tacchino						
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	2		180-200	-	70-90
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		240-260	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		180-200	-	80-100

* preriscaldare per 5 min.

Carne

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per cucinare la carne. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Arrosto e brasato

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

Incidere la cotenna a croce. Quando si gira l'arrosto, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella della cotenna.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la carne rimane particolarmente croccante su tutti i lati.

A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. ⟶ *"Accessori" a pagina 10*

Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. ½ cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. La carne cuoce più lentamente e diventa poco dorata. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio
Per la cottura della carne è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio
Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm. Durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

La carne può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per numerosi piatti di carne. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è l'arrosto, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. ½ - ⅔ del tempo indicato girare la carne.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	-	110-130
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	2		190-200	-	130-140
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		220-230	-	70-80
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	3		220-230	-	20-25
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	2		210-230	-	70-90
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	5		-	2	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.)	Griglia	5		-	3*	8-12
Carne di manzo						
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210-220	-	40-50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220-230	-	60-70
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media (non preriscaldare)	Griglia	3		-	3	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		-	3	25-30
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		160-170	-	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		200-210	-	100-120
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-190	-	50-80
Costolette d'agnello con osso**	Griglia	2		180-190	-	40-50
Cotoletta d'agnello	Griglia	3		-	3	12-16
Salsicce						
Salsicce alla griglia	Griglia	4		-	3	10-15
Piatti di carne						
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	60-70

* preriscaldamento

** non girare

Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

Il vano di cottura si sporca molto.	Preparare il cibo in una pirofila con coperchio oppure utilizzare la teglia grill. Utilizzando la teglia grill si ottengono risultati ottimali. La teglia grill può essere acquistata separatamente come accessorio speciale.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.
La crosta è troppo sottile.	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.
La carne dello stufato si attacca.	Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.
La carne diventa troppo secca.	Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne. Non bucare la carne mentre la si gira. Utilizzare una pinza per griglia.

Pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Cottura arrosto e al grill sulla griglia

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pesce, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Brasati e stufati in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pesce cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio
Per preparare il pesce intero è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio
Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Per stufare aggiungere due o tre cucchiai di liquido e un po' di succo di limone o aceto.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pesce può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pesce a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per

preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. ½ o ⅔ del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Pesce						
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170-190	-	20-30
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	2		170-190	-	30-40
Filetti di pesce						
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	4		-	1*	15-25
Cotolette di pesce						
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	4		-	3	10-20
Pesce surgelato						
Filetto di pesce al naturale	Stoviglia con coperchio	2		210-230	-	20-30
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2		200-220	-	45-60
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Leccarda	3		200-220	-	20-30

* preriscaldamento

** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

Verdure e contorni

Qui sono riportate informazioni per la preparazione di verdure alla griglia, patate e prodotti surgelati a base di patate.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Cottura su due livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre due o più teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia
Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Carta da forno
Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Grill, superficie grande
- Funzione coolStart

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Piatti a base di verdura						
Verdure grigliate	Leccarda	5		-	3	10-15
Patate						
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		160-180	-	45-60
Prodotti a base di patate surgelati						
Rösti di patate*	Leccarda	3		-	-	-
Tasche di patate ripiene*	Leccarda	3		-	-	-
Crocchette	Leccarda	3		-	-	-
Patate fritte*	Leccarda	3		-	-	-
Patate fritte, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	-	30-40
* Osservare quanto indicato sulla confezione						

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto.

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.
   Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Aria calda 4D

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura		40-45	8-9

Tipi di riscaldamento eco

Aria calda eco e riscaldamento sup./inf. eco sono tipi di riscaldamento intelligenti per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L' apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano di cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano di cottura e delle modalità di funzionamento.

Il tipo di riscaldamento aria calda eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia
Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia
Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi e stoviglie
Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo. Così si può risparmiare fino al 35% di energia.

Le stoviglie in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio. Le stoviglie non riflettenti in smalto, vetro resistente al calore o alluminio pressofuso rivestito sono le più indicate.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme.

