BLAUPUNKT

[it] Istruzioni per l'uso

Forno da incasso 5BD3..50

it Indice

Importanti avvertenze di sicurezza ... 2
Cause dei danni ... 4
Il suo nuovo forno ... 5
Pannello di comando ... 5
Selettore funzioni ... 5
Sensori e display ... 6
Tasti per modificare i livelli impostati ... 6
Interno del forno ... 6
Gli accessori ... 6
Inserimento degli accessori ... 6
Accessorio speciale ... 7
Prima del primo utilizzo ... 7
Programmazione dell'ora ... 7
Riscaldare il forno ... 7
Pulizia degli accessori ... 7
Programmazione del forno ... 8
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura ... 8
Riscaldamento rapido ... 8
Programmazione delle funzioni di temporizzazione ... 8
Timer ... 8
Tempo di cottura ... 9
Ora di fine cottura ... 9
Ora ... 10
Modifica delle impostazioni di base ... 10
Scollegamento automatico ... 11
Autopulizia ... 11
Avvertenze importanti ... 11
Prima dell'autopulizia ... 11
Impostazioni ... 12
Dopo l'autopulizia ... 12
Accorgimenti e pulizia ... 12
Prodotti di pulizia ... 12
Funzione di illuminazione ... 13
Staccare e ricollocare le griglie o le guide a sinistra e a destra ... 13
Rimuovere e ricollocare la porta del forno ... 13
Smontaggio della protezione della porta ... 14
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta ... 14
Cosa fare in caso di guasto ... 15
Tabella dei guasti ... 15
Sostituzione della lampada del forno ... 16
Lastra di vetro protettiva ... 16
Servizio di assistenza tecnica ... 16
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD) ... 16
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico ... 16
Smaltimento ecocompatibile ... 16
Risparmio energetico ... 16
Aria calda eco ... 16
Testati nel nostro laboratorio ... 18
Dolci e biscotti ... 18
Suggerimenti e consigli pratici per la cottura ... 21
Carne, pollame, pesce ... 21
Consigli per la cottura in forno e al grill ... 23
Sformati, soufflé, toast ... 24
Cibi pronti ... 24
Piatti speciali ... 25
Scongelamento ... 25
Essiccazione ... 25
Cottura delle marmellate ... 26
Acrilamide negli alimenti ... 27
Pietanze sperimentate ... 27
Cottura ... 27
Cottura al grill ... 28

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

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 2000 metri sul livello del mare.

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

sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

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

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

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

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.

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. 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

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Pericolo di scossa elettrica!

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

- Durante l'autopulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠ Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di gravi danni alla salute!

Durante l'autopulizia l'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Durante l'autopulizia, non inserire teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire esclusivamente gli accessori smaltati.

Cause dei danni

Attenzione!

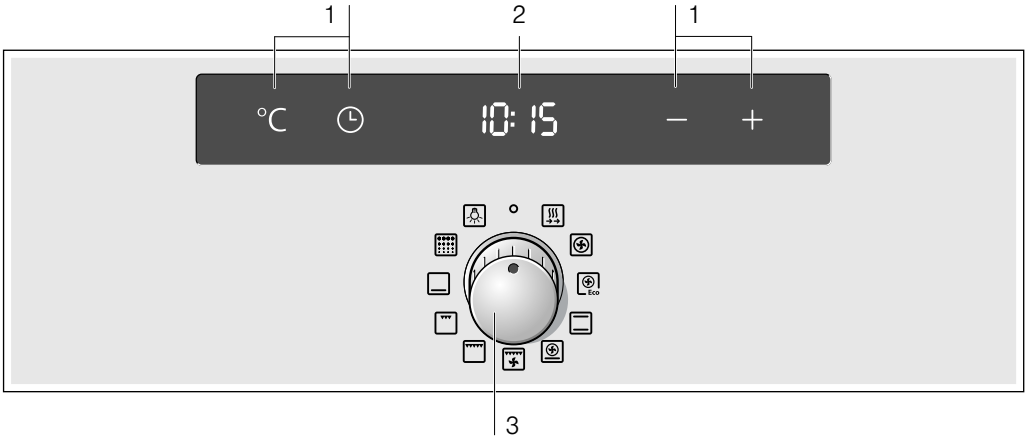
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo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

Il suo nuovo forno

Le presentiamo il suo nuovo forno. Questo capitolo descrive le funzioni del pannello comandi e dei singoli elementi che lo compongono. Contiene inoltre le informazioni sugli accessori e sui componenti della parte interna del forno.

Pannello di comando

Qui è possibile avere una panoramica generale del pannello di comando. I simboli non compaiono mai tutti insieme sul campo degli indicatori. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



Manopola a scomparsa

In alcuni forni la manopola è a scomparsa. Per l'inserimento e il disinserimento, è sufficiente premere la manopola quando si trova sulla posizione zero.

Sensori

Non premere i sensori con forza. Premere solo il simbolo corrispondente.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione		Utilizzo
	Posizione zero	Il forno è spento.
	Riscaldamento rapido	Il forno raggiunge molto velocemente la temperatura impostata.
	Aria calda 3D	Per dolci e biscotti. È possibile la cottura su tre livelli. Una ventola posta sulla parete posteriore del forno distribuisce il calore nel vano di cottura in maniera uniforme.
	Aria calda eco*	Per dolci e biscotti, prodotti surgelati, arrosti e pesce, su un livello senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore uniformemente nel vano di cottura e si occupa di ottimizzare il consumo di energia.
	Riscaldamento superiore e inferiore*	Per dolci, sformati e arrosti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN60350.

Posizione		Utilizzo
	Aria calda intensiva	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldamento, ad esempio pizza, patate fritte o dolci in pasta sfoglia. Il calore proviene dal basso e dalla ventola posta sulla parete posteriore del forno.
	Grill ventilato	Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesce. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga uniformemente gli alimenti.
	Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
	Riscaldamento inferiore	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
	Autopulizia	Per la pulizia automatica del vano di cottura. Il forno viene riscaldato finché lo sporco non viene bruciato.
	Luce	Per accendere la lampadina del forno nel vano di cottura.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN60350.

Se è impostato un tipo di riscaldamento, nel campo degli indicatori compare ——.

Sensori e display

I sensori consentono di impostare le diverse funzioni. Sul display vengono visualizzati i valori impostati.

Sensore		Funzione del sensore
°C	Temperatura	Selezionare la temperatura e il livello del grill o di pulizia.
◷	Funzioni di temporizzazione	Selezionare il timer 🔔, la durata del tempo di cottura I→I, il tempo di fine cottura →I e l'ora ◷.
–	Meno	Ridurre i valori programmati.
+	Più	Aumentare i valori programmati.

Sul display si illumina il simbolo corrispondente alla funzione di temporizzazione attiva al momento.

Tasti per modificare i livelli impostati

Con il tasto + o – è possibile modificare tutti i livelli preimpostati e consigliati.

+ = aumentare i livelli impostati.

– = diminuire i livelli impostati.

Zone		
30-270	Campo di temperatura	Temperatura nel vano cottura in °C.
1-3	Livelli grill	Livelli grill per grill con superficie piccola e superficie grande 1 = livello 1, basso 2 = livello 2, medio 3 = livello 3, elevato
	Livelli di pulizia	I livelli di pulizia per l'autopulizia 1= livello 1, basso 2 = livello 2, medio 3 = livello 3, elevato
1 s - 23:59 h		Tempo di cottura
1 s - 23:59 h		Tempo del timer

Simbolo di riscaldamento

Mentre il forno si riscalda, sul display si illumina il simbolo. Quando il forno raggiunge il momento ideale per introdurre l'alimento e mantiene una temperatura stabile, il simbolo si spegne.

Il simbolo non si illumina con i livelli di grill e pulizia.

Interno del forno

All'interno del forno si trova una lampada. Un ventilatore evita che il forno si riscaldi eccessivamente.

Lampada

La lampada all'interno del forno rimane accesa mentre il forno è in funzione. La lampada si spegne se si impostano temperature fino a 60 °C, così come durante la pulizia automatica. Questo permette una regolazione di estrema precisione.

Tuttavia è possibile accenderla anche a forno spento posizionando il selettore delle funzioni su .

Ventilatore

Il ventilatore si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalla parte superiore della porta. Attenzione! Non coprire l'apertura di ventilazione. Il forno potrebbe surriscaldarsi.

Dopo lo spegnimento del forno, il ventilatore continua a funzionare per un certo tempo per accelerare il raffreddamento.

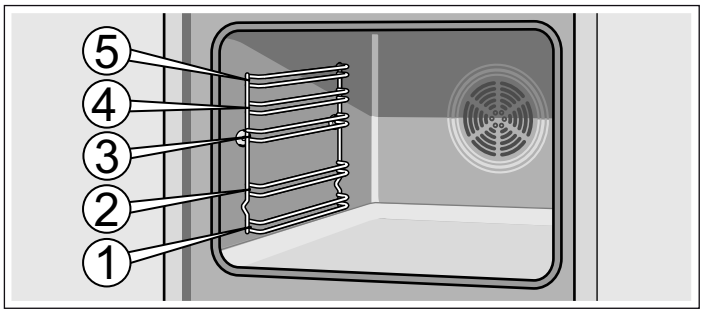
Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Perché determinate pietanze riescano ancora meglio e per rendere ancora più agevole l'uso del forno, è disponibile una gamma di accessori speciali.

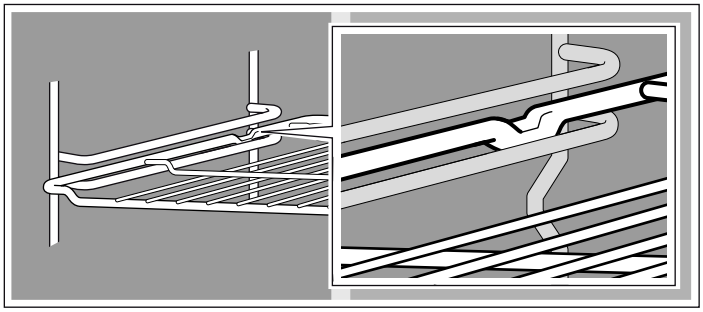
Inserimento degli accessori

Gli accessori possono essere collocati nel forno a 5 altezze diverse. Introdurli sempre fino in fondo, in modo che non tocchino la lastra di vetro della porta.



Gli accessori possono essere estratti fino alla metà, finché rimangono fissati. In questo modo, gli alimenti possono essere tolti facilmente.

Inserendo un accessorio nel forno, assicurarsi che la curvatura si trovi nella parte posteriore dell'accessorio. Solo in questo modo sarà possibile incastrarlo correttamente.



