BLAUPUNKT

[it] Istruzioni per l'uso

Forno
5B49M1...

Indice

Conformità d'uso 4

Importanti avvertenze di sicurezza. 5
In generale 5
Lampadina alogena 6

Cause dei danni 6
In generale 6

Tutela dell'ambiente. 7
Risparmio energetico 7
Smaltimento ecocompatibile 7

Conoscere l'apparecchio 8
Pannello di comando 8
Tasti e display 9
Tipi di riscaldamento 10
Temperatura. 11
Vano cottura. 11

Accessori 12
Accessorio di regolazione 12
Inserimento degli accessori 12
Accessorio speciale. 13

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 14
Prima messa in funzione 14
Pulizia del vano cottura e degli accessori 14

Uso dell'apparecchio 14
Attivazione e disattivazione del forno 14
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura 14
Riscaldamento rapido 15

Funzioni durata 15
Impostazione del tempo di cottura. 15
Impostazione dell'ora di fine. 16
Impostazione del contaminuti. 17
Impostazione dell'ora 17

Sicurezza bambino. 17
Attivazione e disattivazione 17

Impostazioni di base 18
Elenco delle impostazioni di base 18
Modifica delle impostazioni di base 18

Pulizia 19
Detergenti adatti. 19
Assistente alla pulizia per la pulizia a liquido 20
Tenere pulito l'apparecchio 21

Supporti 21
Sgancio e riaggancio dei supporti 21

Porta dell'apparecchio. 22
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta. . . . 22

Malfunzionamento, che fare? 23
Eliminare i guasti autonomamente 23
Durata di funzionamento massima 24
Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura 24

Servizio assistenza clienti. 25
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . . 25

Programmi 25
Stoviglie 25
Preparazione delle pietanze 26
Ricette preprogrammate. 26
Programmi 35
Impostazione di un programma 37

Testati nel nostro laboratorio 38
Avvertenze generali 38
Dolci e biscotti 39
Sformati e gratin 42
Pollame, carne e pesce 43
Verdure e contorni 46
Dessert 46
Acrilamide negli alimenti. 46
Essiccazione per la conservazione. 47
Sterilizzazione 47
Lievitazione dell'impasto 48
Scongelamento. 49
Scaldavivande 49
Pietanze sperimentate 50

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 15 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 12*

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.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- 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 ustioni!
Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Non toccare la copertura in vetro. Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

⚠ 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.

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

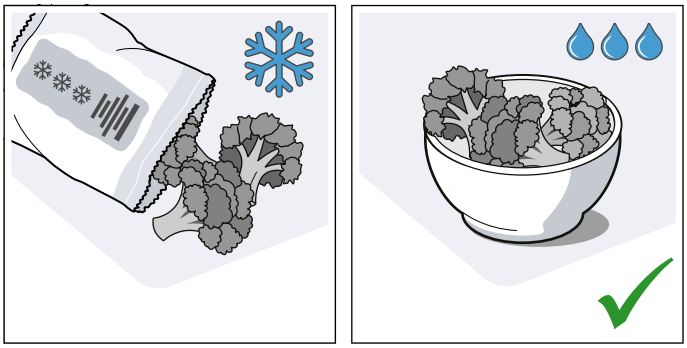
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo 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. ⟶ *"Pulizia" a pagina 19*
- 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

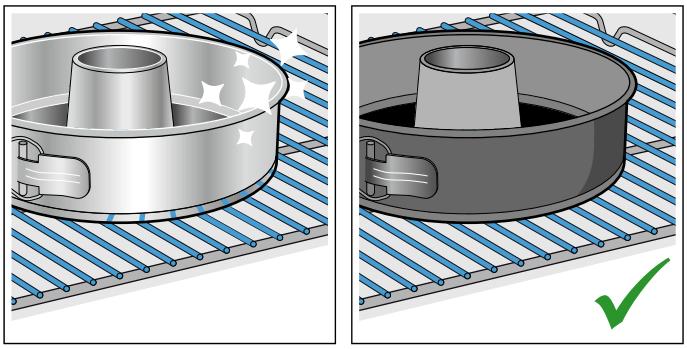
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

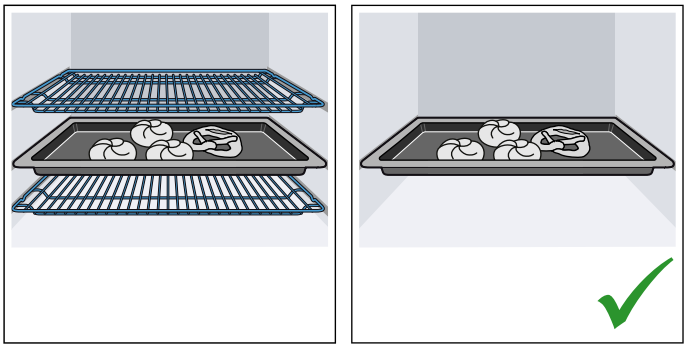
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



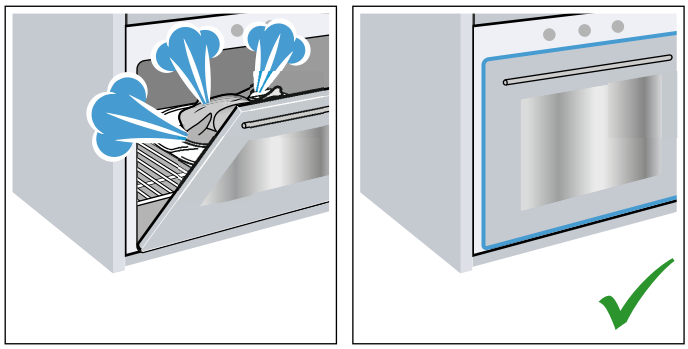
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



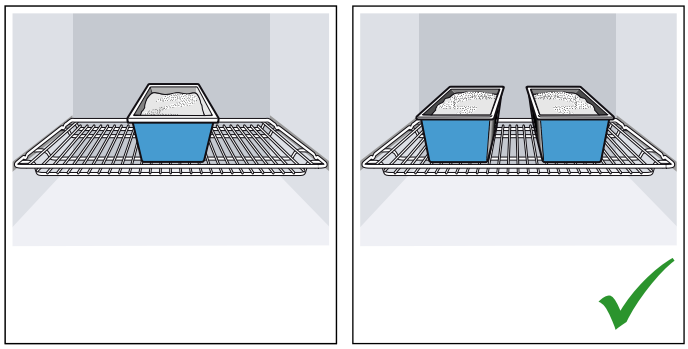
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- 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. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.



- 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.

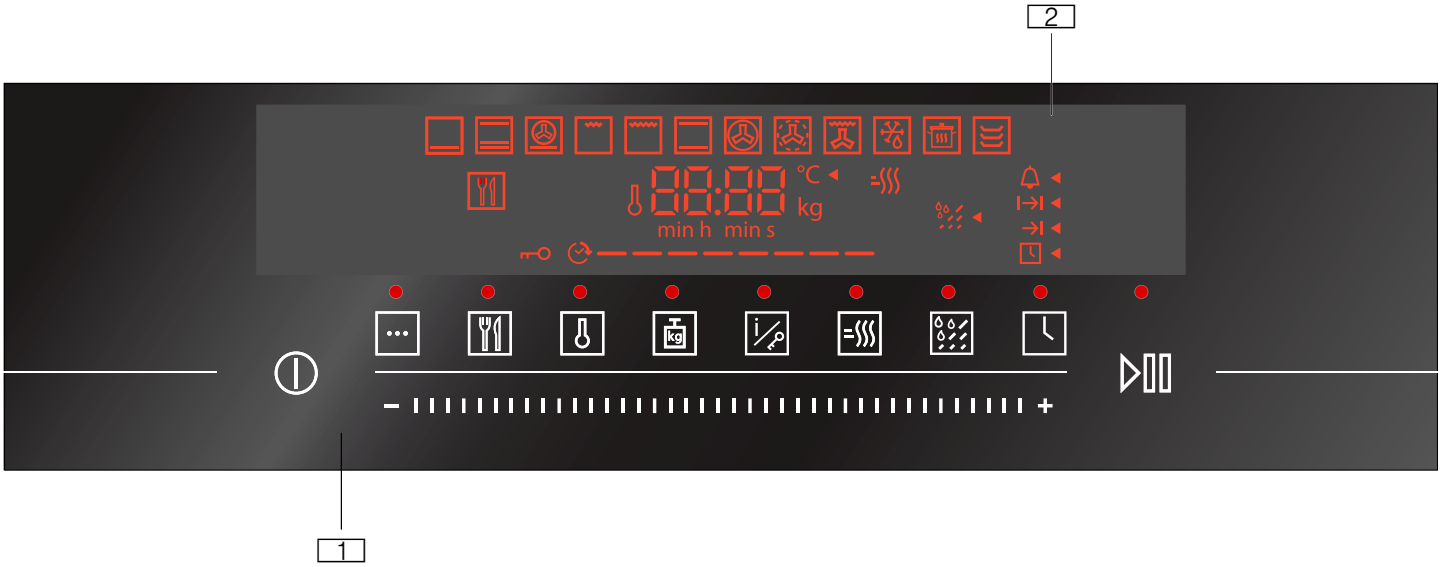
Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono descritti gli indicatori e le superfici di comando. Inoltre si verrà a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

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

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Panoramica del pannello di controllo e disposizione delle superfici di comando.



1 **Sensori**
I sensori sono campi touch. Per selezionare la funzione, toccare soltanto il simbolo.

2 **Campo degli indicatori**
Sul campo degli indicatori compaiono i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.

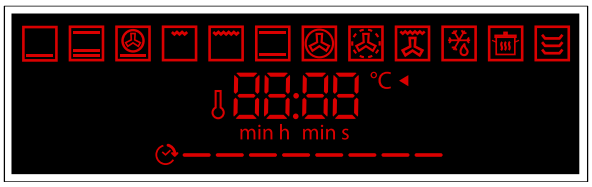
Tasti e display

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni supplementari del proprio apparecchio. Sul display compaiono i rispettivi valori.

Campo dei sensori		Significato
⏻	Interruttore principale	Accensione e spegnimento del forno.
−III+	Campo di regolazione	Impostazione delle funzioni durata, della temperatura o della programmazione automatica.
⋯	Tipi di riscaldamento	È possibile selezionare il metodo di cottura più adatto per ogni piatto.
	Programmi	Selezionare la programmazione automatica.
	Temperatura o livello grill	Selezionare la temperatura o il livello grill.
	Peso	Selezionare il peso per i programmi.
	Sicurezza bambini	Premendo a lungo: bloccare e sbloccare le funzioni del forno
	Informazioni	Premendo brevemente: la temperatura di cottura viene visualizzata per alcuni secondi durante il riscaldamento.
	Riscaldamento rapido	Avviare o interrompere il riscaldamento rapido per il vano cottura.
	Sistema ausiliario di pulizia per la pulizia a liquido	Selezionare il sistema ausiliario di pulizia per la pulizia a liquido.
	Ora	Impostare l'ora.
⏯	Avvio/Pausa	Premendo brevemente = avvio e interruzione del funzionamento Premendo a lungo = interruzione funzionamento

Campo degli indicatori

Sul campo degli indicatori compaiono i valori consigliati, i quali, se necessario, possono essere modificati:



- Indicatori per il tipo di riscaldamento
  Mostrano il tipo di riscaldamento o la funzione selezionata.
- Indicatori di tempo e temperatura
  Mostrano l'ora, il timer, la durata programmata, la fine del tempo di cottura e il peso per la programmazione automatica. Inoltre, mostrano la temperatura, i livelli grill o di pulizia e il numero del programma.

Per selezionare le diverse funzioni durata, toccare più volte il sensore ⏲. La freccia ◄ si accende accanto alla funzione selezionata al momento.

Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
Riscaldamento inferiore	30-250 °C	Per la cottura a bagnomaria e per terminare la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
Calore intenso	30-275 °C	Per pietanze dal fondo croccante. Il calore viene distribuito dall'alto e, più intensamente, dal basso.
Funzione pizza	30-275 °C	Per la preparazione di pizze e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Il calore proviene dal basso e dalla resistenza circolare situata nella parete posteriore.
Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
Riscaldamento superiore e inferiore	30-275 °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. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
Aria calda 3D	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.
Aria calda delicata	125-275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.
Grill ventilato	30-275 °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 distribuisce l'aria calda intorno alle pietanze.
Scongelamento	30-60 °C	Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate.
Scaldavivande	60-100 °C	Per tenere in caldo gli alimenti pronti.
Preriscaldamento stoviglie	30-70 °C	Per scaldare le stoviglie.

Avvertenze

- Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio suggerisce una temperatura o un livello predefiniti. Questi possono essere confermati o modificati nel campo di regolazione.
- Se, selezionando la funzione di scongelamento, il vano cottura non si è completamente raffreddato, sul campo degli indicatori lampeggia h e la funzione non viene attivata.

Ulteriori funzioni

Il vostro nuovo forno è dotato anche di ulteriori funzioni che qui vi verranno brevemente illustrate.

Funzione		Utilizzo
	Programmi	Per molte pietanze i parametri di impostazioni adatti sono già programmati nell'apparecchio.
	Sistema ausiliario di pulizia per la pulizia a liquido	Il sistema ausiliario per la pulizia a liquido facilita la pulizia quotidiana del vano cottura.

Temperatura

Per impostare la temperatura del vano di cottura, trascinare il dito sul campo di regolazione. Procedere allo stesso modo per la selezione dei livelli grill e di pulizia.

Avvertenza: Dopo un tempo prolungato, a temperature molto elevate, l'apparecchio riduce leggermente la temperatura.

30-275	Intervallo di temperatura	La temperatura impostabile nel vano cottura viene visualizzata in °C.
1, 2, 3	Livelli grill	Livelli per il grill superficie grande e superficie piccola (a seconda del tipo di apparecchio). **1** = livello 1, ridotto **2** = livello 2, medio **3** = livello 3, elevato
	Sistema ausiliario di pulizia per la pulizia a liquido	Posizione di esercizio del sistema ausiliario di pulizia per la pulizia a liquido.

Indicazione temperatura

Quando il forno si riscalda, compare il simbolo sul campo degli indicatori.

Se durante il preriscaldamento del forno il simbolo si spegne, è il momento giusto per mettere la pietanza nel forno.

Avvertenze

- Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.
- Se all'avvio di una funzione la temperatura nel vano cottura è troppo alta, per alcuni tipi di riscaldamento compare un sul display. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riutilizzarlo. In seguito avviare nuovamente il funzionamento.

Vano cottura

Diverse funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio dal surriscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, il funzionamento procede.

Illuminazione del vano di cottura

Quando il forno è acceso, l'illuminazione del vano di cottura si accende.

Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione del vano di cottura si spegne .

Avvertenza: Nelle impostazioni di base si può impostare 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.

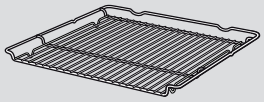
Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.
→ *"Impostazioni di base" a pagina 18*

Accessori

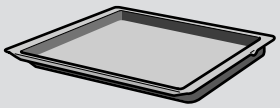
Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessorio di regolazione

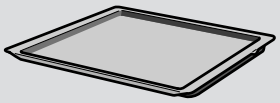
L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.



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.

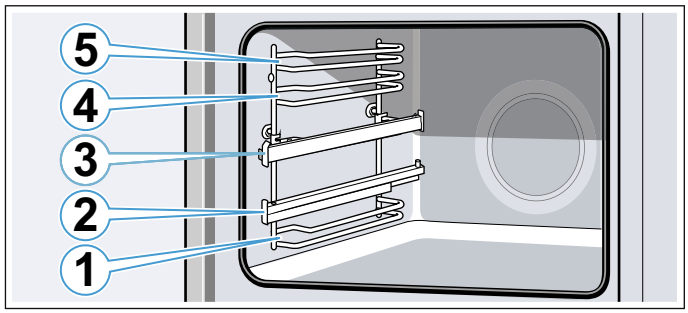
Avvertenza: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

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

A seconda del tipo di apparecchio, il vano cottura è dotato di una o più estensioni oppure di una o due estensioni con blocco. Le estensioni sono fissate e non possono essere rimosse. Le estensioni con blocco possono essere applicate all'occorrenza sui livelli ancora liberi.

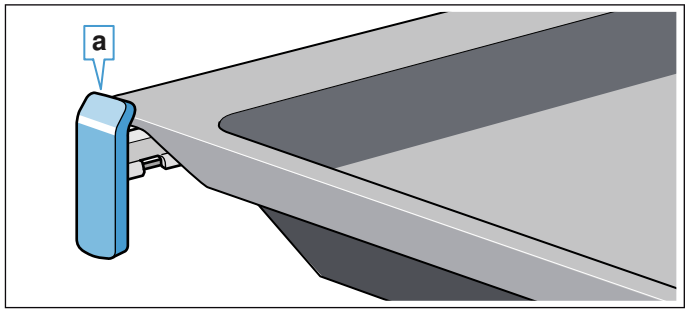


Inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino. Grazie alle estensioni è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio.

Prestare attenzione a che l'accessorio sia dietro la linguetta **a** sulla guida di estensione.

Esempio nella figura: leccarda



Le guide di estensione si innestano quando sono estratte del tutto. In questo modo si può sistemare agevolmente l'accessorio. Per sbloccarle, spingere indietro con una leggera pressione le guide di estensione nel vano di cottura.

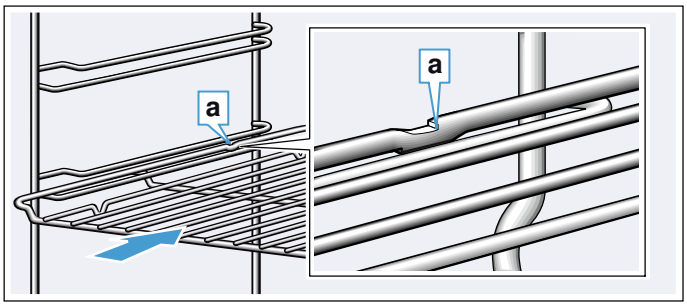
Avvertenze

- 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.
- Togliere dal vano di cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.
- Per eseguire la pulizia è possibile rimuovere i supporti dal vano cottura. ⟶ *Pagina 21*

Funzione d'arresto

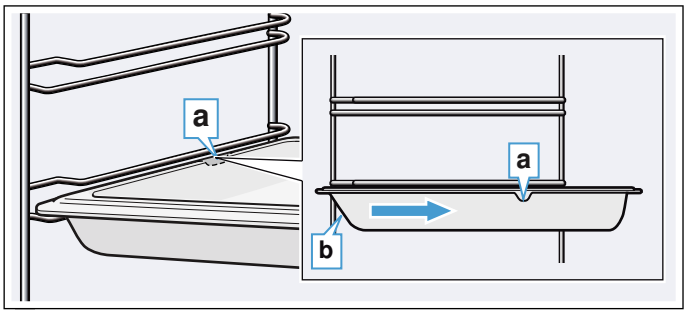
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

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

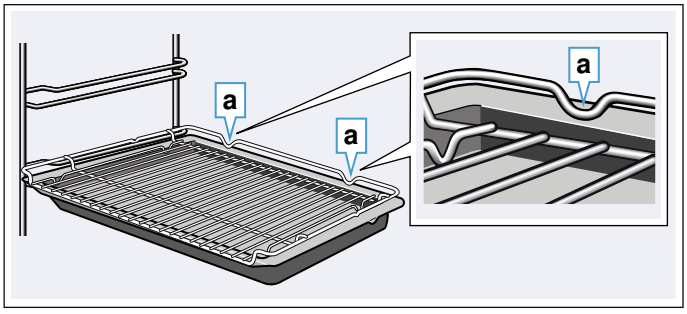


Combinazione accessori

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 25*

Accessori speciali
Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti e pezzi da grigliare.
Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.
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.
Sistema di estrazione doppio Grazie alle guide ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Sistema di estrazione triplo Grazie alle guide di estrazione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

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

Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, sul display compare l'ora. Impostare ora attuale.

Impostazione dell'ora

L'ora è impostata di fabbrica su 12:00.
1. Nel campo di regolazione impostare l'ora.
2. Per confermare toccare il sensore .

Nel campo degli indicatori appare l'ora impostata.

Pulizia del vano cottura e degli accessori

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

Pulizia del vano cottura

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

Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio come palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Mentre il forno si scalda, arieggiare la cucina.

Effettuare le impostazioni indicate. Per l'impostazione di temperatura e tipo di riscaldamento, consultare il seguente capitolo. ⟶ *"Uso dell'apparecchio" a pagina 14*

Impostazioni	
Tipo di riscaldamento	Aria calda 3D
Temperatura	massima
Durata	1 ora

Una volta trascorso il tempo spegnere il forno.

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.

Attivazione e disattivazione del forno

Toccare il campo sensori ⏻ per accendere o spegnere il forno.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

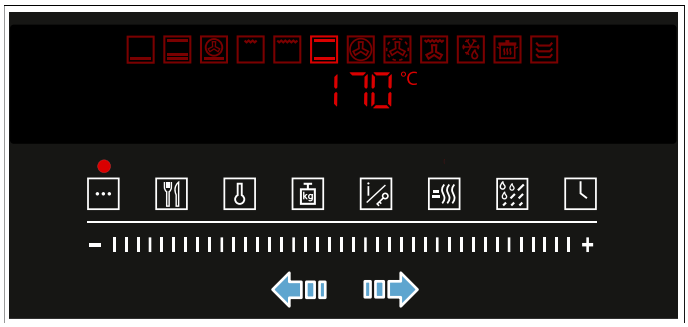
Con i campi dei sensori e il campo di regolazione è possibile eseguire semplicemente tutte le impostazione per l'apparecchio. Nella tabella dei tipi di riscaldamento si trova il tipo di riscaldamento più adatto per ciascuna pietanza.

Esempio nella figura: Riscaldamento superiore/inferiore a 190°C.

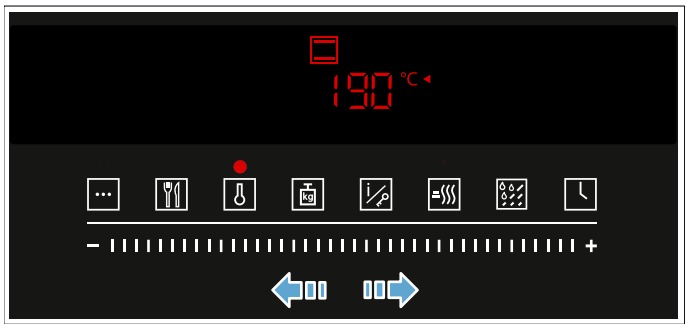
Accendere il forno con l'interruttore principale ⏻. Nel campo degli indicatori si illuminano i simboli per il tipo di riscaldamento e la temperatura predefiniti: e 160 °C. È possibile avviare immediatamente l'impostazione. Toccare il sensore ⏯.

Per selezionare un tipo di riscaldamento o una temperatura diversi, procedere come segue:

1. Toccare il sensore .
2. Selezionare il tipo di riscaldamento nel campo di regolazione.



3. Toccare il sensore .
4. Selezionare la temperatura o il livello grill nel campo di regolazione.



5. Toccare il sensore ⏯.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi.

Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con l'interruttore principale.

Avvertenza: È possibile impostare anche una durata e un'ora di fine cottura.⟶ *"Funzioni durata" a pagina 15*

Modifica

È possibile modificare in qualunque momento il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Avvertenza: Modificando il tipo di riscaldamento quando il forno è in funzione, il suo funzionamento viene interrotto.

Interruzione del funzionamento

Toccare il sensore ⏯. Il forno è in pausa. L'indicatore sopra il sensore ⏯ lampeggia. Toccare nuovamente il sensore ⏯, per terminare la pausa.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il sensore ⏯ finché non viene visualizzato il simbolo per il tipo di riscaldamento e la temperatura selezionata. Adesso è possibile reimpostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento appropriati:
- Aria calda 3D
- Riscaldamento sup./inf.
- Riscaldamento intensivo

Utilizzare il riscaldamento rapido soltanto per temperature impostate superiori a 100 °C.