Carta da forno
Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Qui sono riportate indicazioni per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli impasti cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda eco
- Riscaldamento sup./inf. eco

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	2		140-160	60-80
Fondi di torta	Stampo basso per torta	2		150-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2		150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	50-70
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	3		150-170	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-180	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-190	15-20
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	3		160-170	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3		160-180	15-20
Pasticcini					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-25
Cupcake	Teglia	3		150-160	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	35-45
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Pane e pagnotte					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	2		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	3		250-275	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	20-30
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	140-160

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	2		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	2		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore con coperchio	2		190-210	15-25

Acrilamide negli alimenti

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

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Informazioni generali	■ 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 il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con 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, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

Cottura delicata

La cottura delicata è una cottura lenta a bassa temperatura. Per questo motivo viene anche chiamata cottura a bassa temperatura.

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame), con cottura media/al sangue o "al punto giusto". In questo modo la carne resta particolarmente succosa, tenera e morbida.

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. La carne non deve essere girata durante la cottura. Tenere la porta dell'apparecchio chiusa per mantenere una temperatura uniforme.

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso. Si può utilizzare anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

Avvertenza: Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

Stoviglie

Utilizzare un contenitore piatto, ad es. un piatto da portata di porcellana o vetro. Inserire il piatto nel vano di cottura già in fase di preriscaldamento.

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

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura delicata riportata dopo la tabella.

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Cottura delicata

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Pollame						
Petto d'anatra, 400 g	Contenitore aperto	2		6-8	90*	45-60
Filetto di petto di pollo, 200 g	Contenitore aperto	2		5-7	90*	30-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore aperto	2		8-10	90*	150-210
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Filetto di maiale intero	Contenitore aperto	2		6-8	80*	90-120
Medaglioni di maiale, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	90-120
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-270
Filetto di manzo intero, 1 kg	Contenitore aperto	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Contenitore aperto	2		6-8	80*	210-270
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	30-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Arrosto di vitello, spessore 10-15 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		8-10	80*	210-240
Filetto di vitello intero, 800 g	Contenitore aperto	2		5-7	80*	120-150
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Contenitore aperto	2		5-7	80*	45-90
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello disossate, 200 g	Contenitore aperto	2		5-7	80*	120-180
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Contenitore aperto	2		6-8	80*	180-240
* preriscaldamento						

Consigli per la cottura delicata

Cottura delicata di petto d'anatra.	Mettere il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per renderlo croccante.
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.

Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda 4D si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe in ottimo stato, dopo averle lavate accuratamente. Coprire la griglia con carta da forno o carta pergamena. Lasciare sgocciolare bene la frutta e asciugarla.

Eventualmente tagliarla in pezzi o fette della stessa misura. Disporre la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso e la parte tagliata verso l'alto. La frutta e i funghi non devono essere sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare la verdura e sbollentarla. Far sgocciolare bene la verdura sbollentata e distribuirla uniformemente sulla griglia.

Asciugare le erbe con il gambo. Disporle uniformemente a piccoli mucchietti sulla griglia.

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1

Girare più volte la frutta e la verdura se è molto succosa. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

Impostazioni consigliate

Nelle tabelle sono riportate le impostazioni per essiccare diversi alimenti. La temperatura e la durata dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Per essiccare altri alimenti, orientarsi in base agli elementi simili riportati nella tabella.

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Aria calda 4D

Verdura, frutta ed erbe aromatiche	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	1-2 griglie		80	5-9
Frutta con nocciolo (susine)	1-2 griglie		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	1-2 griglie		80	5-8
Funghi a fette	1-2 griglie		60	6-9
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie		60	2-6

Sterilizzazione

L'apparecchio consente di sterilizzare vasetti di frutta e verdura.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti per conserva puliti e integri. Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti, pulite e integre. Controllare preventivamente i dispositivi di chiusura.

Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasetti da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto. Nel vano di cottura è possibile sterilizzare contemporaneamente il contenuto di un massimo di sei vasetti da conserva da ½ litro, 1 litro o 1 litro ½. Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Durante la sterilizzazione nel vano di cottura i vasi non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni. Lavarle accuratamente.