A seconda della dotazione dell'apparecchio, se disponibili, le guide telescopiche si bloccano leggermente quando vengono estratte completamente. In questo modo, l'accessorio può essere collocato con facilità. Per sbloccare, introdurre nuovamente le guide telescopiche nel forno esercitando una leggera pressione.

Avvertenza: Se gli accessori si riscaldano possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Il vostro forno non dispone di tutti gli accessori elencati qui di seguito.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero 5Z.

Griglia
Per recipienti, stampi per dolci, arrosti, grigliate e piatti congelati.

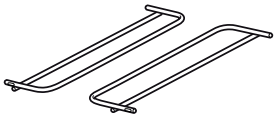
Introdurre la griglia con la parte aperta rivolta verso la porta del forno e la curvatura verso il basso ⁀.

Vassoio da forno smaltato piano
Per torte, pasticcini e biscotti.

Introdurre il vassoio nel forno con il dislivello in direzione della porta del forno.

Vassoio universale smaltato profondo
Per torte succose, pasticcini, piatti congelati e arrosti di grandi dimensioni. Si può utilizzare anche come vassoio per raccogliere il grasso dell'arrosto direttamente sulla griglia.

Introdurre il vassoio nel forno con il dislivello in direzione della porta del forno.



Supporto per accessori
Durante l'autopulizia, è possibile pulire anche il vassoio universale profondo o il vassoio da forno piano.

Inserire l'accessorio a destra e a sinistra.

Accessorio speciale

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

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

Accessorio speciale	Numero HZ	Utilizzo
Teglia bassa smaltata	5Z1342X0	Per dolci e biscottini.
Leccarda profonda smaltata	5Z1242X1	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e pezzi di arrosto di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Griglia	5Z4132X1	Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrosti, grigliate e pietanze surgelate.
Estensione telescopica, tripla	5Z11TA13	Grazie alle guide di estrazione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Programmazione dell'ora

Dopo il collegamento, sul display si illuminano il simbolo ◷ e 0:00. Reimpostare l'orologio.

1. Premere il sensore ◷.
   Sul display viene visualizzata l'ora 12:00.
2. Impostare l'ora con i sensori **+** o **−**.
3. Confermare l'ora con il sensore ◷.

Dopo qualche secondo, viene visualizzata l'ora programmata.

Riscaldare il forno

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso. Il modo più efficace consiste nel riscaldare il forno per un'ora con un calore superiore e inferiore ⊟ a 240 °C. Verificare che non vi siano residui d'imballaggio all'interno del forno.

1. Selezionare il calore superiore e inferiore ⊟ con il selettore delle funzioni.
2. Premere il sensore **+** fino a visualizzare 240 °C sul display.

Scollegare il forno dopo un'ora. Per effettuare l'operazione, posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli a fondo con acqua calda e poco sapone usando un panno spugna.

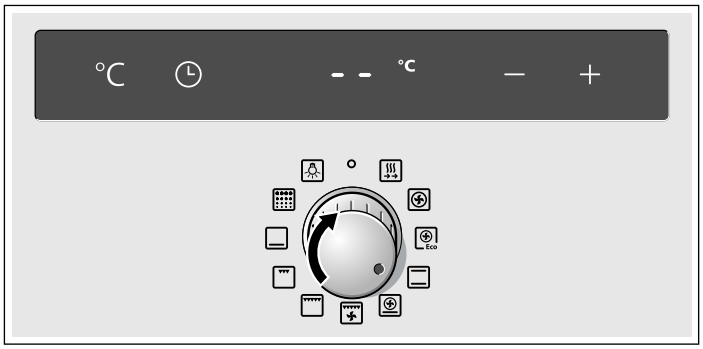
Programmazione del forno

Esistono diversi metodi per programmare il forno. Di seguito è descritto come programmare il tipo di riscaldamento e la temperatura, o il livello del grill. Il forno permette di programmare il tempo di cottura (durata) e il tempo di fine cottura di ciascuna pietanza. Per ottenere ulteriori informazioni, consultare il capitolo *Programmare le funzioni di temporizzazione*.

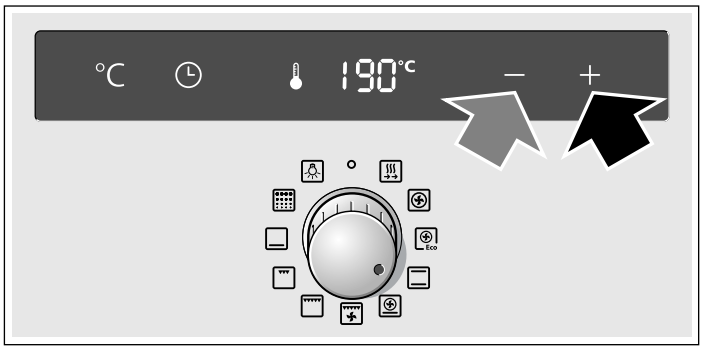
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

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

1. Selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.



2. Con **+** oppure **–** impostare la temperatura o il livello grill desiderato.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnere il forno

Posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello del grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

Riscaldamento rapido

Con la funzione di riscaldamento rapido, il forno raggiunge molto velocemente la temperatura programmata.

Il riscaldamento rapido si deve utilizzare per temperature superiori ai 100 °C.

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, gli alimenti non devono essere introdotti nel forno fino al completamento del riscaldamento rapido.

1. Selezionare il riscaldamento rapido con il selettore delle funzioni.

2. Selezionare la temperatura desiderata con i sensori **+** e **–**.

Sul display si illumina il simbolo . Il forno inizia a riscaldarsi.

Fine del riscaldamento rapido

Viene emesso un segnale acustico e il simbolo si spegne. Introdurre l'alimento nel forno e selezionare la funzione e la temperatura desiderate.

Annullare il riscaldamento rapido

Posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero. Il forno si spegne.

Avvertenza. Con la funzione di riscaldamento rapido non è possibile programmare una durata del tempo di cottura.

Programmazione delle funzioni di temporizzazione

Questo forno dispone di diverse funzioni di tempo. Il sensore si utilizza per attivare il menu e passare da una funzione all'altra. Mentre si eseguono le impostazioni, i simboli di tempo restano illuminati. Una funzione di tempo già programmata può essere modificata con i sensori **+** o **–**.

Timer

Il funzionamento del timer non dipende dal funzionamento del forno. Il timer dispone di segnale proprio. In questo modo è possibile distinguere se si è concluso il tempo del timer o se è avvenuto lo scollegamento automatico del forno (durata del tempo di cottura).

1. Premere il sensore .
Sul display si illumina il simbolo .

2. Programmare il timer con i sensori **+** o **–**.
Valore preimpostato del sensore **+** = 10 minuti
Valore preimpostato del sensore **–** = 5 minuti

Il tempo programmato viene visualizzato dopo qualche secondo. Inizia a scorrere il tempo del timer. Sul display si illumina il simbolo e viene visualizzato tempo del timer trascorso.

Il tempo impostato sul timer è terminato

Si avverte un segnale acustico. Sul display viene visualizzato 00:00. Disattivare il timer utilizzando il sensore .

Modifica del tempo del timer

Modificare il tempo del timer con i sensori **+** o **–**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo alcuni secondi.

Annullamento del tempo impostato sul timer

Il timer continua a funzionare anche quando il forno si spegne. Ripristinare il tempo impostato sul timer a 00:00 con il sensore −. Il timer si disattiva.

Consultazione delle impostazioni di tempo

Se sono state programmate diverse funzioni di temporizzazione, sul display si illuminano i simboli corrispondenti.

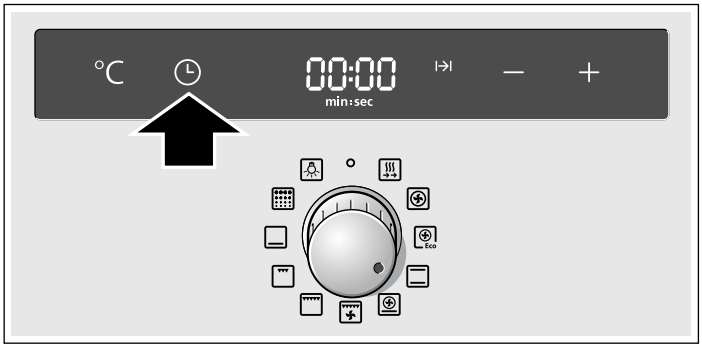
Per consultare il timer, la durata del tempo di cottura, il tempo di fine cottura o l'ora, premere ripetutamente il sensore fino a che non si illumina il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

Tempo di cottura

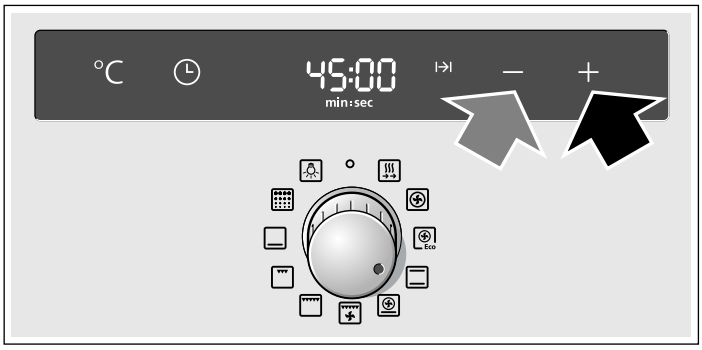
Per ogni pietanza è possibile regolare sul forno il tempo di cottura. Trascorso il tempo impostato il forno si disattiva automaticamente. Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno.

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

1. Selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Sfiorare due volte il sensore .
   Sul campo degli indicatori compaiono 00:00 e il simbolo del tempo di cottura.



3. Impostare il tempo di cottura con + o −.
   Valore proposto dal sensore + = 30 minuti
   Valore proposto dal sensore − = 10 minuti



4. Sfiorare il sensore °C.
   Con + oppure − impostare la temperatura o il livello grill desiderato.

Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Nel campo degli indicatori viene indicata la temperatura impostata e compare il simbolo.

Termine del tempo di cottura

Si avverte un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sul display viene visualizzato 00:00. Premere due volte il sensore . È possibile regolare il nuovo tempo di cottura con i sensori + e −, o premendo il sensore e posizionando il selettore delle funzioni su zero. Il forno è spento.

Modifica della durata del tempo di cottura

Premere due volte il sensore . Modificare la durata del tempo di cottura con i sensori + o −.

Annullamento del tempo di cottura

Premere due volte il sensore . Ripristinare il tempo di cottura a 00:00 con il sensore −. Il tempo è stato annullato.

Consultazione delle impostazioni di tempo

Se sono state programmate diverse funzioni di temporizzazione, sul display si illuminano i simboli corrispondenti.