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

1. Selezione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Toccare il sensore . Sul campo degli indicatori appare il simbolo .
3. Toccare il sensore ⏯.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi.

Se il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico e si spegne il simbolo . Introdurre la pietanza nel vano cottura.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata		Utilizzo
I→I	Tempo di cottura	Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente.
→I	Tempo di fine	Selezionare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.
🔔	Timer	Il timer funziona come un contaminuti. Funziona indipendentemente dal funzionamento del forno.
🕒	Ora	Finché non viene selezionata nessun'altra funzione, sul campo degli indicatori compare l'ora.

Per raggiungere la durata della cottura, selezionare un tipo di riscaldamento e toccare il sensore 🕒. Non appena è impostato il tempo di cottura, l'ora di fine cottura può essere impostata.

Una volta trascorsa la durata o il tempo impostato del timer viene emesso un segnale acustico. È possibile arrestare il segnale anticipatamente toccando il sensore .🕒

Impostazione del tempo di cottura

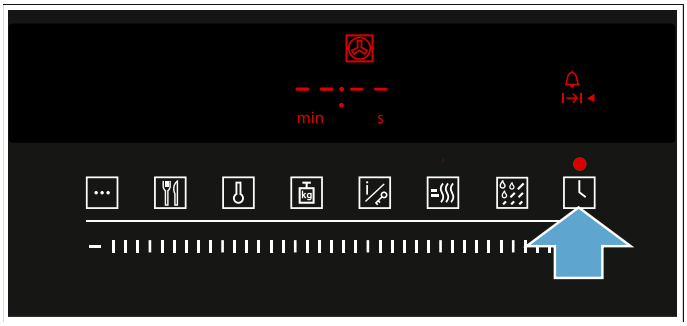
Per ogni pietanza è possibile regolare sul forno il tempo di cottura. In questo modo né il tempo di cottura può essere inavvertitamente oltrepassato né è necessario interrompere altri lavori per terminare il funzionamento.

È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti. È possibile impostare il tempo di cottura di minuto in minuto fino a un'ora, superata la quale gli intervalli sono di 5 minuti.

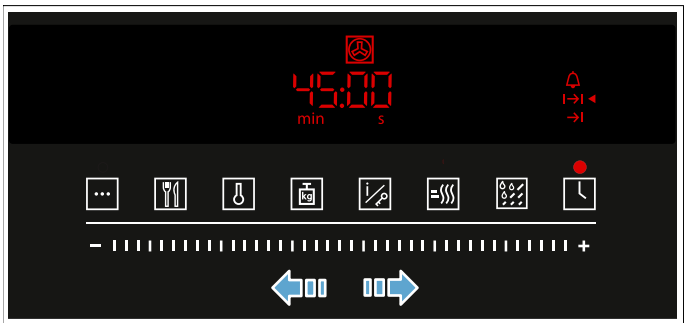
A seconda di quale campo dei sensori si tocchi per primo, il tempo di cottura inizia a trascorrere da un altro valore proposto:
10 minuti con il campo dei sensori **–** e 30 minuti con il campo dei sensori **+**.

Esempio nella figura: il tempo di cottura è di 45 minuti.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura o del livello grill.
2. Toccare due volte il sensore 🕒.
   Sul campo degli indicatori compaiono – – : – – e il simbolo I→I.



3. Nel campo di regolazione impostare la durata.



4. Toccare il sensore ⏯.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi. Sul campo degli indicatori compaiono i simboli I→I, ⟳ e l'indicatore della temperatura 🌡. I diversi segmenti della barra di avanzamento si illuminano sempre di più con lo scorrere del tempo. Toccare due volte il sensore 🕒 per visualizzare il tempo restante.

Il tempo impostato è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sul campo degli indicatori il tempo è zero.

Per spegnere il segnale, toccare un campo sensori qualsiasi. Non appena il segnale si spegne, è possibile impostare nel campo di regolazione una nuova durata di cottura.

Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con l'interruttore generale ⏻.

Modifica e annullamento

È sempre possibile modificare la durata. A tal proposito, toccare due volte il sensore 🕒 e modificare il tempo nel campo di regolazione. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Nel campo di regolazione impostare la durata su zero per annullare. Il forno continua a riscaldare senza tempo di cottura.

Impostazione dell'ora di fine

È possibile posticipare l'ora in cui termina la cottura. Si può per es. inserire la pietanza nel forno di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

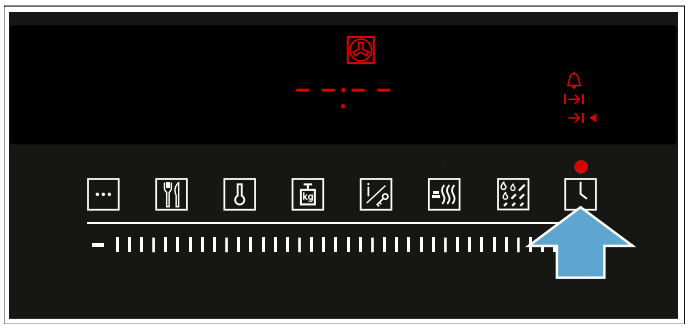
Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel forno e non deperiscano.
- Impostare l'ora di fine finché il forno è ancora freddo.
- Non impostare più un'ora di fine se il funzionamento è già stato avviato. Il risultato di cottura potrebbe essere compromesso.

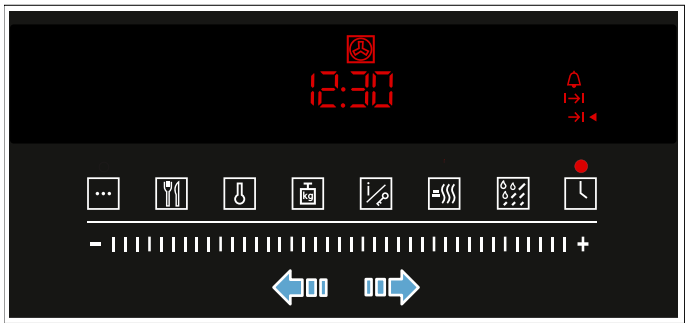
La fine del tempo di cottura può essere spostata in avanti al massimo di 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: sono le 10:30, la durata impostata è di 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:30.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura o del livello grill.
2. Toccare due volte il sensore 🕒 e impostare la durata nel campo di regolazione.
3. Toccare di nuovo il sensore 🕒.
   Sul campo degli indicatori compare – – : – – e il simbolo →I si illumina.



4. Nel campo di regolazione impostare l'ora di fine cottura.



5. Toccare il sensore ⏯.

Dopo pochi secondi il forno acquisisce le impostazioni. Sul campo degli indicatori compare l'ora di fine cottura e i simboli 🔔 I→I e →I. La freccia ◄ indica il simbolo →I.

Il tempo impostato è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sul campo degli indicatori il tempo è zero.

Per spegnere il segnale, toccare un campo sensori qualsiasi. Non appena il segnale si spegne, è possibile impostare nel campo di regolazione una nuova durata di cottura.

Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con l'interruttore generale ⏻.

Modifica e annullamento

Modificare l'ora di fine cottura nel campo di regolazione. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. L'ora di fine cottura non può più essere modificata mentre scorre la durata. Il risultato di cottura non sarebbe più corretto.

Per annullare, impostare l'ora di fine cottura sull'ora effettiva più al durata. L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.

Impostazione del contaminuti

È possibile utilizzare il contaminuti sia con il forno acceso che spento.

È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti. È possibile impostare il contaminuti a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 10 minuti di tempo. Dopodiché gli intervalli aumentano all'aumentare del valore.

A seconda di quale posizione è stata toccata per prima nel campo di regolazione, il contaminuti comincia a funzionare con un valore preimpostato: dal centro fino al simbolo **+**, 10 minuti; dal centro fino al simbolo **–**, 5 minuti.

1. Toccare il sensore, il simbolo si illumina sul campo degli indicatori.
2. Impostare il tempo del contaminuti nel campo di regolazione.

Dopo alcuni secondi, il timer inizia a scorrere. Sul campo degli indicatori compare il simbolo. Toccare il sensore per visualizzare il tempo restante.

Consiglio: Se il tempo del timer impostato si riferisce al funzionamento del forno, utilizzare il tempo di cottura. In questo modo il forno si spegne automaticamente.

Il tempo del timer è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sul display, il tempo del timer è zero.

Disattivare il timer con il tasto qualsiasi.

Modifica e annullamento

È sempre possibile modificare il timer. A forno attivato, toccare il sensore e modificare il tempo nel campo di regolazione. A forno disattivato, modificare il tempo nel campo di regolazione. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Nel campo di regolazione impostare il timer su zero per annullare la modifica. Il timer si spegne.

Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento o a seguito di un'interruzione di corrente, sul campo degli indicatori l'ora lampeggia e il simbolo si illumina. Impostare l'ora.

1. Nel campo di regolazione impostare l'ora.
2. Toccare il sensore.
   L'ora smette di lampeggiare.

Dopo alcuni secondi viene mostrata l'ora impostata.

Modifica dell'ora

È possibile modificare l'ora, ad es. dall'ora legale all'ora solare.

A tal proposito, se l'apparecchio è spento toccare il sensore finché non compare il simbolo dell'ora. Infine modificare l'ora nel campo di regolazione.

Sicurezza bambino

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

Avvertenze

- È possibile modificare nelle impostazioni di base se è possibile impostare o meno la funzione sicurezza bambini. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 18*
- Un piano cottura eventualmente acceso non viene compromesso dalla sicurezza bambini in funzione sul forno.
- A seguito di un'interruzione di corrente la sicurezza bambino impostata non è più attiva.

Attivazione e disattivazione

Toccare il sensore per circa 4 secondi.

Sul campo degli indicatori appare il simbolo. La sicurezza bambini è attivata.

Per la disattivazione, toccare nuovamente il sensore per 4 secondi, finché il simbolo non si spegne sul campo degli indicatori.

Avvertenze

- Se è stato impostato un tempo con il contaminuti, questo continuerà a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attivata, non è possibile modificare il tempo del contaminuti.
- La sicurezza bambini non pregiudica l'interruttore principale. Nonostante la sicurezza bambini sia attiva, è possibile spegnere il forno. Premere l'interruttore generale.

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.

Elenco delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalle caratteristiche dell'apparecchio.

Impostazioni di base		Selezione
c 1	Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata	1 = ca. 10 secondi 2 = ca. 30 secondi* 3 = ca. 2 minuti
c2	Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	1 = ca. 3 secondi* 2 = ca. 6 secondi 3 = ca. 10 secondi
c3	Tono tasti premendo un tasto	0 = spento 1 = acceso*
c4	Luminosità del campo degli indicatori	1 = bassa 2 = media 3 = elevata
c5	Indicatore dell'ora	0 = nascondere l'ora 1 = visualizzare l'ora*
c6	Possibile attivazione della sicurezza bambini	0 = no 1 = sì* 2 = sì, con bloccaggio sportello**
c7	Illuminazione del vano di cottura in caso di funzionamento	0 = no 1 = sì*
c8	Tempo di postfunzion. della ventola di raffreddamento	1 = breve 2 = medio* 3 = lungo 4 = molto lungo
c9	Estensioni telescopiche aggiunte**	0 = no* (nei supporti e con estensione singola) 1 = sì (con estensione doppia e tripla)
cb	Ripristino di tutte le impostazioni predefinite	0 = no* 1 = sì

* Impostazioni di fabbrica(le impostazioni di fabbrica possono differire a seconda del tipo di apparecchio)

** Non è disponibile per tutti i tipi di apparecchi.

Modifica delle impostazioni di base

Il forno deve essere spento.

1. Toccare il sensore per circa 4 secondi.
   Sul campo degli indicatori compare la prima impostazione di base, ad es. c 12.
2. Modificare l'impostazione nel campo di regolazione.
3. Confermare con il sensore .
   Sul campo degli indicatori viene visualizzata la prossima impostazione di base.
4. Toccare più volte il sensore per richiamare tutte le impostazioni di base. Nel campo di regolazione modificare le impostazioni.
5. Infine, toccare nuovamente il sensore per ca. 4 secondi per confermare le impostazioni selezionate.