A seconda del tipo, pelare, snocciolare e sminuzzare la frutta o la verdura, quindi riempire i vasetti da conserva fino a 2 cm sotto il bordo.

Frutta
Mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto da 1 litro). Per un litro d'acqua:
- ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
- ca. 500 g di zucchero in caso di frutta aspra

Verdura
Mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti sulla leccarda in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione

Frutta
Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnere l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Verdura
Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Non appena tutti i vasetti iniziano a spumeggiare, abbassare la temperatura a 120 °C e lasciare i vasetti nel vano di cottura chiuso come indicato nella tabella. Trascorso questo tempo spegnere l'apparecchio e sfruttare il calore residuo ancora per qualche minuto come indicato nella tabella.

Al termine della sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura e disporli su un panno pulito. Non posare i vasetti caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate, in quanto potrebbero rompersi. Coprire i vasetti per proteggerli dalle correnti d'aria. Rimuovere i fermagli solo quando i vasetti sono freddi.

Impostazioni consigliate

I valori indicati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro. Prima di interrompere la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene. I vasetti iniziano a spumeggiare dopo ca. 30-60 minuti.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

Sterilizzazione	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia:30-40
				120	Da quando inizia a spumeggiare: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Verdura, ad es. cetrioli	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia:30-40
				-	Calore residuo:35
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia:30-40
				-	Calore residuo: 25

Lievitazione dell'impasto

Con l'apparecchio è possibile far lievitare gli impasti più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente. Utilizzare il tipo di riscaldamento superiore/inferiore. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

Alla fase di lievitazione fare sempre seguire una fase di riposo. Osservare quanto indicato nelle tabelle per la lievitazione e il riposo.

Lievitazione
Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella e riscaldare l'apparecchio. Mettere l'impasto sulla griglia.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Coprire l'impasto con un panno umido.

Riposo
Disporre l'impasto all'altezza di inserimento indicata nella tabella.

Se si desidera preriscaldare, far riposare l'impasto fuori dall'apparecchio in un luogo caldo.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti. Pertanto i dati riportati nella tabella sono indicativi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Riscaldamento sup./inf.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata leggera	Ciotola	2		Lievitazione	35-40	25-30
	Teglia	2		Riposo	35-40	10-20
Pasta lievitata pesante e ricca di grassi	Ciotola	2		Lievitazione	35-40	20-40
	Teglia	2		Riposo	35-40	15-25

Scongelamento

Per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 2
- 2 griglie: livello 3+1

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

Consiglio: Gli alimenti porzionati o surgelati piatti si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in un contenitore adatto.

Girare o mescolare gli alimenti una o due volte. Le porzioni di dimensioni maggiori devono essere girate più volte. Spezzare gli alimenti e/o rimuovere i pezzi già scongelati dal vano di cottura.

Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per compensare la temperatura.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, pagnotte					
Pane e pagnotte in generale	Teglia	2		50	40-70
Dolci					
Dolci umidi	Teglia	2		50	70-90
Dolci secchi	Teglia	2		60	60-75

Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano di cottura.

Non tenere al caldo gli alimenti pronti per più di due ore. Ricordare che alcuni cibi continuano a cuocere mentre vengono tenuti in caldo. Eventualmente coprirli.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Secondo EN 60350-1:2013 / IEC 60350-1:2011.

Cottura al forno

Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

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

- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

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

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

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

Torte di mele coperte su due livelli: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro in modo sfalsato.

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

Pan di Spagna all'acqua
Pan di Spagna all'acqua su due livelli: disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Avvertenze

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.
- Osservare le avvertenze relative al preriscaldamento contenute nelle tabelle. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cottura al forno					
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		130-140*	35-55
Cupcake	Teglia	3		160*	20-30
Cupcake	Teglia	3		150*	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150*	25-35

* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140*	35-45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Torta di mele coperta, 2 livelli	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido ** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido					

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Grigliare					
Dorare i toast*	Griglia	5		3	4-6
Hamburger, 12 pezzi**	Griglia	4		3	25-30
* Non preriscaldare ** Girare dopo 2/3 del tempo totale					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

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

9001175870
960620