Per consultare il timer, la durata del tempo di cottura, il tempo di fine cottura o l'ora, premere ripetutamente il sensore fino a che non si illumina il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

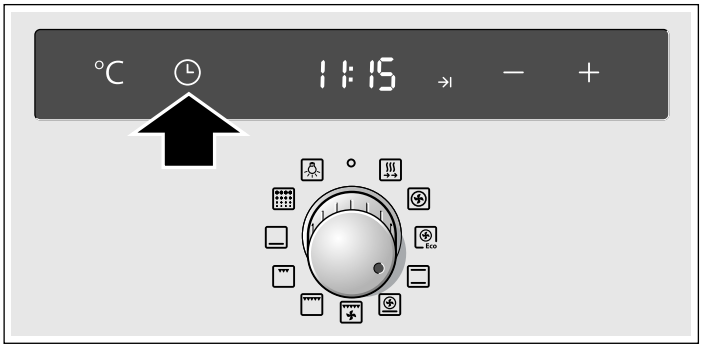
Ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. Poi l'apparecchio si avvia automaticamente e la cottura termina all'ora impostata. È possibile ad es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare il forno in modo che all'ora di pranzo sia pronto.

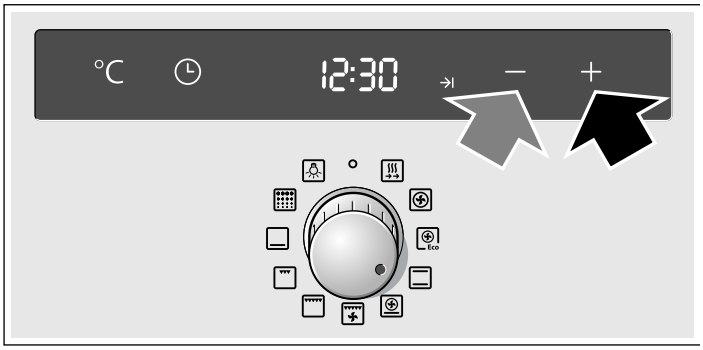
Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

Esempio nella figura: sono le 10:30, la cottura della pietanza è di 45 minuti e il funzionamento del forno deve terminare alle 12:30.

1. Impostare il selettore funzioni.
2. Sfiorare due volte il sensore .
3. Impostare il tempo di cottura con + o −.
4. Sfiorare il sensore .
   L'ora in cui la pietanza è pronta e il simbolo Fine compaiono nel campo degli indicatori.



5. Posticipare l'ora di fine cottura con + o −.



6. Sfiorare il sensore °C.
   Con + oppure − impostare la temperatura o il livello grill desiderato.

Nel campo degli indicatori vengono visualizzati la temperatura impostata e il simbolo, il forno è in modalità stand-by. Non appena si accende il forno, vengono visualizzati la temperatura impostata e il simbolo. Il simbolo si spegne.

Termine del tempo di cottura

Si avverte un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sul display viene visualizzato 00:00. Premere due volte il sensore ◷. È possibile regolare il nuovo tempo di cottura con i sensori + e −, o premendo il sensore ◷ e posizionando il selettore delle funzioni su zero. Il forno è spento.

Modifica del tempo di fine cottura

Premere tre volte il sensore ◷. Modificare il tempo di fine cottura con i sensori + o −. Il tempo modificato viene visualizzato dopo alcuni secondi. Non modificare il tempo di fine cottura se il tempo di cottura ha iniziato a trascorrere. Il risultato finale potrebbe variare.

Annullamento del tempo di fine cottura

Premere tre volte il sensore ◷ e ripristinare il tempo di fine cottura all'ora attuale con il sensore −. Il forno si accende.

Consultazione delle impostazioni di tempo

Se sono state programmate diverse funzioni di temporizzazione, sul display si illuminano i simboli corrispondenti.

Per consultare il timer🔔, la durata del tempo di cottura→|, il tempo di fine cottura →| o l'ora ◷, premere ripetutamente il sensore ◷ fino a che non si illumina il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

Ora

Dopo il collegamento o dopo un'interruzione di energia elettrica, sul display si illuminano il simbolo ◷ e 0:00. Reimpostare l'orologio.

1. Premere il sensore ◷.
   Viene visualizzata l'ora 12:00.
2. Impostare l'ora con i sensori + o −.
3. Confermare l'ora con il sensore ◷.

Dopo qualche secondo, viene visualizzata l'ora programmata.

Modifica dell'ora

Non è possibile programmare nessuna altra funzione di temporizzazione, il forno deve essere scollegato.

1. Premere due volte il sensore ◷.
   Sul display si illumina il simbolo ◷.
2. Modificare l'ora con i sensori + o −.
3. Confermare l'ora con il sensore ◷.

L'ora programmata viene visualizzata dopo alcuni secondi.

Esclusione dell'ora

L'ora può essere nascosta. Consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Modifica delle impostazioni di base

Il forno include diverse impostazioni di base. Le impostazioni possono essere adattate alle esigenze personali dell'utente.

Impostazione di base		Selezione 0	Selezione 1	Selezione 2	Selezione 3
c 1	Durata del segnale al termine del tempo di cottura o del tempo impostato sul timer	-	circa 10 sec.	circa 2 min.*	circa 5 min.
c2	Indicazione dell'ora	no	sì*	-	-
c3	Tempo di attesa fino all'applicazione di un'impostazione	-	circa 2 sec.	circa 4 sec.*	circa 10 sec.
c5	Sono state reinstallate le guide di scorrimento	no	sì	-	-
c6	Selezionare le impostazioni di fabbrica per tutti i valori	no*	sì	-	-

* Impostazioni di fabbrica

Il forno deve essere scollegato.

1. Premere il sensore ◷ per circa 4 secondi.
   Sul display viene visualizzata l'impostazione di base attuale della durata del segnale, ad es. c 1 per la selezione 2.
2. Modificare l'impostazione di base con i sensori + o −.
3. Confermare con il sensore ◷.
   Sul display viene visualizzata la seguente impostazione di base. Il sensore ◷ consente di scorrere tutte le impostazioni e i sensori + o − di modificarle.
4. Per terminare, premere il sensore ◷ per circa 4 secondi.

Tutte le impostazioni di base sono state applicate.

Le impostazioni di base possono essere nuovamente modificate in qualsiasi momento.

Scollegamento automatico

Se per diverse ore le impostazioni dell'apparecchio non sono state modificate, lo scollegamento automatico si attiva. Il forno smette di riscaldare. Ciò dipende dalla temperatura o dal livello del grill selezionato.

Lo scollegamento automatico si attiva

Si avverte un segnale acustico. Sul display viene visualizzato F8. Il forno smette di riscaldare.

Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione zero. Il forno si spegne.

Annullare lo scollegamento automatico

Per evitare che lo scollegamento automatico si attivi accidentalmente, si deve selezionare una durata del tempo di cottura. Il forno si scalda fino al termine di tale durata.

Autopulizia

Durante l'autopulizia il forno si scalda fino a circa 500 °C; in questo modo si bruciano i residui di arrosto o altri cibi ed è necessario pulire solamente la cenere dall'interno del forno.

Sono disponibili tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	1 ora e 15 minuti circa
2	medio	1 ora e 30 minuti circa
3	forte	circa 2 ore

Quanto più intensa e vecchia è la sporcizia, tanto maggiore deve essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire l'interno del forno una volta ogni due o tre mesi. Una pulizia accurata necessita solo 2,5 - 4,7 chilowattora circa.

Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza la porta del forno si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta del forno solo quando il vano di cottura si è un po' raffreddato e il simbolo a forma di lucchetto relativo al blocco automatico si spegne.

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

⚠ Pericolo di scottature!

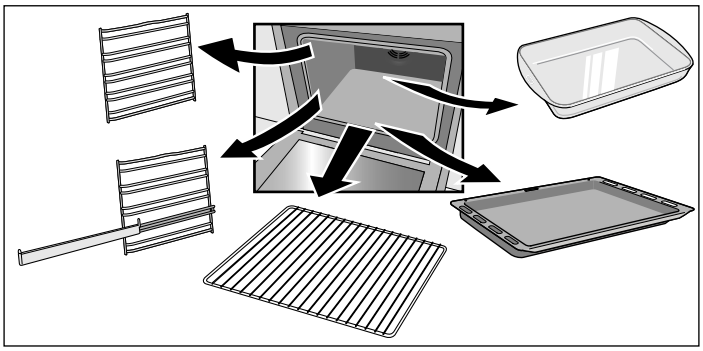
- Durante l'autopulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Pericolo di incendio!

Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.

Prima dell'autopulizia

L'interno del forno deve essere vuoto. Rimuovere gli accessori, i recipienti e le griglie o le guide sinistra e destra. Per sganciare le griglie o le guide sinistra e destra, consultare il capitolo *Cura e pulizia*.



Pulire la porta del forno e le pareti laterali interne a partire dalle zone di giunzione.

⚠ Pericolo di incendio!

I residui di cibo, grasso e sugo possono prendere fuoco. Pulire con un panno umido l'interno del forno e gli accessori che rimarranno nel forno durante l'autopulizia.

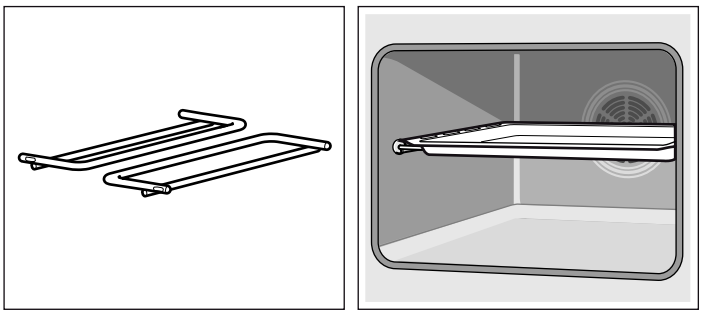
Pulizia congiunta degli accessori

Le griglie o le guide sinistra e destra non sono adatte all'autopulizia. Toglierle dall'interno del forno.

Per una pulizia ottimale dell'interno del forno, si raccomanda di non utilizzare l'autopulizia con i vassoi. L'autopulizia del vassoio universale profondo (smaltato) o del vassoio da forno piano (smaltato) può comunque essere effettuata con il supporto per accessori. Pulire sempre un solo accessorio alla volta.

La griglia non deve essere pulita con la funzione di autopulizia

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



Pulire con acqua i residui di cibo, olio e grasso dagli accessori.

Sistemare il vassoio universale profondo o il vassoio da forno piano sul supporto.

⚠ Pericolo di gravi rischi per la salute!

Non introdurre vassoi né stampi antiaderenti durante la pulizia. Il calore intenso elimina il rivestimento antiaderente e si generano gas tossici.

Impostazioni

Una volta scelto il livello di pulizia, regolare il forno.