Tutte le modifiche delle impostazioni di base sono state acquisite.

Per uscire dal menu delle impostazioni di base senza confermare le modifiche, toccare il sensore ⏻.

Le impostazioni di base possono essere modificate in qualsiasi momento.

Pulizia

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. **Attenzione!** Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. **Avvertenza:** I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, rimuoverla 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.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Rivestimento della porta	In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento 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.

Assistente alla pulizia per la pulizia a liquido

L'assistente alla pulizia per la pulizia a liquido facilita la pulizia quotidiana del vano cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene ammorbidito lo sporco che infine può essere rimosso più facilmente.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Impostazione dell'assistente alla pulizia

Avvertenza: L'assistente alla pulizia per la pulizia a liquido può essere utilizzato soltanto con il vano cottura freddo. Lasciare raffreddare completamente il vano cottura.

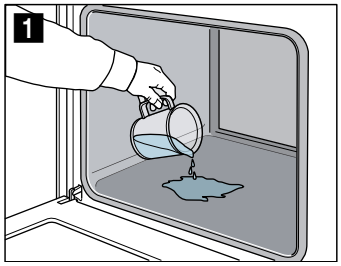
1. Rimuovere gli accessori dal vano cottura.
2. Mescolare 0,4 litri di acqua (non acqua distillata) con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano cottura (figura **1**).
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Toccare il sensore .
   Sul campo degli indicatori compare la durata.

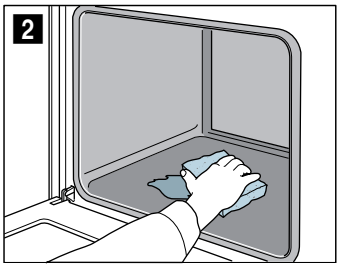
L'assistente alla pulizia entra in funzione dopo pochi secondi. Nel campo degli indicatori il programma scorre.

Avvertenze
- La durata per ogni livello di pulizia è predefinita e non può essere modificata.
- Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.

Se il vano cottura non si è completamente raffreddato, sul campo degli indicatori lampeggia . Attendere finché il vano cottura si sia raffreddato e l'indicatore si spegne.

Una volta terminata la pulizia viene emesso un segnale acustico. Sul campo degli indicatori compare 00:00. Spegnere il forno con l'interruttore principale.





Pulizia successiva

L'acqua residua presente nel vano cottura deve essere repentinamente rimossa. Non lasciare l'acqua residua nel vano cottura per un periodo di tempo prolungato (ad es. tutta la notte). Il forno non deve essere messo in funzione se il vano cottura è ancora umido o bagnato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente (figura **2**).
2. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (anche sotto la guarnizione dello sportello).
4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano cottura si asciughino. È anche possibile eseguire l'asciugatura rapida del vano cottura.

Asciugatura rapida del vano cottura

1. Una volta concluso l'assistente alla pulizia, aprire lo sportello dell'apparecchio fino alla posizione di blocco (ca. 30°).
2. Impostare Aria calda 3D a 50 °C.
3. Dopo 5 minuti disattivare il forno e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Rimozione dello sporco ostinato

Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.
- Lasciare agire il detergente per un po' di tempo prima di avviare l'assistente alla pulizia.
- Strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare l'assistente alla pulizia.
- Ripetere la funzione dell'assistente alla pulizia dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Tenere pulito l'apparecchio

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

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!
I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

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

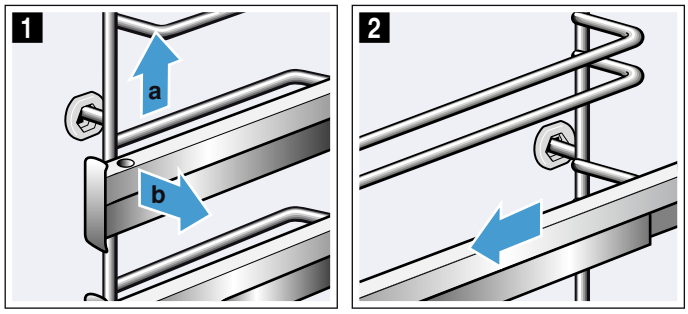
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

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).

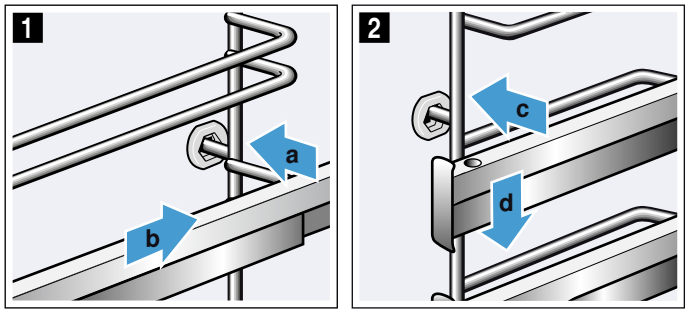


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Deve essere possibile estrarre anteriormente le guide di estensione.

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

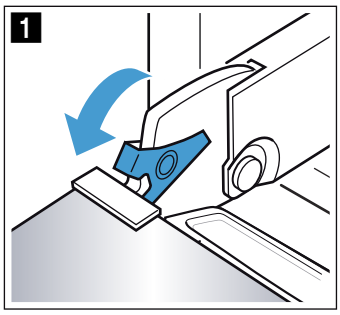
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

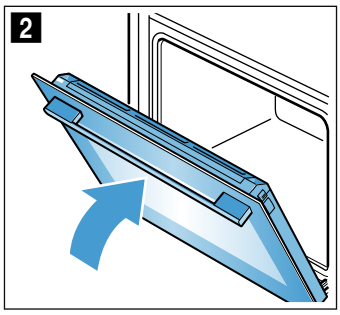
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

Fissaggio dello sportello dell'apparecchio

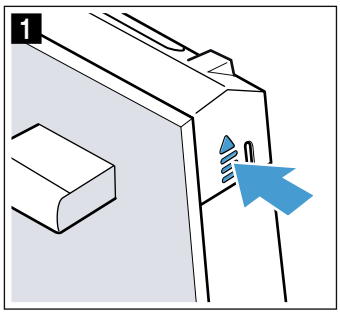
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto (figura 2).

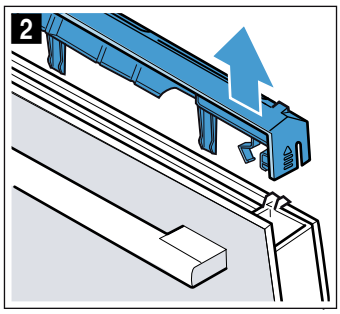




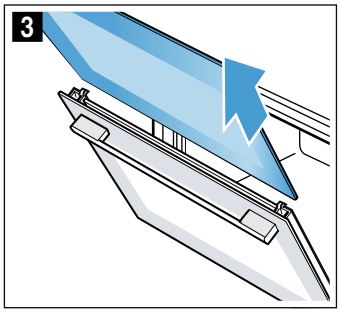
Smontaggio dei pannelli

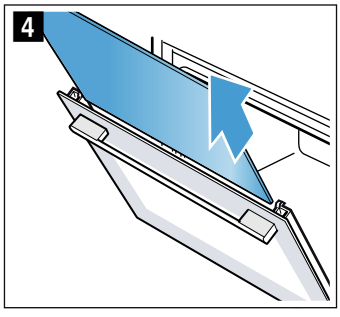
1. Aprire un po' lo sportello dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).



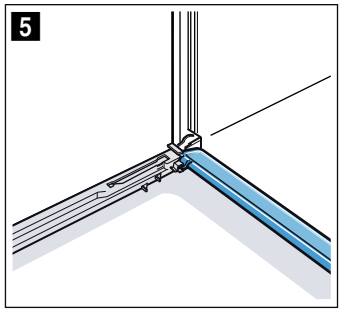


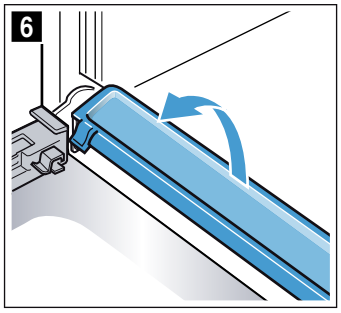
4. Estrarre il pannello esterno (figura 3) e riporlo con cautela su una superficie piana.
5. Estrarre il pannello interno (figura 4) e riporlo con cautela su una superficie piana.





6. In caso di necessità è possibile estrarre la barra per la condensa per la pulizia. A tale scopo aprire completamente lo sportello dell'apparecchio (figura 5).
7. Ribaltare verso l'alto la barra per la condensa ed estrarla (figura 6).





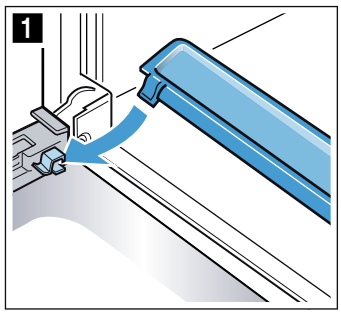
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente per i vetri e un panno morbido. Lavare la barra per la condensa con un panno e una soluzione di lavaggio calda.

Avviso
Pericolo di lesioni!

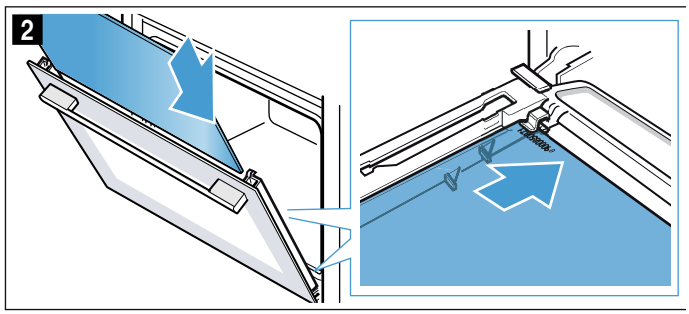
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio dei pannelli

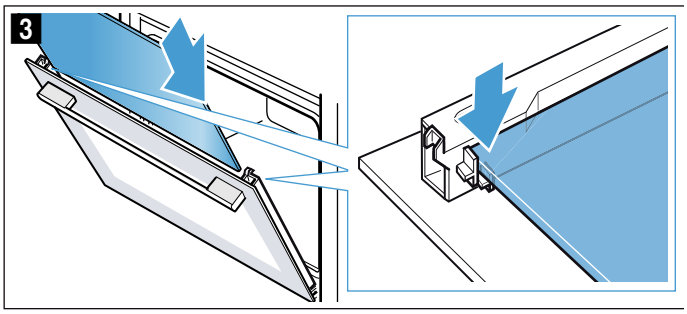
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio e reinserire la barra per la condensa. A tale scopo infilare la barra perpendicolarmente e ruotarla verso il basso (figura 1).



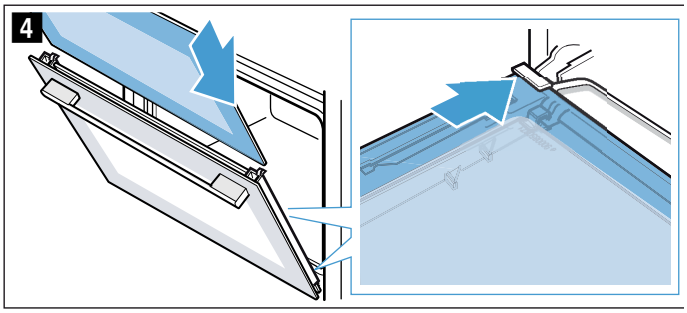
2. Inserire il pannello interno e assicurarsi che il pannello in basso si trovi correttamente nel supporto (figura 2).



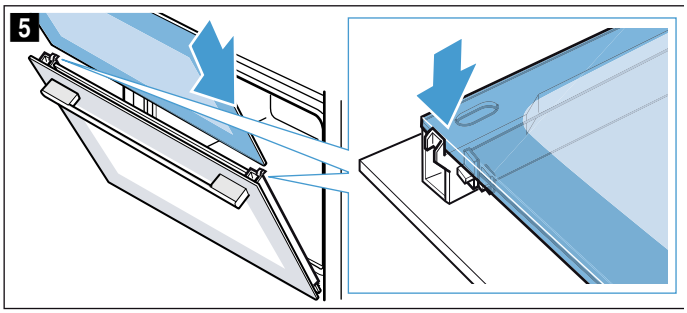
3. Spingere il pannello interno dall'alto (figura 3).



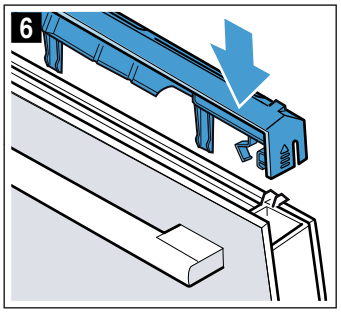
4. Inserire il pannello esterno e assicurarsi che il pannello in basso si trovi correttamente nel supporto (figura 4).

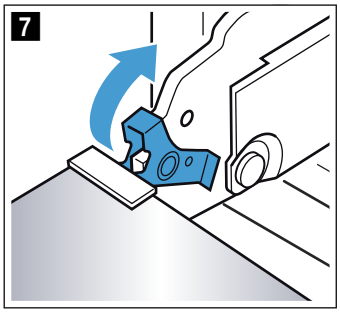


5. Spingere il pannello esterno dall'alto (figura 5).



6. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 6).
7. Riaprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
8. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura 7).





9. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Attenzione!
Il vano 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.

Eliminare i guasti autonomamente

Spesso i guasti tecnici all'apparecchio possono essere eliminati da soli con facilità.

Se una pietanza non riesce perfettamente, consultare i diversi suggerimenti e le indicazioni per la preparazione alla fine delle istruzioni per l'uso. ⟶ *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 38*

Anomalia	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
Sul display lampeggia l'ora.	Interruzione di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
Non è possibile impostare l'apparecchio. Sul display si accende il simbolo della chiave o SAFE.	È attivata la sicurezza bambini.	Disattivare la sicurezza bambini premendo per ca. 4 secondi il tasto con il simbolo della chiave.
Lo sportello dell'apparecchio non si apre. Sul display si accende il simbolo della chiave.	Lo sportello dell'apparecchio è bloccato con la sicurezza bambini.	Disattivare la sicurezza bambini premendo per ca. 4 secondi il tasto con il simbolo della chiave. Il blocco può essere disattivato nelle impostazioni di base.
Dopo aver acceso un tipo di funzionamento, sul display lampeggia h.	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato.	Spegnere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e impostare di nuovo la modalità di funzionamento.
L'apparecchio non si scalda. Sul campo degli indicatori lampeggiano due punti. In alcuni apparecchi, sul campo degli indicatori compare inoltre d.	La modalità demo è attivata.	Staccare per breve tempo l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità demo entro 5 minuti. Regolare le impostazioni di base c 13 o cC sul valore 0. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 18*

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo. Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti. Se l'apparecchio presenta dei guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ 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.

Messaggi di errore sul campo degli indicatori

Se sul campo degli indicatori compare un messaggio d'errore con "E", ad es. E0502, toccare il campo dei sensori. Il messaggio d'errore viene ripristinato. Se necessario, impostare nuovamente l'ora.

Se si è trattato di un'anomalia occasionale, è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio come di consueto. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, avvisare il servizio di assistenza clienti, comunicare il messaggio d'errore preciso e il codice E dell'apparecchio. ⟶ *"Servizio assistenza clienti" a pagina 25*

Durata di funzionamento massima

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, l'apparecchio smette automaticamente di scaldare. In tal modo si impedisce un funzionamento continuativo involontario.

Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle corrispondenti impostazioni dell'apparecchio.

Durata di funzionamento massima raggiunta
Sul display compare F8.

Spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale. Se necessario è possibile eseguire una nuova impostazione.

Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, 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

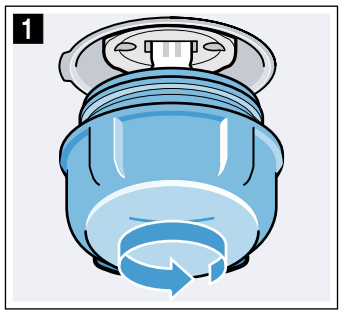
È necessario sostituire la lampadina del vano di cottura bruciata. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

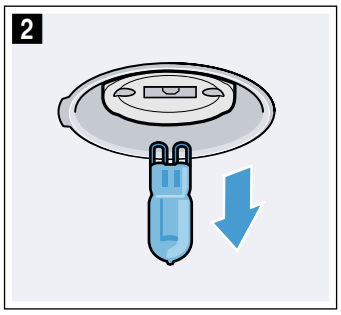
Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

⚠ 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.





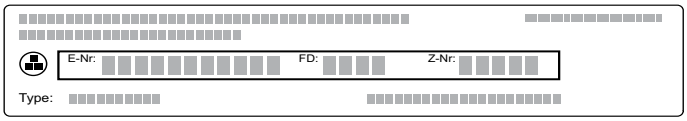
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare nuovamente l'anello di tenuta prima di avvitare.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

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.
In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova 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.

Le informazioni per contattare il servizio di assistenza tecnica sono disponibili per tutti i paesi nell'elenco allegato.

Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare un programma e l'apparecchio adotta a tale scopo le impostazioni ottimali.

Per ottenere buoni risultati, il vano cottura non deve essere troppo caldo. Lasciare raffreddare il vano cottura e avviare soltanto dopo il programma.

Stoviglie

Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

Stoviglie adatte:
Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti al vapore fino a 300 °C.

Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. Il grill riscalda attraverso il coperchio in vetro e l'arrosto mantiene una bella crosta croccante.

Le pirofile in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza si dora di meno e la carne è meno cotta. Se si utilizza un tegame in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio. Fare cuocere la carne al livello grill 3 ancora per 8-10minuti.

Se si utilizza una pirofila in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in allumino, gli alimenti assumono una colorazione più scura in basso. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

Consiglio: Se l'intingolo per l'arrosto è troppo chiaro o troppo scuro, la prossima volta aggiungere meno liquido o più liquido.

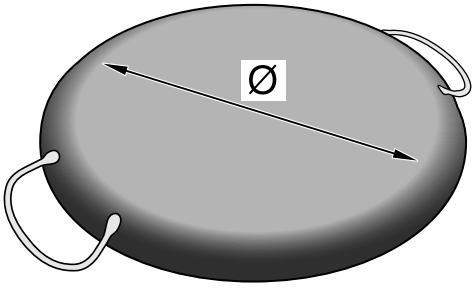
Stoviglie non adatte:
Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e le stoviglie in plastica o con i manici in plastica.

Dimensioni delle stoviglie:
l'arrosto deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola. Così si otterrà un bel fondo dell'arrosto.

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

Stoviglia per il programma 1:
Si consiglia di utilizzare una padella per paella di queste dimensioni:

- Per 3-4 porzioni: padella per paella con un diametro del fondo di 24 cm.
- Per 5-6 porzioni: padella per paella con un diametro del fondo di 28 cm.



Preparazione delle pietanze

Utilizzare le pietanze surgelate direttamente dal congelatore. Per ricette a base di carne utilizzare ingredienti freschi, meglio se a temperatura di frigorifero.

Consiglio: La carne magra resta più succosa se la si guarnisce con fette di pancetta.

Pesare la pietanza. Il peso è utile ai fini delle impostazioni. Impostare sempre il peso per il valore per eccesso immediatamente successivo.

Collocare la stoviglia sulla griglia. Introdurre sempre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

Ricette preprogrammate

Per le ricette preprogrammate vengono fornite indicazioni specifiche per la preparazione di ciascuna pietanza.

Avvertenza: In caso di ricette preprogrammate non è possibile modificare né il tempo di cottura né un'ora di fine.

Programma		Campo di peso in kg	Impostazione del peso
1	**Paella**	0,3 - 0,6	Peso del riso
2	**Melanzane con mozzarella e Parmigiano**	0,2 - 0,8	Peso della verdura
3	**Verdure grigliate**	0,8 - 1,6	Peso della verdura
4	**Orata in crosta di sale**	0,3 - 1,1	Peso del pesce
5	**Merluzzo impanato**	0,5 - 2,0	Peso del pesce
6	**Pollo alle verdure**	1,0 - 2,0	Peso della carne
7	**Lombata avvolta nella pasta sfoglia**	0,3 - 1,5	Peso della carne
8	**Paté di tonno**	0,3 - 0,7	Peso dell'impasto
9	**Pizza**	0,1 -0,4	Peso dell'impasto
10	**Torta di ricotta**	0,8 -1,4	Peso dell'impasto liquido

Programma 1: paella mista

Durante la programmazione del forno osservare il peso del riso crudo. Per 100 g di riso servono circa 145 ml di acqua.

Ingredienti per 4 porzioni

- 40 ml di olio di oliva
- 50 g di passata di pomodori
- 100 g di peperoni rossi e verdi
- 100 g di cipolle
- 250-300 g di costine di maiale
- 250-300 g di alette di pollo
- 150 g di anelli di calamari
- 150 g di gamberoni
- 150 g di rana pescatrice
- 150 g di vongole
- 100 g di cozze
- 400 g di riso a chicchi tondi, preferibilmente riso Bomba
- ca. 580- 600 ml di acqua calda
- Sale a piacere
- Pepe
- Zafferano
- Aglio

Preparazione

1. Speziare la carne con sale e pepe, dorare per 5-6 minuti e togliere dalla padella per paella.
2. Cucinare il pesce e i frutti di mare per circa 2 minuti, togliere dalla padella per paella e mantenere in caldo.
3. Saltare nella stessa padella i pomodori, le cipolle con l'aglio e i peperoni, quindi aggiungere la carne, il pesce e i frutti di mare e speziare il tutto.
4. Aggiungere l'acqua o il brodo e non appena inizia a bollire, aggiungere il riso e lo zafferano e portare a ebollizione. Non appena il liquido si asciuga, inserire la padella per paella nel forno e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Griglia: livello di inserimento 1.

Padella per paella con un diametro del fondo di 24 cm: 3-4 porzioni.
Padella per paella con un diametro del fondo di 28 cm: 4-5 porzioni.

Consigli

- Non preriscaldare il forno.
- Dopo il processo di cottura, rimuovere la paella.
- Utilizzare la padella per paella con maniglia in metallo, non in plastica.

Programma 1: riso nero

Durante la programmazione del forno osservare il peso del riso crudo. Per 100 g di riso servono circa 150 ml di acqua.

Ingredienti per 6 porzioni

- 40 ml di olio di oliva
- 100 g di passata di pomodori
- 100 g di peperoni rossi
- 100 g di cipolle
- Aglio
- 600 g di gamberi sbucciati
- 500 g di seppie di piccole dimensioni pulite
- 2 vasetti di nero di seppia
- 600 g di riso a chicchi tondi
- 900 ml di acqua
- Sale a piacere

Preparazione

1. Tagliare a tocchetti le cipolle, l'aglio e i peperoni
2. Saltare in padella i gamberetti e seppie di piccole dimensioni, togliere e mantenerle in caldo.
3. Saltare in padella pomodori, peperoni e cipolle, finché le cipolle non sono dorate, infine aggiungere l'acqua e portare a ebollizione.
4. Quando l'acqua bolle, aggiungere il riso e le seppie e portare nuovamente a ebollizione. Non appena il liquido si asciuga, inserire la padella per paella nel forno e impostare il programma.
5. Cinque minuti prima del tempo di fine cottura, distribuire i gamberetti e seppie di piccole dimensioni sul riso.

Accessori e requisiti

Griglia: livello di inserimento 1.
Padella per paella con un diametro del fondo di 24 cm: 3-4 porzioni.
Padella per paella con un diametro del fondo di 28 cm: 4-5 porzioni.

Consigli

- Non preriscaldare il forno.
- Dopo il processo di cottura, rimuovere la paella.
- Utilizzare la padella per paella con maniglia in metallo, non in plastica.