1. Selezionare la funzione Autopulizia con il selettore delle funzioni ▦.
2. Regolare il livello di pulizia desiderato con i sensori + o −.

Sul display vengono visualizzati il livello di pulizia e il simbolo |→|. L'autopulizia inizia dopo qualche secondo.

Poco dopo l'inizio, la porta del forno si blocca. Sul display si illumina il simbolo 🔒. La porta del forno si può di nuovo aprire solo una volta spento il simbolo 🔒.

L'autopulizia è terminata

Sul display viene visualizzato 00:00. Il forno smette di riscaldare. Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione zero. Il forno si spegne. La porta del forno si può di nuovo aprire quando il simbolo 🔒 del display si spegne.

Modifica del livello di autopulizia

Una volta iniziata l'autopulizia, non è possibile modificarne il livello.

Interruzione dell'autopulizia

Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione zero. Il forno si spegne. La porta del forno si può di nuovo aprire quando il simbolo 🔒 del display si spegne.

Ritardo del tempo di fine cottura

Il forno permette di programmare l'ora in cui si desidera che termini l'autopulizia. In questo modo, l'autopulizia può essere realizzata, per esempio, durante la notte per poter utilizzare il forno durante il giorno.

Programmare nel modo descritto ai punti 1 e 2. Prima che l'autopulizia abbia inizio, premere tre volte il sensore ◷ e ritardare il tempo di fine cottura con i sensori + o −.

Il forno passa alla modalità standby. Sul display vengono visualizzati il livello di pulizia e il simbolo →|. Quando inizia l'autopulizia vengono visualizzati il livello di pulizia e il simbolo |→|. Il simbolo →| si spegne.

Consultazione delle impostazioni di tempo

Per consultare la durata, il livello di pulizia o l'ora in cui terminerà l'autopulizia premere ripetutamente il sensore ◷ fino a che non si illumina il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

Dopo l'autopulizia

Una volta che l'interno del forno si è raffreddato, pulire i residui di cenere con un panno umido.

Accorgimenti e pulizia

I l forno manterrà il suo aspetto brillante e le sue capacità funzionali per molto tempo solo se vengono eseguite la pulizia e la manutenzione necessarie. Di seguito è descritto come eseguire la manutenzione e la pulizia del forno.

Avvertenze

- Sulla parte anteriore del forno possono comparire tonalità diverse a causa dei materiali differenti, come vetro, plastica o metallo.
- Le ombre visibili sulla lastra di vetro della porta, che possono sembrare sporcizia, sono dovute ai riflessi della luce della lampada del forno.
- Lo smalto brucia quando raggiunge una temperatura molto elevata. Ciò può produrre delle lievi decolorazioni. Questo fenomeno è normale e non influisce sul funzionamento del forno. I bordi dei vassoi sottili non possono essere smaltati completamente. Per tale motivo possono risultare ruvidi al tatto, ma ciò non influisce sulla protezione anticorrosiva.

Prodotti di pulizia

Rispettare le indicazioni della tabella per non danneggiare le diverse superfici del forno impiegando un prodotto di pulizia non adeguato. Non utilizzare

- prodotti di pulizia abrasivi o acidi,
- prodotti aggressivi contenenti alcol,
- pagliette o spugne dure,
- apparecchi per la pulizia ad alta pressione o getto di vapore.

Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.

Zona	Prodotti di pulizia
Parte anteriore del forno	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per i vetri o raschietti per vetro.
Acciaio inossidabile	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Pulire immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido di mais e albume d'uovo perché potrebbero essere causa di corrosione. Nei centri del servizio di assistenza tecnica o nei negozi specializzati è possibile procurarsi i prodotti specifici per la cura dell'acciaio inossidabile adatti per le superfici calde. Applicare il prodotto di pulizia con un panno morbido molto sottile.
Lastra di vetro	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro.
Display	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare alcol, aceto o altri prodotti per la pulizia abrasivi o acidi.
Lastra di vetro della porta	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Protezione della porta	Prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio inossidabile (possono essere richiesti presso i centri di servizio di assistenza tecnica o nei negozi specializzati). Rispettare le indicazioni del produttore.

Zona	Prodotti di pulizia
Interno del forno	Acqua calda leggermente saponata o acqua e aceto: Pulire con un panno spugna. In caso di sporcizia estrema, usare pagliette di acciaio inossidabile o prodotti di pulizia specifici per forni. Utilizzare solamente quando l'interno del forno è freddo. Utilizzare preferibilmente la funzione di autopulizia. Al riguardo, consultare il capitolo *Autopulizia*.
Copertura in vetro della lampada del forno	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna.
Griglie o guide	Acqua calda leggermente saponata: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Guide scorrevoli	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna o con una spazzola. Non immergere in acqua né lavare in lavastoviglie.
Accessori	Acqua calda leggermente saponata: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Funzione di illuminazione

Per facilitare la pulizia del forno si può accendere la lampada interna del forno.

Accendere la lampadina del forno

Posizionare il selettore funzioni su ☼.

La lampadina si accende.

Spegnimento della lampada del forno

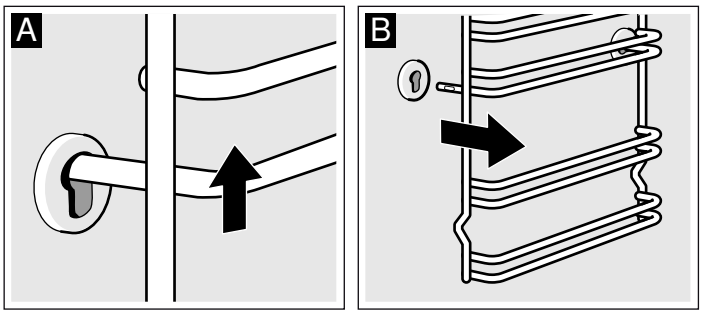
Ruotare il selettore delle funzioni posizionandolo su o.

Staccare e ricollocare le griglie o le guide a sinistra e a destra

È possibile asportare le griglie o le guide a sinistra e a destra per pulirle. Il forno deve essere freddo.

Staccare le griglie o le guide

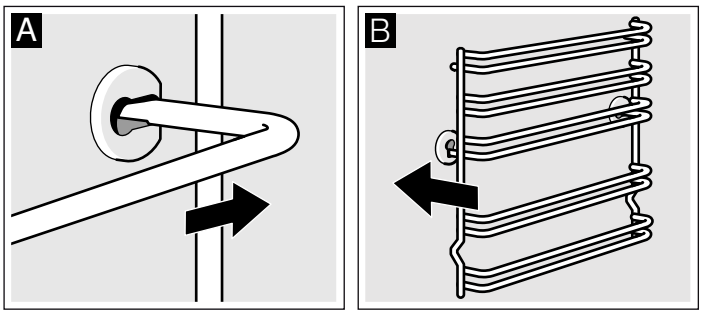
1. Sollevare la griglia o la guida dalla parte anteriore e staccarla (figura A).
2. Quindi tirare la griglia o la guida completamente in avanti ed estrarla (figura B).



Pulire le griglie o le guide con un detergente per stoviglie e una spugna. Per le macchie resistenti si raccomanda di utilizzare una spazzola.

Collocare le griglie o le guide

1. Inserire per prima cosa la griglia o la guida nella scanalatura posteriore premendo leggermente all'indietro (figura A),
2. quindi inserirla nella scanalatura anteriore (figura B).

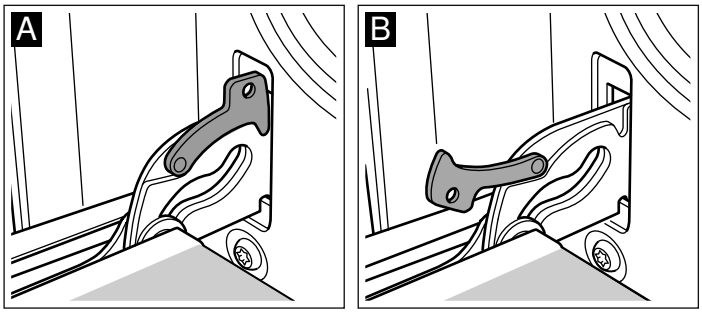


Le griglie o le guide sono regolabili a sinistra e a destra. La curvatura deve trovarsi sempre verso il basso.

Rimuovere e ricollocare la porta del forno

Per facilitare lo smontaggio della porta e la pulizia delle lastre di vetro è possibile rimuovere la porta del forno.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa, (figura A), la porta non può essere rimossa. Se si apre la leva di bloccaggio per smontare la porta (figura B), le cerniere di bloccano. In questo modo non potranno chiudersi di colpo.

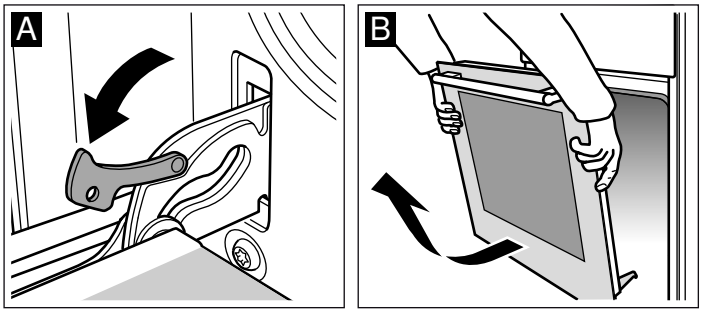


⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate con la leva, potrebbero chiudersi di colpo. Fare attenzione che le leve di bloccaggio siano sempre chiuse, tranne quando si rimuove porta, nel qual caso devono essere aperte.

Rimuovere la porta

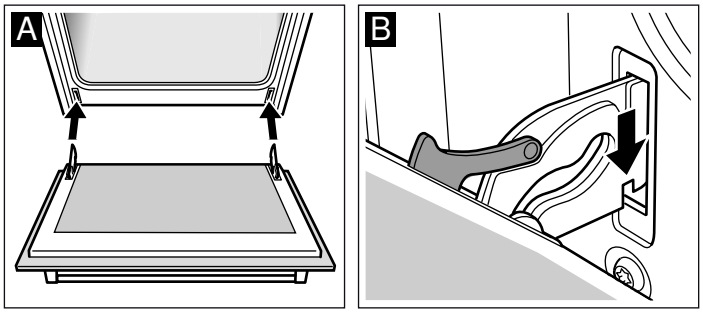
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Togliere entrambe le leve di bloccaggio situate a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere completamente la porta del forno (figura B). Afferrare la porta con entrambe le mani, a destra e a sinistra. Chiudere la porta quanto basta per estrarla.