Programma 1: riso con verdure e gamberetti

Durante la programmazione del forno osservare il peso del riso crudo. Per 100 g di riso servono circa 150 ml di acqua.

Ingredienti per 6 porzioni

- 40 ml di olio di oliva
- 150 g di porri
- 150 g di carote
- 250 g di piselli
- 250 g di fagiolini
- 400 g di gamberi sbucciati
- 100 g di passata di pomodori
- 600 g di riso a chicchi tondi
- 900 ml di acqua
- Sale a piacere

Preparazione

1. Tagliare a pezzetti porro, carote e fagiolini.
2. Saltare in padella i gamberetti e seppie di piccole dimensioni, togliere e mantenerle in caldo.
3. Saltare in padella le verdure, aggiungere l'acqua e portare a ebollizione.
4. Quando l'acqua bolle, aggiungere il riso e portare nuovamente a ebollizione. Non appena il liquido si asciuga, inserire la padella per paella nel forno e impostare il programma. Cinque minuti prima della fine della cottura, distribuire i gamberetti sul piatto.

Accessori e requisiti

Griglia: livello di inserimento 1.
Padella per paella con un diametro del fondo di 24 cm: 3-4 porzioni.
Padella per paella con un diametro del fondo di 28 cm: 4-5 porzioni.

Consigli

- Non preriscaldare il forno.
- Dopo il processo di cottura, rimuovere la paella.
- Utilizzare la padella per paella con maniglia in metallo, non in plastica.

Programma 1: riso a cottura rapida

Durante la programmazione del forno osservare il peso del riso crudo. Per 100 g di riso servono circa 160 ml di acqua.

Ingredienti per 6 porzioni

- 40 ml di olio di oliva
- 1200 g di verdure saltate, surgelate
- 100 g di passata di pomodori
- 600 g di riso a chicchi tondi
- 1200 ml di acqua
- Sale a piacere

Preparazione

1. Lasciare scongelare le verdure e farle saltare in padella a fuoco medio. Aggiungere la passata di pomodoro e mescolare le verdure.
2. Aggiungere l'acqua e portare a ebollizione.
3. Quando l'acqua bolle, aggiungere il riso. Non appena il liquido si asciuga, inserire la padella per paella nel forno e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Griglia: livello di inserimento 1.

Padella per paella con un diametro del fondo di 24 cm: 3-4 porzioni.
Padella per paella con un diametro del fondo di 28 cm: 4-5 porzioni.

Consigli

- Non preriscaldare il forno.
- Dopo il processo di cottura, rimuovere la paella.
- Utilizzare la padella per paella con maniglia in metallo, non in plastica.

Programma 2: melanzane con mozzarella e Parmigiano

Per questa ricetta è necessario osservare il peso delle melanzane e dei pomodori tagliati a fette per la programmazione del forno.

Ingredienti per 4 porzioni

- 8 fette di melanzana
- 8 fette di pomodoro
- 8 fette di mozzarella
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di passata di pomodoro fresco
- Sale

Preparazione

1. Lavare le melanzane e i pomodori. Tagliare a fettine spesse ca. 7 mm.
2. Pesare le melanzane e i pomodori tagliati a fette per programmare il peso.
3. Distribuire sulla teglia un po' di olio. Disporci sopra le melanzane tagliate a fette e salare leggermente.
4. Aggiungere una fetta di pomodoro sopra ogni fetta di melanzana e cospargere ciascuna con un cucchiaio di passata di pomodoro fresco.
5. Aggiungervi sopra una fetta di mozzarella e cospargere con parmigiano grattugiato.
6. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Consiglio: Per un risultato di cottura ottimale, rispettare lo spessore delle fette di melanzana e pomodori.

Programma 3: verdure grigliate

Per questa ricetta è necessario osservare il peso delle verdure pulite per la programmazione del forno.

Ingredienti per 4 porzioni

- 2 pomodori maturi di media grandezza
- 2 cipollotti
- 1 melanzana
- 1 peperone rosso
- 4 peperoni verdi
- Sale
- Olio d'oliva

Preparazione

1. Tagliare a metà le cipolle e le melanzane nel senso della lunghezza. Aggiungere nella teglia dalla parte tagliata in modo che non si asciughino con il calore.
2. Aggiungere i pomodori interi.
3. Tagliare i peperoni rossi in 4 o 8 striscioline.
4. Tagliare i peperoni versi in 2 o 4 striscioline.
5. Pesare le verdure pulite e tagliate per programmare il peso.
6. Aggiungere tutte le verdure nella teglia, salare e cospargere con un po' d'olio. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Consiglio: È importante tagliare fette o dividere a metà le verdure in modo che possano completare la cottura.

Programma 4: orata in crosta di sale

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso dell'orata per la programmazione del forno.

Ingredienti per 2 porzioni

- Orata, 600 g
- 1,5 - 2 kg di sale grosso

Preparazione

1. Pesare l'orata pulita per programmare il peso.
2. Cospargere la teglia di sale grosso, a seconda della grandezza dell'orata.
3. Disporre l'orata pulita sul sale e coprirla completamente con dell'altro sale grosso. Per una crosta di sale più resistente, spruzzarci sopra un goccio di acqua.
4. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Consigli

- Fare notare in pescheria che si desidera cucinare il pesce in crosta di sale.
- Accompagnare con una salsa o un contorno.

Programma 5: merluzzo impanato

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso del merluzzo pulito per la programmazione del forno.

Ingredienti per 2 porzioni

- 700 g della parte posteriore del merluzzo
- 4 cucchiai di pangrattato
- 2 spicchi d'aglio
- 80 ml di olio di oliva
- Prezzemolo
- Pepe bianco macinato
- Sale

Preparazione

1. Pesare il merluzzo pulito per programmare il peso.
2. Disporre il merluzzo pulito nella teglia e speziarlo.
3. Mescolare il pangrattato, l'aglio sminuzzato, il prezzemolo tritato e 80 ml di olio di oliva in una ciotola. Distribuire questo composto sia sotto che sopra il merluzzo.
4. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Consiglio: Si prega di richiedere in pescheria che le lische siano presenti soltanto su una metà del merluzzo.

Programma 6: pollo alle verdure

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso del pollo già pulito per la programmazione del forno.

Ingredienti per 4-6 porzioni

- Pollo 1700 g
- 400 g di patate
- 400 g di cipolle
- 250 g di carote
- 1 rametto di prezzemolo
- 50 g burro o margarina
- Pepe bianco macinato
- 400 ml di brodo/acqua.
- Olio d'oliva

Preparazione

1. Pulire e rimuovere le interiora del pollo. Insaporire con sale e pepe.
2. Pesare il pollo per programmare il peso.
3. Aggiungere la metà del burro o della margarina insieme al rametto di prezzemolo all'interno del pollo. Cospargere il pollo con il restante burro o la margarina.
4. Tagliare le patate sbucciate in fettine molto sottili, di circa 5 mm.
5. Sbucciare le carote e tagliarle a rondelle.
6. Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli molto sottili.
7. Infine salare le verdure, disporle intorno al pollo e aggiungere l'acqua fino a coprire il fondo. Infine cospargere il pollo con un po' di olio di oliva
8. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 2

Consiglio: È importante rispettare lo spessore delle patate.

Programma 7: lombata avvolta nella pasta sfoglia

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso della lombata per la programmazione del forno.

Ingredienti per 4-6 porzioni

- 1 lombata di manzo, 1100 g
- 500 g di pasta sfoglia
- 1 uovo
- Sale
- Pepe nero macinato

Preparazione

1. Imburrare la teglia con uno strato sottilissimo di margarina.
2. Cospargere la superficie di lavoro con della farina e stendervi sopra la pasta sfoglia.
3. Pesare la lombata per programmare il peso.
4. Insaporire il pezzo di lombata con sale e pepe, disporlo sulla pasta sfoglia stesa e arrotolare. Posizionare sulla teglia.
5. Sbattere l'uovo e con un pennello da cucina cospargerlo sulla pasta sfoglia.
6. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 2

Consigli

- I tempi di cottura programmati nel forno sono indicati per la preparazione di una lombata di cottura media. Se si desidera una lombata ben cotta, indicare un peso superiore a quello reale. Se si desidera una lombata quasi al sangue, indicare un peso inferiore a quello reale. Si consiglia di aumentare o di diminuire il peso di circa 100 g.
- A tal proposito osservare che il risultato di cottura dipende dallo spessore della lombata. Vengono raggiunti buoni risultati con un diametro di 7 cm, con diametri superiori, si otterrà una cottura al sangue o quasi al sangue.

Programma 8: paté di tonno

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso della pasta sfoglia per la programmazione del forno.

Ingredienti per 4 porzioni

- 500 g di pasta sfoglia
- 225 g di passata di pomodoro fresco
- 350 g di cipolle
- 400 g di tonno sott'olio
- 200 g di peperoni rossi in conserva
- 2 uova sode
- Olio d'oliva
- 1 uovo
- Sale

Preparazione

1. Tagliare le cipolle molto sottili e dorare a fuoco lento. Non appena le cipolle sono glassare e si dorano leggermente, togliere dal forno e lasciarle raffreddare.
2. Imburrare la teglia con del burro o della margarina.
3. Pesare la pasta sfoglia per programmare il peso.
4. Tagliare in due parti uguali l'impasto. Cospargere il piano di lavoro con della farina e stendervi sopra la pasta sfoglia per ca. 30 x 30 cm.
5. Disporre nella teglia uno dei fogli di pasta sfoglia srotolati e punzecchiarlo con una forchetta in diversi punti.
6. Distribuire gli ingredienti nella sequenza indicata: la passata di pomodori freschi, le cipolle saltate in padella, il tonno a tocchetti, i peperoni in conserva, l'uovo sodo a cubetti e un goccio di olio.
7. Disporre l'altro foglio di pasta sfoglia sugli ingredienti e, premendo con le dita, chiuderlo facendolo aderire al foglio sottostante.
8. Sbattere l'uovo e con un pennello da cucina cospargerlo sulla pasta sfoglia.
9. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 2

Consiglio: Lasciare liberi ca. 3 cm di bordo del foglio sottostante in modo tale che si riesce a fare aderire il foglio superiore con quello sottostante.

Programma 9: pizza al curry

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso dell'impasto della pizza per la programmazione del forno.

Ingredienti per 2-3 porzioni

- Pasta per pizza:
  240 g di farina
  7 g di lievito di birra
  160 ml di acqua tiepida
  4 g di sale
- 70 g di cipolle tritate
- 20 g margarina
- 3 cucchiaino di curry in polvere Madras
- 100 g di champignon, a fettina
- 2 fette d'ananas
- 100 g di prosciutto cotto, a dadini
- 100 g di mozzarella danese, grattugiata
- 2 cucchiaini di senape
- Sale

Preparazione

1. Lavorare farina, lievito, acqua e sale fino a ottenere un impasto elastico.
2. Inserire nel forno l'impasto per 15 minuti a una temperatura compresa tra 45° e 50°.
3. Pesare la pasta della pizza per programmare il peso.
4. Disporre la pasta della pizza in una teglia smaltata.
5. Tritare le cipolle e unirle in una ciotola con la margarina, la senape e il curry. Togliere il tutto e distribuire sulla pasta.
6. Distribuirvi sopra gli champignon, l'ananas tagliato a cubetti e il prosciutto cotto a striscioline. Infine cospargere con il formaggio grattugiato.
7. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Programma 9: pizza mediterranea

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso dell'impasto della pizza per la programmazione del forno.