Ricollocare la porta

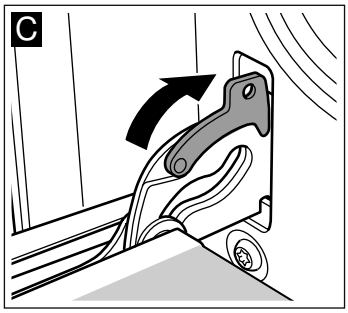
Ricollocare la porta seguendo la stessa procedura al contrario.

1. Quando la porta viene rimontata, accertarsi che le due cerniere si inseriscano esattamente nelle rispettive aperture (figura A).
2. La scanalatura inferiore delle cerniere deve incastrarsi in entrambi i lati (figura B).



Se le cerniere non sono montate correttamente, può verificarsi un disallineamento della porta.

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



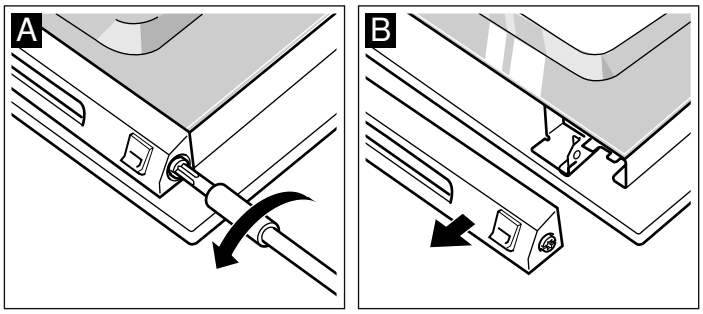
⚠ Pericolo di lesioni!

Non toccare la cerniera nel caso in cui la porta cada involontariamente o una cerniera si chiuda di colpo. Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Smontaggio della protezione della porta

La protezione della porta del forno può cambiare colore con il tempo. Per una pulizia più profonda, è consigliabile rimuovere la protezione.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Svitare la protezione della porta del forno allentandone le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Rimuovere la protezione (figura B).



Fare in modo che la porta del forno non si chiuda mentre la protezione non è montata. La lastra di vetro interna può danneggiarsi.

Pulire la protezione con un prodotto specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

4. Collocarla di nuovo e fissarla.
5. Chiudere la porta del forno.

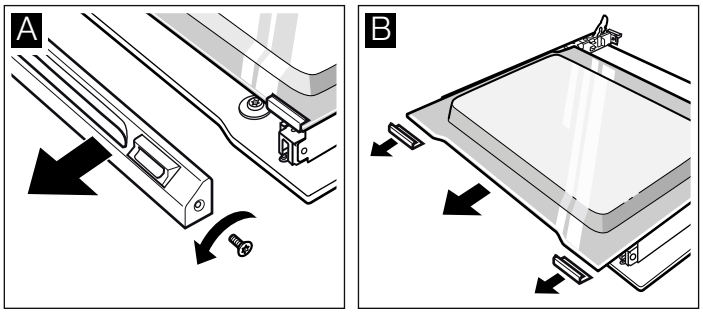
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

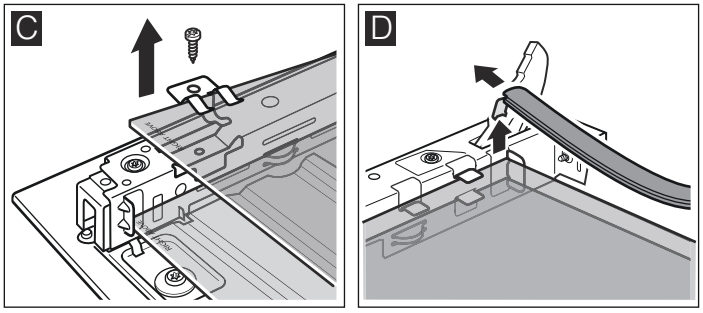
Durante lo smontaggio prestare attenzione alla sequenza con cui si estraggono i pannelli in vetro. Per inserire nuovamente i pannelli nello stesso ordine, fare riferimento al rispettivo numero posto sul pannello.

Smontaggio

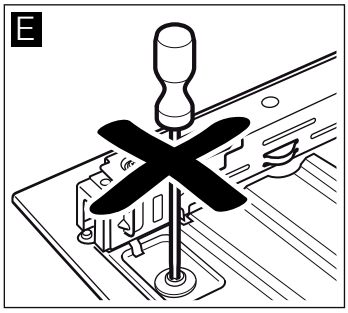
1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo, rimuovere entrambe le piccole guarnizioni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



4. Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere le clip (figura C).
5. Togliere la guarnizione in basso sul pannello (figura D). A tale scopo tirare la guarnizione ed estrarla dall'alto. Estrarre il pannello.



6. Estrarre il pannello inferiore inclinandolo e tirandolo verso l'alto.
7. NON svitare le viti a sinistra e a destra sulla piastra in acciaio (figura E).



Per la pulizia dei pannelli utilizzare un detergente per vetro e un panno morbido.

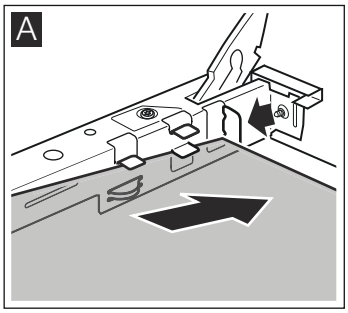
⚠ Pericolo di lesioni!

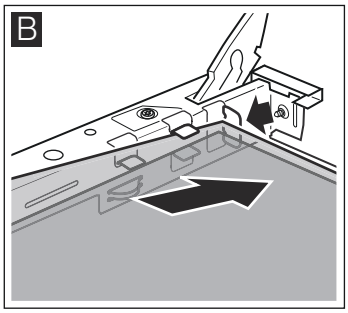
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Montaggio

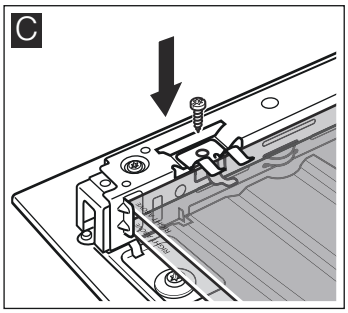
Quando si rimontano i pannelli controllare che la dicitura “right above” si trovi capovolta in basso a sinistra.

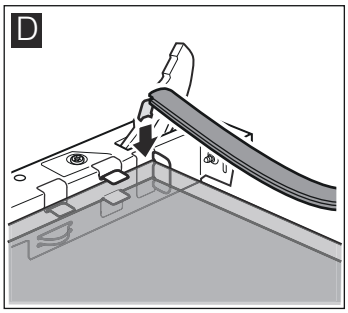
1. Inserire il pannello inferiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro (figura A).
2. Inserire il pannello centrale (figura B).



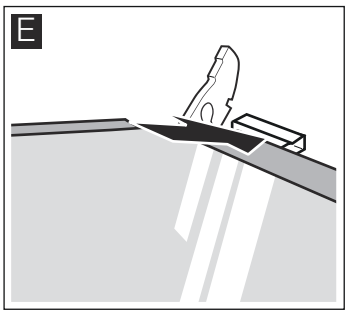


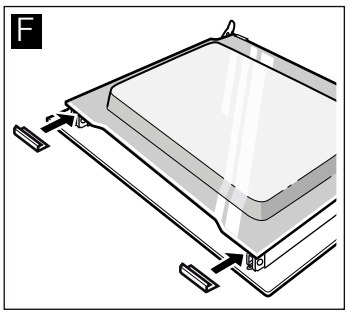
3. Applicare le clip a destra e a sinistra sul pannello e allinearle in modo tale che le molle si trovino sopra il dado e avvitare (figura C).
4. Riagganciare la guarnizione in basso sul pannello (figura D).





5. Inserire il pannello superiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti. Prestare attenzione a non spingere indietro la guarnizione (figura E).
6. Applicare nuovamente entrambe le piccole guarnizioni a sinistra e a destra sul pannello (figura F).





7. Applicare e avvitare la protezione.
8. Rimontare la porta del forno

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

Cosa fare in caso di guasto

Quando si verifica un guasto, frequentemente si tratta di una piccola anomalia di facile soluzione. Prima di avvisare il servizio di assistenza tecnica, provare a risolvere il guasto con l'aiuto della tabella seguente.

Tabella dei guasti

Guasto	Possibile causa	Soluzione/consigli
Il forno non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Verificare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in buono stato.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	Verificare se la luce della cucina si accende o se altri elettrodomestici funzionano.
Sul display si illuminano ◷ e alcuni zeri.	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non si riscalda.	Nei contatti c'è della polvere.	Ruotare la manopola più volte in entrambe le direzioni.
La porta del forno non si apre. Sul display si illumina il simbolo 🔒.	La porta del forno si è bloccata a causa dell'autopulizia ▦.	Attendere che si sia raffreddata e il simbolo 🔒 sia spento.
Sul display viene visualizzato F8.	Si è attivato lo scollegamento automatico.	Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione zero.

Messaggi di errore

Quando sul display viene visualizzato un messaggio di errore con il simbolo E, premere il sensore ◷. Il messaggio scompare. Viene cancellata la funzione di temporizzazione impostata. Se il messaggio di errore non scompare, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I seguenti messaggi di errore possono essere risolti dall'utente stesso.

Messaggio di errore	Possibile causa	Soluzione/consigli
E011	Un pulsante è stato premuto per un tempo eccessivo oppure è bloccato.	Premere tutti i sensori, uno alla volta. Verificare l'eventuale presenza di sensori bloccati, ostruiti o sporchi.
E106	È stato attivato il blocco porta con la porta aperta.	Premere il sensore ◷. Ora, è possibile tornare alla programmazione.
E115	La temperatura all'interno del forno è troppo alta.	La porta del forno è bloccata e il riscaldamento si è interrotto. Attendere che il forno si sia raffreddato. Premere il sensore ◷ e regolare di nuovo l'ora.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Le riparazioni possono essere realizzate esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

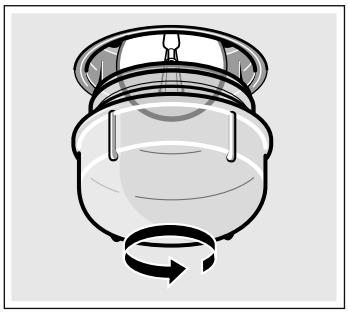
Sostituzione della lampada del forno

Se la lampada del forno è deteriorata deve essere sostituita. È possibile acquistare lampade di ricambio da 220-240V, con base E14, 25W e termoresistenti (T300 °C) presso il servizio di assistenza tecnica o in negozi specializzati. Utilizzare unicamente queste lampade.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Accertarsi che sia del tutto scollegato.

1. Mettere un panno da cucina nel forno freddo per evitare danni.
2. Asportare la lastra di vetro protettiva svitandola verso sinistra.