Ingredienti per 2-3 porzioni

- Pasta per pizza:
  240 g di farina
  7 g di lievito di birra
  160 ml di acqua tiepida
  4 g di sale
- 80 g di passata di pomodoro fresco
- 70 g di cipolle
- 80 g di tonno sott'olio
- 100 g di mozzarella danese, grattugiata
- 40 g di peperoni rossi, arrostiti
- 8 olive nere snocciolate
- 4 filetti d'acciughe
- Olio
- Origano

Preparazione

1. Lavorare farina, lievito, acqua e sale fino a ottenere un impasto elastico.
2. Inserire nel forno l'impasto per 15 minuti a una temperatura compresa tra 45° e 50°.
3. Pesare la pasta della pizza per programmare il peso.
4. Disporre la pasta della pizza in una teglia smaltata.
5. Distribuire sulla teglia la passata di pomodori freschi e cospargere di origano. Versare un filo d'olio.
6. Distribuire gli ingredienti rispettando il seguente ordine: cipolle a rondelle, tonno a pezzetti, formaggio grattugiato, peperoni a striscioline, olive tagliate a metà e filetti di acciughe.
7. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Programma 9: pizza ai 4 formaggi

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso dell'impasto della pizza per la programmazione del forno.

Ingredienti per 2-3 porzioni

- Pasta per pizza:
  240 g di farina
  7 g di lievito di birra
  160 ml di acqua tiepida
  4 g di sale
- 50 g di passata di pomodoro fresco
- 50 g di formaggio emmental
- 50 g di brie
- 50 g di roquefort
- 50 g di mozzarella
- Olio
- Origano

Preparazione

1. Lavorare farina, lievito, acqua e sale fino a ottenere un impasto elastico.
2. Inserire nel forno l'impasto per 15 minuti a una temperatura compresa tra 45° e 50°.
3. Pesare la pasta della pizza per programmare il peso.
4. Distribuire sulla teglia la passata di pomodori freschi e cospargere di origano. Versare un filo d'olio.
5. Tagliare a pezzetti il formaggio e distribuirlo sull'impasto.
6. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Consiglio: Distribuire il formaggio nella sequenza indicata, poiché il punto di fusione è diverso per ogni tipo di formaggio.

Programma 9: pizza Nostra

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso dell'impasto della pizza per la programmazione del forno.

Ingredienti per 2-3 porzioni

- Pasta per pizza:
  240 g di farina
  7 g di lievito di birra
  160 ml di acqua tiepida
  4 g di sale
- 50 g di passata di pomodoro fresco
- 60 g di prosciutto cotto
- 60 g di pancetta
- 70 g di formaggio emmental grattugiato
- 60 g di formaggio fresco
- Olio
- Origano

Preparazione

1. Lavorare farina, lievito, acqua e sale fino a ottenere un impasto elastico.
2. Inserire nel forno l'impasto per 15 minuti a una temperatura compresa tra 45° e 50°.
3. Pesare la pasta della pizza per programmare il peso.
4. Disporre la pasta della pizza in una teglia smaltata.
5. Distribuire sulla teglia la passata di pomodori freschi e cospargere di origano. Versare un filo d'olio.
6. Infine aggiungere l'emmental grattugiato, il prosciutto cotto a striscioline, la pancetta a dadini e in ultimo il formaggio fresco tagliata a cubetti.
7. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Leccarda: livello di inserimento 3

Programma 10: torta di ricotta

Per questa ricetta è necessario osservare soltanto il peso del composto di liquidi per la programmazione del forno.

Ingredienti per 6-8 porzioni

- Impasto di base:
  350 g di farina
  2 cucchiaino di lievito in polvere
  80 g di zucchero
  1 uovo
  2 g di sale
  170 g di burro
- Composto liquido:
  185 g di zucchero
  15 g di zucchero vanigliato
  70 g margarina
  3 uova
  65 g di farina
  750 g ricotta

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti per l'impasto base.
2. Lavorare a mano e formare una palla.
3. Servendosi di un mattarello stendere l'impasto finché non risulta sottile in modo tale che copra il fondo e il bordo dello stampo. Utilizzare i due terzi dell'impasto per il fondo dello stampo e un terzo per il bordo dello stampo.
4. In una ciotola a parte, sbattere la margarina con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto spumoso.
5. Continuando a mescolare aggiungere un uovo per volta.
6. Infine, sempre mescolando, aggiungere la farina.
7. Unire infine il quark e continuare a sbattere per alcuni minuti.
8. Pesare il composto liquido per programmare il peso.
9. Versare il composto liquido nello stampo in cui è già stato disposto l'impasto.
10. Infornare e impostare il programma.

Accessori e requisiti

Griglia: livello di inserimento 3.

Consigli

- È importante rispettare la sequenza indicata nella ricetta poiché ciò influisce sulla dimensione finale della torta.
- La torta diminuisce di volume durante il processo di cottura e quando si raffredda.
- È normale che alla fine sulla superficie della torta si creino leggere crepe.
- Al termine del processo di cottura lasciare lo stampo anche 10-15 minuti nel forno aperto, in modo che il ripieno si possa assestare senza presentare crepe.
- Lo stampo deve essere di colore nero o scuro e di forma circolare e non deve essere di alluminio.
- Consigli per questa ricetta:
  – per un peso compreso tra 800 g e 900 g utilizzare uno stampo di Ø 24 cm.
  – per un peso compreso tra 1000 g e 1400 g utilizzare uno stampo di Ø 26 cm.
- L'impasto di base della torta è friabile, potrebbe rompersi mentre lo si stende. Distribuire attentamente l'impasto steso in modo uniforme nella teglia.

Programmi

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

Avvertenza: . L'intervallo dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per pietanze di grandi dimensioni, spesso non si trova alcuna stoviglia adatta e il risultato di cottura non sarebbe più corretto.

Programma		Alimenti	Stoviglie	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso impostato	Note
11	**Pizza**, pasta sottile	surgelati, precotti	Leccarda con carta da forno	No	3	Peso totale	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo. Per una seconda pizza, rispettare le indicazioni riportate sull'imballaggio.
12	**Pizza**, pasta alta	surgelati, precotti	Leccarda con carta da forno	No	3	Peso totale	Il vano di cottura, all'avvio, deve essere freddo. Per una seconda pizza, rispettare le indicazioni riportate sull'imballaggio.
13	**Lasagne**	surgelato	Imballaggio originale	No	3	Peso totale	-
14	**Patate fritte**	surgelato	Leccarda con carta da forno	No	3	Peso totale	Disporle una vicina all'altra sulla leccarda.
15	**Panini da riscaldare**	surgelati, precotti	Leccarda con carta da forno	No	3	Peso totale	-
16	**Gratin di patate**	-	Stampo per sformato senza coperchio	No	2	Peso totale	-
17	**Pasticcio di pasta**	con pasta precotta	Stampo per sformato senza coperchio	No	2	Peso totale	-
18	**Patate al forno**, intere	patate farinose non sbucciate	Leccarda	No	3	Peso totale	-
19	**Stufato**di verdure	piatto vegetariano	Pirofila con bordi alti con coperchio	a seconda della ricetta	2	Peso totale	Tagliare a pezzetti più piccoli le verdure con tempi di cottura maggiori (ad es. carote) rispetto alle verdure che necessitano di tempi di cottura minori (ad es. pomodori).
20	**Spezzatino** , di carne	-	Pirofila con bordi alti con coperchio	a seconda della ricetta	2	Peso totale	Prima non rosolare la carne
21	**Gulasch**	Carne di manzo o di maiale, tagliata a bocconcini, con verdura	Pirofila con bordi alti con coperchio	a seconda della ricetta	2	Peso totale	Disporre prima la carne e quindi ricoprire con le verdure. Prima non rosolare la carne
22	**Pesce**, intero	pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila	2	Peso del pesce	-
23	**Pollo**, non ripieno	pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	No	2	Peso del pollo	disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto
24	**Pollo a pezzi**	pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila	2	Peso del pezzo più pesante	-

Programma		Alimenti	Stoviglie	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso impostato	Note
25	**Petto di tacchino**	al pezzo, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso del petto di tacchino	-
26	**Anatra**, non ripiena	pronto per la cottura, speziato	Pentola ovale senza coperchio	No	2	Peso dell'anatra	-
27	**Oca** , non ripiena	pronto per la cottura, speziato	Pentola ovale senza coperchio	No	2	Peso dell'oca	-
28	**Brasato di manzo**	ad es. controfiletto, sottospalla, noce, arrosto all'agro	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne
29	**Roastbeef**, cottura media	pronto per la cottura, speziato	Pentola ovale senza coperchio	No	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne, disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto
30	**Involtini di manzo**	Farciti con verdura o carne	Pirofila con coperchio	Coprire quasi completamente gli involtini, ad es. con del brodo o dell'acqua	2	Peso di tutti gli involtino farciti	Prima non rosolare la carne
31	**Polpettone di carne tritata**, fresco	Base di carne trita con carne di manzo, maiale o agnello	Pirofila con coperchio	No	2	Peso dell'arrosto	Prima non rosolare la carne
32	**Cosciotto d'agnello**, cottura media	disossato, speziato	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne
33	**Cosciotto di agnello**, ben cotto	disossato, speziato	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne
34	**Arrosto di vitello**, con venature di grasso	ad es. dorso o anca	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne
35	**Arrosto di vitello**, magro	ad es. lombata o noce	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne
36	**Cosciotto di capriolo**	disossato, salato	Pirofila con coperchio	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	-
37	**Coniglio**, intero	pronto per la cottura, speziato all'interno	Pirofila con coperchio in vetro	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	-
38	**Arrosto di coppa di maiale**	disossato, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne

Programma		Alimenti	Stoviglie	Aggiunta di liquido	Livello di inserimento	Peso impostato	Note
39	**Arrosto di maiale**, in crosta	ad es. spalla, speziata e con la cotenna incisa	Pirofila con coperchio in vetro	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto, salare bene la cotenna
40	**Arrosto di lombata di maiale**	speziato	Pirofila con coperchio in vetro	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere 250 g di verdura	2	Peso della carne	Prima non rosolare la carne

Impostazione di un programma

Il forno seleziona il tipo di riscaldamento ottimale e le impostazioni relative al tempo e alla temperatura. È necessario impostare il peso.

Il peso può essere impostato soltanto all'interno di un'area determinata.

1. Toccare il sensore e selezionare il programma desiderato nel campo di regolazione.
2. Toccare il sensore e selezionare il peso nel campo di regolazione.
3. Toccare il sensore ⏯.

Il programma entra in funzione dopo pochi secondi. Viene visualizzato lo scorrere del tempo di cottura programmato sul campo degli indicatori.

Quando il programma termina, viene emesso un segnale e il tempo viene impostato su 00.00.

Spegnere il forno con l'interruttore principale, non appena l'operazione di cottura è terminata.

Durata del programma

È possibile richiamare la durata del programma impostato. Prima dell'avvio del programma, toccare più volte il sensore, finché compare il simbolo della durata di cottura sul campo degli indicatori. Toccare nuovamente il sensore, fin quando compare di nuovo il programma o il peso.

Non è possibile modificare la durata impostata di un programma.

Proseguimento della cottura

Non appena il programma termina e il segnale si interrompe, è possibile impostare nel campo di regolazione una durata. Il forno continua a riscaldare con le impostazioni di programma.

Avvertenza: Con questa funzione è possibile proseguire la cottura a piacimento.

Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con l'interruttore principale.

Rinvio del tempo di fine

Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Prima dell'avvio toccare più volte il sensore finché non compare il simbolo per l'ora di fine cottura sul campo degli indicatori. Posticipare il tempo di fine nel campo di regolazione.

Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il codice del programma e il peso.

È possibile modificare l'ora di fine cottura fintanto che l'apparecchio si trova in modalità standby.

Nel caso in cui il programma si interrompa, spegnere il forno con l'interruttore principale.

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.

Avvertenze generali

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 dalla ricetta. 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 necessario, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le pietanze cuocerebbero bene soltanto fuori e 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.

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 preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli riportata in appendice alle tabelle.

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

Tipo di riscaldamento Aria calda delicata

Aria calda delicata è un tipo di riscaldamento intelligente 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. Aprendo in anticipo la porta durante la cottura o preriscaldando, si perde questo effetto.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano di cottura e dei tipi di riscaldamento. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento Aria calda delicata viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.