3. Sostituire la lampada con una di tipo simile.
4. Riavvitare la lastra di vetro protettiva.
5. Togliere il panno da cucina e ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Lastra di vetro protettiva

Le lastre di vetro protettive deteriorate devono essere sostituite. Le lastre di vetro protettive sono reperibili tramite il servizio di assistenza tecnica. Indicare il n. di prodotto e il n. di fabbricazione dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

Codice del prodotto (E)	**Numero di produzione (FD)**
Servizio di assistenza tecnica ☎	

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

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

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.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solamente quando è indicato nella ricetta o nelle tabelle.
- Utilizzare degli stampi da forno scuri, laccati o smaltati di nero. Assorbiranno meglio il calore.
- Tenere chiusa la porta del forno durante i cicli di cottura, infornamento e arrosto.
- Se si cuociono diverse torte, infornarle preferibilmente una dopo l'altra. Il forno sarà ancora caldo. In questo modo, si ridurrà il tempo di cottura della seconda torta. Si possono anche introdurre contemporaneamente due stampi rettangolari vicini.
- Con i tempi di cottura lunghi, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima che termini il tempo programmato e sfruttare il calore residuo per completare la cottura.

Aria calda eco

Con Aria calda eco, durante la cottura di pietanze su un livello, è possibile ottenere un risparmio energetico considerevole. In caso di cottura, cottura al forno e cottura per arrosti, non preriscaldare il forno.

Avvertenze

- Per accertarsi che tale livello di risparmio energetico sia in funzione nella maniera più efficace possibile, collocare la pietanza nel forno freddo e vuoto.

- Durante la cottura per arrosti, il forno deve essere aperto solo se strettamente necessario, ad es. per girare la pietanza. Nel capitolo "Tabelle e consigli" troverete numerosi consigli e suggerimenti relativi alla cottura al forno e alla cottura per arrosti.

Tabella

Nella tabella seguente è proposta una selezione dei piatti più adatti per la funzione di risparmio energetico. Essa contiene le impostazioni per la temperatura, gli accessori e l'altezza consigliati per ciascun piatto.

La temperatura e la durata del tempo di cottura possono variare in funzione della quantità, dello stato e della qualità degli alimenti. Per questo, nella tabella vengono indicati gli intervalli approssimativi dei valori. È consigliabile iniziare impostando il valore più basso. Con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme. Qualora il risultato non rispondesse alle attese, la volta successiva impostare un livello di temperatura superiore.

Tipo di riscaldamento = aria calda eco

	Accessorio	Altezza	Temperatura °C	Tempo di cottura, minuti
Torte e pasticceria				
Torta di pan di spagna, facile	griglia + stampo rettangolare	2	170-180	55-65
Pan di spagna al burro	griglia + stampo rettangolare	2	150-160	75-85
Base per torta	vassoio da forno piano	3	180-200	30-45
Torta di frutta, (ad es. ciliegie)	stampo apribile di metallo, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Torta bassa lievitata	vassoio da forno piano	3	160-170	30-40
Pan di spagna marmorizzato	griglia + stampo rettangolare	2	160-170	100-110
Ciambella dei Re Magi	griglia + stampo	2	150-160	85-95
Pan di spagna all'acqua	griglia + stampo smaltato scuro	2	165-175	35-45
Pan di spagna tradizionale (cucina spagnola), 3 uova	griglia + stampo smaltato scuro	1	160-170	45-55
Torta di mele	vassoio universale profondo	3	170-180	65-75
Pasticcini e biscotti	vassoio da forno piano	3	130-140	20-30
Dolcetti alle noci	vassoio da forno piano	3	185-195	35-45
Panini al burro (12 unità)	vassoio da forno piano	3	170-180	20-25
Brazo de gitano (rotolo di pan di spagna)	vassoio da forno piano	3	160-170	15-20
Madeleine	vassoio da forno piano	3	150-160	30-40
Torta di mele, in stampo circolare	stampo di metallo, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	stampo di metallo, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Savarin alla frutta	stampo rettangolare	2	180-200	50-60
Sfogliatine all'albicocca	vassoio da forno piano	3	190-200	30-40
Biscotti con gocce di cioccolato	vassoio da forno piano	3	140-150	35-45
Biscotti al burro	vassoio da forno piano	3	140-150	30-45
Pasticcini alla crema	vassoio universale profondo	3	210-220	40-50
Torciglioni di pasta sfoglia	vassoio da forno piano	3	210-230	35-45
Pane (1 kg)	vassoio da forno piano	3	200-210	55-65
Carni				
Arrosto di vitello (1,5 kg di punta di vitello)	griglia + recipiente chiuso	2	200-210	110-120
Arrosto di maiale (1 kg)	griglia + recipiente aperto	2	180-190	110-120
Lombata di vitello / roastbeef, al sangue (1 kg)	griglia + recipiente aperto	2	240-250	35-45
Lombata di vitello / roastbeef, cottura media (1 kg)	griglia + recipiente aperto	2	250-260	45-55
Pesci				
Orata/branzino al forno (2 pezzi da 350 g l'uno)	vassoio universale profondo	2	180-190	30-40
Orata al sale (2 pezzi da 450 g l'uno)	vassoio da forno piano	3	180-190	40-50
Merluzzo (1 pezzo da 1 kg)	vassoio da forno piano	2	180-190	50-60
Trota (2 pezzi da 300 g l'uno)	vassoio da forno piano	2	180-190	25-35
Rana pescatrice (2 pezzi da 400 g l'uno)	vassoio da forno piano	2	180-190	30-40
Alimenti precotti congelati				
Pizza congelata a base sottile	griglia	2	210-220	15-20
Pizza a base spessa	griglia	2	180-190	25-35
Patate fritte da forno	vassoio da forno piano	3	210-220	20-30

	Accessorio	Altezza	Temperatura °C	Tempo di cottura, minuti
Alette di pollo	vassoio da forno piano	3	200-210	15-25
Bastoncini di pesce	vassoio da forno piano	3	210-220	20-30
Pane precotto	vassoio universale profondo	3	180-200	10-20
Sfogliatine ripiene	vassoio da forno piano	3	180-190	15-25
Lasagne congelate (450 g)	griglia	2	210-230	45-55
Lasagne (2 pezzi da 450 g l'uno)	griglia	2	210-230	45-55
Bocconcini di mozzarella	vassoio da forno piano	2	230-240	15-25
Peperoni Jalapeño	vassoio da forno piano	3	200-210	15-25
Altri				
Gratin di patate	griglia + recipiente aperto	2	155-165	75-85
Lasagne fresche	griglia + recipiente aperto	2	175-180	50-60

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.
  Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
  Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Dolci e biscotti

Cottura su un livello

La soluzione migliore per la cottura al forno di una torta è collocarla a un livello con calore superiore e inferiore.

Se si utilizza la funzione Aria calda 3D, le altezze consigliate per introdurre gli accessori sono le seguenti:

- Torte in stampi: altezza 2
- Torte su vassoio: altezza 3

Cottura su più livelli

Utilizzare la modalità Aria calda 3D.

Cuocere a 2 livelli:

- Vassoio universale: altezza 3.
- Vassoio da forno: altezza 1

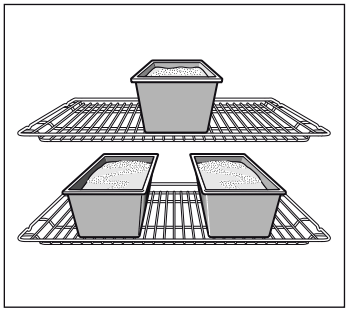
Cuocere a 3 livelli:

- Vassoio universale: altezza 5.
- Vassoio da forno: altezza 3.
- Vassoio da forno: altezza 1

Non sempre i vassoi inseriti nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Nelle tabelle potrà trovare numerosi consigli per i suoi piatti.

Se si utilizzano 3 stampi rettangolari contemporaneamente, collocarli sulla griglia come raffigurato nell'immagine.



Stampi per dolci

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

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

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

Tabelle

La tabella riporta i tipi di riscaldamento ideali per ogni tipo di torta o dolce. La temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla consistenza dell'impasto. Per questo motivo nelle tabelle di cottura sono sempre indicati dei margini di tempo. Iniziare sempre provando con il più basso. Con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme. Se necessario, si potrà aumentare la volta successiva.

Se si preriscalda il forno, i tempi di cottura si riducono di 5 o 10 minuti.

Per informazioni aggiuntive, consultare l'allegato alle tabelle Suggerimenti per la cottura in forno.

Per cuocere solo una torta a un livello, collocare lo stampo sul vassoio smaltato.

Se si cuociono diverse torte insieme, si possono collocare gli stampi vicini sulla griglia.

Torte in stampi	Stampo	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torte di pan di spagna, facili	Stampo a corona/stampo rettangolare	2		160-180	60-75
	3 stampi rettangolari	3+1		140-160	70-90
Torta con base impastata, sottile	Stampo a corona/stampo rettangolare	2		150-170	60-70
Impasto base per torta, pan di spagna	Tortiera	3		160-180	20-30
Torta alla frutta sottile, pan di spagna	Stampo rotondo/apribile	2		160-180	50-60
Base di pan di spagna, 2 uova (preriscaldare)	Tortiera	2		150-170	20-30
Base di pan di spagna, 6 uova (preriscaldare)	Stampo apribile	2		150-170	40-50
Base di pasta frolla con bordo	Stampo apribile	1		180-200	25-35
Torta di frutta o ricotta, base di pasta frolla*	Stampo apribile	1		160-180	70-90
Quiche svizzera	Vassoio per pizza	1		220-240	35-45
Pan di spagna in stampo per ciambella	Stampo per ciambella	2		150-170	60-70
Pizza, base sottile con poco condimento (preriscaldare)	Vassoio per pizza	1		270	10-20
Torta salata*	Stampo apribile	1		170-190	45-55

* Lasciar raffreddare la torta per 20 minuti nel forno spento e chiuso.

Torte preparate sul vassoio	Accessori	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Base di pan di spagna con strato asciutto	Vassoio universale	2		170-190	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		160-170	30-40
Base di pan di spagna con strato succoso, frutta	Vassoio universale	2		170-190	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		140-160	40-50
Base lievitata con strato asciutto	Vassoio universale	3		170-180	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		150-170	35-45
Base lievitata con strato succoso, frutta	Vassoio universale	3		160-180	40-50
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		150-160	50-60
Pasta frolla con strato asciutto	Vassoio universale	1		180-200	20-30
Pasta frolla con strato succoso, frutta	Vassoio universale	2		160-180	60-70
Quiche svizzera	Vassoio universale	1		210-230	40-50
Rotolo di pan di spagna (preriscaldare)	Vassoio universale	2		170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Vassoio universale	2		170-190	25-35
Pandolce con 500 g di farina	Vassoio universale	3		160-180	60-70
Pandolce con 1 kg di farina	Vassoio universale	3		150-170	90-100
Torta di pasta sfoglia, dolce	Vassoio universale	2		190-210	55-65
Pizza	Vassoio universale	2		200-220	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		180-200	40-50
Torta flambé (preriscaldare)	Vassoio universale	2		270	15-20
Börek	Vassoio universale	2		190-200	40-55

Pasticcini piccoli	Accessori	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pasticcini e biscotti	Vassoio universale	3		140-160	15-25
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		130-150	25-35
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1		130-150	25-40
Pasticcini da tè (preriscaldare)	Vassoio universale	3		140-150	30-40
	Vassoio universale	3		140-150	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		140-150	25-35
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1		140-150	25-35
Biscotti alle mandorle	Vassoio universale	2		110-130	30-40
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		110-120	35-45
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1		110-120	35-45
Meringhe	Vassoio universale	3		80-100	100-150
Tartellette	Griglia con vassoio-stampo per tartellette	3		180-200	20-25
	2 griglie con vassoio-stampo per tartellette	3+1		160-180	25-30
Ensaimada (pane di Maiorca)	Vassoio universale	2		210-230	30-40
Torta di pasta sfoglia	Vassoio universale	3		190-200	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		190-200	30-40
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1		170-180	35-45
Prodotti di pasticceria con base lievitata	Vassoio universale	2		190-210	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		160-180	25-35

Pane e panini
Preriscaldare il forno per preparare il pane salvo in caso di diversa indicazione.

Non versare mai acqua nel forno caldo.

Pane e panini	Accessori	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Vassoio universale	2		270	8
				200	35-45
Pane con impasto fermentato con 1,2 kg di farina	Vassoio universale	2		270	8
				200	40-50
Torta di pane	Vassoio universale	2		270	15-20
Panini (non preriscaldare)	Vassoio universale	3		200	20-30
Panini di impasto lievitato, dolce	Vassoio universale	3		180-200	15-20
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		150-170	20-30

Suggerimenti e consigli pratici per la cottura

Se si desidera utilizzare una ricetta personale.	È possibile utilizzare le indicazioni relative a una preparazione simile presenti nella tabella di cottura.
Metodo per verificare se la torta con base impastata è cotta.	Circa 10 minuti prima che termini il tempo di cottura indicato nella ricetta, forare la torta nel suo punto più alto con uno stuzzicadenti di legno. Se lo stuzzicadenti rimane pulito, senza residui d'impasto, la torta è pronta.
La torta è rimasta schiacciata.	La volta successiva utilizzare una minore quantità di liquido oppure scegliere una temperatura di cottura inferiore di 10 gradi. Rispettare i tempi indicati nella ricetta per impastare la base.
La torta si è gonfiata bene al centro, ma verso i bordi è più bassa.	Non ungere lo stampo. Una volta terminata la cottura della torta, staccarla con cura dallo stampo utilizzando un coltello.
La torta risulta troppo dorata sulla superficie.	Collocare la torta a un'altezza minore nel forno, selezionare una temperatura di cottura più bassa e farla cuocere più a lungo.
La torta risulta troppo asciutta.	Forare diverse volte con uno stuzzicadenti la torta già cotta. Versarvi sopra alcune gocce di succo di frutta o di qualche bevanda alcolica. La volta successiva, selezionare una temperatura di cottura superiore di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o i prodotti di pasticceria (ad esempio, la torta di ricotta) presentano un bell'aspetto esteriormente, ma all'interno sono pastosi (umidi, con zone bagnate).	La prossima volta, utilizzare meno liquido e lasciare la preparazione nel forno per un tempo maggiore, a una temperatura inferiore. Nelle torte con guarnitura succosa, cuocere per prima la base. Dopo la cottura e prima di guarnire, spargere sulla base della torta delle mandorle tritate o del pane grattugiato. Rispettare le indicazioni della ricetta e i tempi di cottura.
I pasticcini risultano dorati in modo irregolare.	Selezionare una temperatura inferiore; i pasticcini resteranno più uniformi. Cuocere i pasticcini più delicati con calore superiore e inferiore a un livello. La carta da forno che fuoriesce può influire anch'essa sulla circolazione dell'aria. Tagliarla sempre a misura del vassoio.
Il fondo della torta alla frutta è troppo chiaro.	La prossima volta collocare la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta fuoriesce.	La prossima volta, utilizzare il vassoio universale se disponibile.
I pasticcini piccoli preparati con lievito possono attaccarsi l'uno all'altro durante la cottura;	aver cura di lasciare circa 2 cm tra un pasticcino e l'altro in modo che abbiano lo spazio sufficiente per lievitare e dorarsi in maniera uniforme.
Si è utilizzata la cottura a diversi livelli. Sul vassoio superiore i pasticcini sono risultati di un colore più scuro rispetto a quello inferiore.	Per cuocere su livelli diversi, utilizzare sempre l'aria calda 3D. Anche se si possono collocare diversi vassoi per una cottura simultanea, ciò non significa che le preparazioni siano tutte pronte nello stesso momento.
Nella cottura di torte succose si produce acqua di condensa.	Durante la cottura si può generare del vapore acqueo. Una parte di questo vapore fuoriesce dalla maniglia della porta del forno e può condensarsi sul pannello comandi o nella parte anteriore dei mobili adiacenti sotto forma di gocce d'acqua. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Recipienti

Si può utilizzare qualunque recipiente resistente al calore. Per arrosti di grandi dimensioni si può usare anche il vassoio smaltato.

I più adatti sono i recipienti in vetro. Verificare che il coperchio della casseruola combaci e chiuda bene.

Se si utilizzano recipienti smaltati è necessario aggiungere più liquido.

Se si utilizzano casseruole di acciaio inossidabile, la carne non si dora molto e potrebbe restare al sangue. In questo caso prolungare il tempo di cottura.

Dati indicati nelle tabelle:
Recipiente senza coperchio = aperto
Recipiente con coperchio = chiuso

Collocare il recipiente sempre al centro della griglia.

I recipienti di vetro caldi devono essere appoggiati su un panno da cucina asciutto. Il vetro può frantumarsi con violenza se la base di appoggio è umida o fredda.

Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm.

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

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

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

Cottura al grill

Cuocere al grill sempre a forno chiuso.

Per cuocere al grill, preriscaldare il forno per circa 3 minuti prima di infornare il prodotto.

Disporre la carne direttamente sulla griglia. Se si prepara un solo pezzo di carne, il risultato sarà migliore se lo si posiziona al centro della griglia.

Collocare il vassoio smaltato all'altezza 1, in tal modo si raccoglie il sugo della carne e il forno rimane più pulito.

Non mettere il vassoio da forno o il vassoio universale all'altezza 4 o 5 perché il forte calore potrebbe deformarlo ed estraendolo si rischierebbe di danneggiare l'interno del forno.

Per quanto possibile, cucinare pezzi di uguale spessore, in modo da dorarli in maniera uniforme e mantenerli succosi. Salare i filetti dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi una volta trascorsi i ⅔ del tempo di cottura.

La resistenza del grill si attiva e disattiva automaticamente. Questo è normale. La frequenza con cui avviene dipende dal livello del grill selezionato.

Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti.
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	chiuso	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	aperto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	aperto	1		220-240	60
Bistecche, spessore 3 cm, medie		Griglia + leccarda	5+1		3	15
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	aperto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	aperto	2		210-230	140
Carne di maiale						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	aperto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Arrosto con cotenna (ad es. parte del dorso)	1,0 kg	aperto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lombata di maiale	500 g	Griglia + leccarda	3+1		230-240	30
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	aperto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Costata di maiale con osso	1,0 kg	chiuso	2		210-230	70
Bistecca, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	5+1		3	15
Medaglioni maiale, spessore 3 cm		Griglia + leccarda	5+1		3	10
Carne d'agnello						
Costolette di agnello con osso	1,5 kg	aperto	2		190-210	60
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	1,5 kg	aperto	1		160-180	120
Selvaggina						
Lombata capriolo con osso	1,5 kg	aperto	2		200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	chiuso	2		210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	chiuso	2		180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	chiuso	2		180-200	130
Coniglio	2,0 kg	chiuso	2		220-240	60
Carne tritata						
Polpettone	Con 500 g di carne	aperto	1		180-200	80
Salsiccia						
Salsiccia		Griglia + leccarda	4+1		3	15

Pollame

I pesi riportati in tabella si riferiscono a carni senza ripieno, pronte per la cottura.

Collocare i volatili interi sulla griglia, dapprima con il petto rivolto verso il basso; girare una volta trascorsi i ⅔ del tempo previsto.

Girare i pezzi di arrosto, il rotolo di tacchino o il petto di pollo a metà del tempo di cottura. Girare i pezzi di carne a ⅔ del tempo di cottura.

Se si cucina anatra oppure oca, bucare la pelle sotto le ali in modo che il grasso si stacchi.

Le carni risulteranno ben dorate e croccanti se, più o meno a fine cottura, si spennellano con burro, acqua e sale o succo d'arancia.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, collocare il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pollame	Peso	Accessorio e stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		220-240	60-70
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Metà di pollo	500 g ciascuna	Griglia	2		220-240	40-50
Porzioni di pollo	150 g ciascuna	Griglia	3		210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuna	Griglia	3		210-230	35-45
Petto di pollo	200 g ciascuna	Griglia	3		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		190-210	100-110
Petto d'anatra	300 g ciascuna	Griglia	3		240-260	30-40
Oca, intera	3,5 - 4,0 kg	Griglia	2		170-190	120-140
Cosce d'oca	400 g ciascuna	Griglia	3		220-240	40-50
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	aperto	1		200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	chiuso	2		180-200	90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

Pesce

Girare i tranci di pesce una volta trascorsi i ⅔ del tempo.

Non è necessario girare il pesce intero. Infornare il pesce intero in posizione orizzontale con la pinna dorsale verso l'alto. Per mantenere la consistenza, inserire nell'addome una patata tagliata o un piccolo recipiente che possa essere messo in forno.

Se si cuociono filetti di pesce, aggiungere qualche cucchiaio di preparato liquido per soffritto.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, collocare il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pesce	Peso	Accessorio e stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pesce, intero	circa 300 g	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Griglia	2		190-210	60-70
	2,0 kg	chiuso	2		190-210	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		chiuso	2		210-230	25-30

Consigli per la cottura in forno e al grill

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

Sformati, soufflé, toast

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

Se si cuoce direttamente sulla griglia senza utilizzare alcuna stoviglia, introdurre la teglia smaltata al livello 1. In questo modo il forno resta pulito per più tempo.

Il risultato dello sformato dipende dalla dimensione della stoviglia e dell'altezza dello sformato. I dati riportati nella tabella sono solo indicativi.