Cottura al forno su un livello

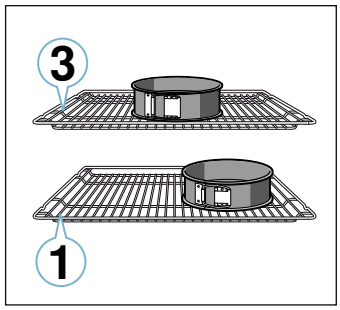
Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
- Teglie dai bordi alti o stampo sulla griglia: livello 2
- Teglie dai bordi bassi o nella teglia: livello 3

Cottura al forno su più livelli

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

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

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro o uno sopra l'altro in modo sfalsato all'interno del vano di cottura.



Accessori

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

Accertarsi che venga sempre utilizzato l'accessorio adatto e che venga inserito correttamente.
⟶ *"Accessori" a pagina 12*

Carta da forno

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

Dolci e biscotti

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

Osservare anche le avvertenze presenti nella sezione "Far lievitare l'impasto".

Stampi per dolci

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

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

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

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.

Pane e pagnotte

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.

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.

Dolci in stampi

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		140-150	75-85
Torta morbida, semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella/a cassetta	3+1		140-150	70-85
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	60-80
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	3		160-180	20-30
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Crostata	Stampo per crostata	2		220-240	25-45
Torta lievitata	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	50-70
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* preriscaldamento					

Dolci in teglia

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Torta morbida con copertura	Teglia	3		160-180	20-45
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	30-55
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	2		170-190	30-45
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	2		160-180	55-95
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	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	30-55
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	45-65
Treccia/corona lievitata	Teglia	2		160-170	35-40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-200*	10-15
Strudel, dolce	Leccarda	2		190-200	45-60
Strudel, surgelato	Leccarda	3		200-220*	35-45

* preriscaldamento

Pasticcini

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Muffin	Teglia per muffin	2		170-190	20-40
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		160-170*	20-45
Dolcetti lievitati	Teglia	3		150-170	20-30
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*	25-45
Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli	Teglia + leccarda	5+3+1		170-190*	25-45
Bignè	Teglia	3		190-210	35-50
Bignè, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	35-45

* preriscaldamento

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

Biscotti

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	25-35
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglia + leccarda	5+3+1		130-140**	40-55
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-25
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	15-25
Biscotti, 3 livelli	Teglia + leccarda	5+3+1		140-160	15-25
Meringhe	Teglia	3		80-90*	120-150
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-100*	100-150
Amaretti	Teglia	3		90-110	20-30
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	20-35
Amaretti, 3 livelli	Teglia + leccarda	5+3+1		90-110	30-40

* preriscaldamento

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

Pane e pagnotte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, 750 g (in stampo a cassetta e infornato)	Leccarda o stampo a cassetta	2		-	200-220	20-40
Pane, 1000 g (in stampo a cassetta e infornato)	Leccarda o stampo a cassetta	2		-	200-220	35-50
Pane, 1500 g (in stampo a cassetta e infornato)	Leccarda o stampo a cassetta	2		-	200-220	40-60
Panfocaccia	Leccarda	3		-	240-250	20-25
Panini dolci freschi	Teglia	3		-	150-160*	25-35
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		-	150-170*	15-25
Pagnotte fresche	Teglia	3		-	180-200	20-30
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	3		-	200-220	15-20
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	3		-	220-240	15-25
* preriscaldamento						

Pizza, quiche e torte salate

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pizza fresca	Teglia	3		190-210	20-30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
Pizza fresca, fondo sottile	Teglia per pizza	2		250-270*	8-13
Pizza refrigerata	Griglia	3		190-210	10-15
Pizza, surgelata, fondo sottile, 1 pezzo	Griglia	2		190-210	15-20
Pizza, surgelata, fondo sottile, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-25
Pizza, surgelata, fondo spesso, 1 pezzo	Griglia	3		180-200	20-25
Pizza, surgelata, fondo spesso, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		190-210	25-30
Pizzette	Leccarda	3		180-200	15-20
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	40-50
Pierogi	Stampo per sformato	2		170-190	65-75
Empanada	Leccarda	2		180-200	35-50
Börek	Leccarda	3		200-210	30-40
* preriscaldare					

Consigli per la cottura al forno

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 non si è dorato.	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.

La parte adiacente alla parete posteriore del forno del dolce nello stampo o nello stampo a cassetta diventa troppo scura.	Non mettere lo stampo troppo vicino alla parete posteriore 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.
I dolci hanno 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.
Si sono usati più ripiani per la cottura. 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. 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.

Sformati e gratin

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

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia.

Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole ampie e piane. Nelle stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sformato salato, ingredienti cotti	Stampo per soufflé	2		200-220	30-60
Sformato dolce	Stampo per soufflé	2		170-190	40-60
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per soufflé	2		150-170	60-80
Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli	Stampo per soufflé	3+1		150-160	65-80

Pollame, carne e pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per la preparazione di pollame, carne e pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per alcune ricette.

Cottura arrosto sulla griglia

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

Spingere la leccarda con la griglia posizionata nel livello di inserimento indicato. Accertarsi che la griglia sia correttamente posizionata sulla leccarda.
⟶ *"Accessori" a pagina 12*

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

Arrosti in pentola

⚠ Avviso – Pericolo di ferite a causa dei vetri che scoppiano!
Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
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.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Si addicono al meglio le stoviglie in vetro. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Pirofile lucide in acciaio inox o in alluminio riflettono il calore come uno specchio e si addicono pertanto solo in parte. Il pollame, la carne e il pesce cuociono più lentamente e diventano poco dorati. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore della vostra stoviglia.

Cottura senza coperchio
Per preparare il pollame, la carne e il pesce è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre lo stampo sulla griglia. Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare la leccarda.

Stoviglia con coperchio
Se durante la preparazione 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 la stoviglia sulla griglia.

Il pollame, la carne e il pesce possono diventare croccanti 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.

Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill. 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.

Termometro per arrosti

A seconda delle caratteristiche dell'apparecchio, si dispone di un termometro per arrosti. Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, vengono indicati i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

Impostazioni consigliate

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.

Nella tabella è indicato il pollame, la carne e il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi di pollame, carne o pesce. 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.

Più grande è il pollame, la carne o 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 pollame, la carne e il pesce.

Pollame

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.

Per il pollame aggiungere una quantità di liquido maggiore nella stoviglia. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1-2 cm.

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.

Carne

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

Se la carne per la cottura arrosto 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.

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.

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.

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.

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

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.

Pesce

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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

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

Pollame

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pollo, 1,3 kg	Stoviglia senza coperchio	2		200-220	60-70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	3		220-230	30-35
Bastoncini e nugget di pollo congelati	Leccarda	3		190-210	20-25
Anatra, 2 kg	Stoviglia senza coperchio	2		180-200	90-110
Petto d'anatra, cottura media, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	3		210-230	35-40
				3	3-5
Oca, 3 kg	Stoviglia senza coperchio	2		140	130-140
				160	50-60
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Stoviglia con coperchio	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		180-200	75-90
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Stoviglia con coperchio	2		240-260	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2		180-200	80-100

Carne

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		-	160-170	150-160
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Stoviglia senza coperchio	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		-	190-200	100-110***
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	4		-	3	20-25**
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia + leccarda	3		-	210-220****	40-50**
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		-	200-220	130-150*****
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia + leccarda	3		-	200-220****	60-70
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		-	3****	25-30
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		-	160-180	140-160
Stinco di vitello, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		-	200-220	125-140
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		-	170-190	70-80***
Costolette d'agnello con ossa, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		-	180-190	45-55***
Salsicce alla griglia	Griglia	3		-	3	15-20
Polpettone, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2		-	170-180	70-80

* preriscaldare
**Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2
*** non girare
**** girare dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura
***** per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido

Pesce

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		160-180	20-30***
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	2		170-190	30-40***
Filetto di pesce, trancio di pesce alla griglia, 2-3 cm di spessore	Griglia	4		3	12-22**
Filetto di pesce al naturale, stufato, 2-3 cm di spessore	Stoviglia con coperchio	2		170-190	35-45
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Stoviglia con coperchio	2		170-190	40-50
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Stoviglia con coperchio	2		180-200	55-65

* preriscaldare
** Inserire la leccarda al livello di inserimento 2
*** Inserire la leccarda sotto la griglia

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.

Verdure e contorni

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

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdure grigliate	Leccarda	5		3	10-15
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		160-180	45-60
Prodotti a base di patate, surgelati, ad es. patatine fritte, crocchette, tasche di patate, rosti di patate	Leccarda	3		200-220	25-35
Patate fritte, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	30-40

Dessert

Con questo apparecchio è possibile preparare soufflé e yogurt in casa.

Soufflé

È possibile preparare i soufflé anche a bagnomaria nella leccarda. A tal fine inserire la leccarda al livello 2.

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 all'impostazione come indicato in tabella.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Yogurt	Stampi monoporzione	-		40-45	8-9h
Soufflé in stampi monoporzione	Stampi monoporzione	2		160-180	35-45

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 da cottura 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.
Biscotti	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. Cuocere ca. 400-600 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino e diventino croccanti.

Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda 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 aromatiche 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 aromatiche 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.

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.

Frutta, verdura 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	4-8
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	1-2 griglie		80	4-7
Funghi, a fette	1-2 griglie		80	5-8
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie		60	2-5

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 vasetti non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura
Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni, dopo averla lavata 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 (a 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 le clip solo quando i vasetti sono freddi.

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.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro	1		1.	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				2.	120	Da quando inizia a spumeggiare: 30-40
				3.	-	Calore residuo: 30
Verdura, ad es. cetrioli	Vasetti per conserva da 1 litro	1		1.	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				2.	-	Calore residuo: 30
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro	1		1.	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				2.	-	Calore residuo: 35
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro	1		1.	160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				2.	-	Calore residuo: 25

Lievitazione dell'impasto

È utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare. 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
Mettere l'impasto in una ciotola resistente al calore, quindi posizionarla sulla griglia. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Non coprire.

Durante l'operazione si forma condensa, che appanna il vetro della porta. Al termine del processo pulire il vano di cottura. Sciogliere i residui di calcare con un po' di aceto e pulire con acqua pulita.

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.

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata leggera	Ciotola	2		1.	35-40	25-30
	Teglia	2		2.	35-40	10-20
Pasta lievitata pesante e ricca di grassi	Ciotola	2		1.	35-40	60-75
	Stoviglia termoresistente	2		2.	35-40	45-60

Scongelamento

Adatto per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero. Non è adatto per torte alla panna e alla crema.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:
- 1 griglia: livello 2
- 2 griglie: livello 3+1

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 in strati sottili 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 1-2 volte. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare 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.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, generale	Teglia	2		50	40-70
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 (conforme a EN 60350-1).

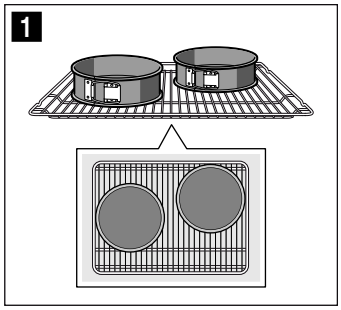
Cottura al forno

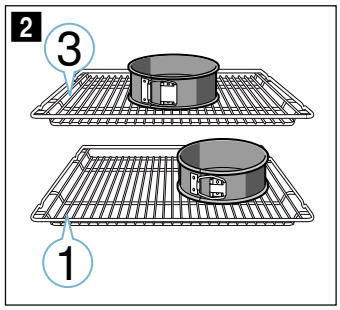
Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

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

Cuocere al forno con due stampi a cerniera:
- Su un livello (figura 1)
- Su due livelli (figura 2)





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.

Grill

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

Cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	25-35
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	20-30
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	25-35
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglia + leccarda	5+3+1		130-140*	35-55
Cupcake	Teglia	3		150*	25-35
Cupcake	Teglia	3		150*	20-30
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140*	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglia + leccarda	5+3+1		140*	25-35
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	30-35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	2 stampi a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		160-170	70-90
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		170-180	85-95
Torta di mele coperta, 2 livelli	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	3+1		160-180	70-90

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

** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Grill

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	5		3	5-6*
Beefburger, 12 pezzi	Griglia	4		3	25-30**

* Non preriscaldare

** Girare dopo 2/3 del tempo totale

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001337830
980820
it