Pietanza	Accessorio e stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Sformati					
Sformato, dolce	Stampo per formato	2		180-200	50-60
Soufflé	Stampo per formato	2		180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2		200-220	25-30
Sformato di pasta	Stampo per formato	2		200-220	40-50
Lasagne	Stampo per formato	2		180-200	40-50
Sformato					
Sformato di patate con ingredienti crudi, max. 4 cm di altezza	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 fette, tostate	Griglia + leccarda	3+1		160-170	10-15
12 fette, tostate	Griglia + leccarda	3+1		160-170	15-20

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Il risultato dipende direttamente dalla pietanza. Negli alimenti crudi vi possono essere già irregolarità o bruciature dovute alla precottura.

Pietanza	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C	Tempo di cottura, minuti
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2		200-220	15-25
	Leccarda e griglia	3+1		180-200	25-35
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		170-190	20-30
	Leccarda e griglia	3+1		170-190	30-40
Pizza-baguette	Leccarda	3		170-190	20-30
Mini pizza	Leccarda	3		190-210	10-20
Pizza, congelata					
Pizza (preriscaldare)	Leccarda	1		180-200	10-15
Prodotti a base di patate, surgelati					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		190-200	35-45
Crocchette	Leccarda	3		190-210	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3		200-220	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3		180-200	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3		200-220	10-20
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte, baguette	Leccarda	2		190-210	10-20
	Leccarda e griglia	3+1		160-180	20-25
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-240	10-20

Pietanza	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C	Tempo di cottura, minuti
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3		200-220	15-25
Dolci di pasta sfoglia, surgelati					
Dolci di pasta sfoglia	Leccarda	3		190-210	30-35

Piatti speciali

A basse temperature si ottiene un buono yogurt cremoso e una morbida base lievitata.

Togliere innanzitutto dall'interno del forno gli accessori e le griglie o le guide sinistra e destra.

Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso) e lasciar raffreddare fino al raggiungimento dei 40 °C.
2. Mescolare 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare in tazze o vasetti e coprire con pellicola trasparente.
4. Preriscaldare il forno secondo le indicazioni.
5. Collocare quindi le tazze o i vasetti sulla base all'interno del forno e preparare seguendo le indicazioni.

Lasciar lievitare l'impasto

1. Preparare l'impasto come di consueto. Versare l'impasto in un recipiente di ceramica resistente al calore e coprirlo.
2. Preriscaldare il forno secondo le indicazioni.
3. Spegnere l'apparecchio e far lievitare l'impasto nel forno spento.

Preparazione

Piatto	Recipienti	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Tempo
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti	sulla base all'interno del forno		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Lasciar lievitare l'impasto	Collocare un recipiente resistente al calore	sulla base all'interno del forno		Preriscaldare a 50 °C, spegnere l'apparecchio e infornare l'impasto.	5-10 min. 20-30 min.

Scongelamento

Il tempo di scongelamento dipende dal tipo e dalla quantità degli alimenti.

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Estrarre gli alimenti congelati dalla confezione e collocarli sulla griglia in un recipiente adatto.

Adagiare la carne in un piatto avendo cura che la parte del petto sia rivolta verso il basso.

Avvertenza: La lampada del forno non si accende prima di raggiungere una temperatura di 60 °C. In questo modo si ottiene una regolazione precisa ottimale.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura
Prodotti congelati delicati Ad es. torte alla panna, alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o zucchero, frutta, ecc.	Griglia	1		30 °C
Altri prodotti congelati Pollo, insaccati e carne, pane, panini, torte e altri prodotti di pasticceria	Griglia	1		50 °C

Essiccazione

Utilizzare solamente frutta e verdura in perfetto stato e lavarla sempre a fondo.

Fare scorrere bene l'acqua e asciugarla completamente.

Collocare il vassoio universale all'altezza 3 e la griglia all'altezza 1.

Coprire il vassoio universale e la griglia con carta speciale da forno o con carta pergamena.

Piatto	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, ore
600 g di mele tagliate a rondelle	1+3		80	circa 5 h
800 g di pere tagliate in pezzi	1+3		80	circa 8 h
1,5 kg di prugne	1+3		80	circa 8-10 h.
200 g di erbe aromatiche, pulite	1+3		80	circa 1½ h.

Avvertenza: Se la frutta o la verdura contengono molto succo o acqua, sarà necessario girarle diverse volte. Una volta essiccate, toglierle immediatamente dalla carta.

Cottura delle marmellate

Per la cottura, i vasetti e le guarnizioni devono essere puliti e in perfetto stato. Per quanto possibile, utilizzare vasetti della stessa misura. I valori delle tabelle si riferiscono a vasi rotondi da un litro.

Attenzione!

Non utilizzare dei vasetti di misura o altezza superiore. I coperchi potrebbero esplodere.

Utilizzare esclusivamente frutta e verdura in perfetto stato. Lavarla accuratamente.

I tempi mostrati nelle tabelle sono valori indicativi che possono variare in funzione di temperatura ambiente e numero di vasetti, nonché di quantità, temperatura e contenuto dei vasetti stessi. Prima di spegnere l'apparecchio, verificare che all'interno dei vasetti si siano formate delle bolle.

Preparazione

1. Versare la frutta o la verdura nei vasetti ma non fino al bordo.
2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
3. Mettere una tenuta in gomma elastica umida e il coperchio a tutti i vasetti.
4. Chiudere i vasetti con l'apposita fascetta.

Non collocare più di sei vasetti contemporaneamente all'interno del forno.

Programmazione

1. Collocare il vassoio smaltato all'altezza 2. Mettere i vasetti sul vassoio in modo che non si tocchino.
2. Versare ½ litro di acqua calda (circa 80 °C) sul vassoio smaltato.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Posizionare il selettore delle funzioni su Calore inferiore ⎁.
5. Regolare la temperatura tra 170 e 180 °C.

Cottura delle marmellate

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a formarsi bolle a brevi intervalli. Spegnere il forno

Togliere i vasetti dal forno dopo circa 25 - 35 minuti (in questo tempo si sfrutta il calore residuo). Lasciandoli raffreddare per più tempo all'interno del forno, si può causare la comparsa di germi che favoriscono l'acidificazione della marmellata.

Frutta in vasetti da 1 litro	A partire dalla comparsa delle bolle	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	scollegare	circa 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, ribes	scollegare	circa 30 minuti
Purea di mela, pere, prugne	scollegare	circa 35 minuti

Cottura delle verdure
Non appena si formano delle bolle nei vasetti, riportare la temperatura a circa 120 - 140 °C. Circa 35 - 70 minuti, secondo il tipo di verdura. Trascorso questo tempo, spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.

Verdure con cottura a freddo in vasetti da un litro	A partire dalla comparsa delle bolle 120-140 °C	Calore residuo
Cetrioli	-	circa 35 minuti
Barbabietola rossa	circa 35 minuti	circa 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	circa 45 minuti	circa 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	circa 60 minuti	circa 30 minuti
Piselli	circa 70 minuti	circa 30 minuti

Togliere i vasetti dal forno

Al termine della cottura togliere i vasetti dall'interno del forno.

Attenzione!

Non collocare mai i vasetti caldi su una base fredda o umida poiché potrebbero scoppiare.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera in particolare in prodotti a base di cereali e patate preparati a temperature elevate, quali patate fritte, fette di pane tostato, panini, pane e pasticceria fine (biscotti, pasticcini speziati, biscotti natalizi).

Consigli per preparare alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Generale	■ Limitare il più possibile il tempo di cottura. ■ Dorare gli alimenti senza arrostire eccessivamente. ■ Gli alimenti di grandi dimensioni e spessore hanno un basso contenuto di acrilamide.
Cottura	Con calore superiore e inferiore max. 200 °C Con aria calda 3D max. 180 °C.
Pasticcini e biscotti	Con calore superiore e inferiore max. 190 °C. Con aria calda 3D max. 170 °C. L'uovo e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire sul vassoio in un unico strato e in maniera uniforme. Infornare almeno 400 g per vassoio per evitare che le patate si secchino

Pietanze sperimentate

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

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

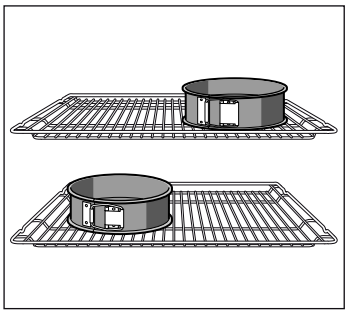
Cottura

Cuocere a 2 livelli:
Collocare sempre il vassoio universale profondo al livello superiore e il vassoio da forno al livello inferiore.

Cuocere a 3 livelli:
Collocare sempre il vassoio universale profondo al livello superiore.

Biscotti al burro:
Non sempre i vassoi inseriti nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Torta di mele ricoperta su 1 livello:
Collocare stampi apribili scuri separati tra loro.
Torta di mele ricoperta su 2 livelli:
Collocare stampi apribili scuri sovrapposti.



Torte in stampi apribili di latta stagnata:
Cottura con calore superiore e inferiore ⊟ a 1 livello. Utilizzare il vassoio universale anziché la griglia e collocarvi sopra gli stampi apribili.

Pietanza	**Accessori e stampi**	**Altezza**	**Tipo di riscaldamento**	**Temperatura in C**	**Durata in minuti**
Biscotti (preriscaldare*)	Leccarda	3	⊟	150-160	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	⊛	140-150	25-35
	2 teglie + leccarda	5+3+1	⊛	140-150	25-35
Paste secche	Leccarda	3	⊛ eco	140-150	30-45
Small cakes (preriscaldare*)	Leccarda	3	⊟	150-170	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	⊛	140-160	25-35
	Leccarda	3	⊛	150-160	25-30
	2 teglie + leccarda	5+3+1	⊛	140-150	25-30
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*)	Stampo a cerniera su griglia	2	⊟	170-180	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2	⊛ eco	165-175	35-45

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare

È possibile acquistare griglie e teglie come accessori facoltativi presso rivenditori specializzati.

Pietanza	Accessori e stampi	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C	Durata in minuti
Dolce in teglia, lievitato	Leccarda	3		160-180	30-40
	Leccarda	3		150-170	30-45
	Leccarda + teglia	3+1		160-170	30-40
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare

È possibile acquistare griglie e teglie come accessori facoltativi presso rivenditori specializzati.

Cottura al grill

Se si collocano gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1: in questo modo il sugo della carne viene raccolto e il forno si mantiene più pulito.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Livello del grill	Tempo in minuti
Dorare il pane tostato (preriscaldare 10 min.)	Griglia	5		3	½-2
Hamburger di vitello, 12 pezzi* (non preriscaldare)	Griglia + vassoio smaltato	4+1		3	25-30

* Girare una volta trascorsi ⅔ del tempo.

9001175955

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(960112)