

SIEMENS



## Cucina da libero posizionamento

HC854.83

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

[it] Istruzioni per l'uso

Register  
your  
product  
online



# Indice

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>4</b>	<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>20</b>
<b>Cause dei danni</b> .....	<b>6</b>	Detergente.....	20
Riepilogo.....	6	Rimuovere il carrello del forno.....	21
Danni al forno.....	6	Rimozione del rivestimento della porta.....	21
Danni al cassetto nello zoccolo.....	7	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	21
<b>Installazione e allacciamento</b> .....	<b>7</b>	<b>Che cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>22</b>
Per l'installatore.....	7	Tabella guasti.....	22
Installazione della cucina in posizione orizzontale.....	7	Sostituzione della lampadina superiore del forno.....	23
<b>La Sua nuova cucina</b> .....	<b>8</b>	Copertura in vetro.....	23
Panoramica.....	8	<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>23</b>
Il piano di cottura.....	8	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	23
Tasti.....	9	<b>Energia e ambiente</b> .....	<b>23</b>
Selettore.....	9	Tipo di riscaldamento Aria calda eco.....	23
Display.....	9	Risparmio energetico.....	24
Controllo della temperatura.....	9	Risparmio energetico con il piano di cottura.....	25
Vano di cottura.....	9	Smaltimento ecocompatibile.....	25
<b>Gli accessori</b> .....	<b>10</b>	<b>Programmazione automatica</b> .....	<b>25</b>
Inserimento degli accessori.....	10	Stoviglie.....	25
Accessori speciali.....	10	Preparazione delle pietanze.....	25
Articoli del servizio di assistenza tecnica.....	11	Programmi.....	25
<b>Primo utilizzo del forno</b> .....	<b>11</b>	Selezione e impostazione del programma.....	28
Impostazione dell'ora.....	11	Consigli per la programmazione automatica.....	28
Riscaldamento del vano di cottura.....	11	<b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....	<b>29</b>
Pulizia degli accessori.....	11	Dolci e biscotti.....	29
<b>Regolazione del piano di cottura</b> .....	<b>12</b>	Consigli per la cottura al forno.....	31
Regolazione.....	12	Carne, pollame, pesce.....	32
Zona di cottura a circuito doppio grande e zona di cottura per pentole ovali.....	12	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	34
Tabella di cottura.....	12	Cottura delicata.....	34
<b>Attivare e disattivare il forno</b> .....	<b>13</b>	Consigli per la cottura delicata.....	35
Accensione.....	13	Sformato, gratin, toast.....	35
Spegnimento.....	13	Cibi pronti.....	36
<b>Regolazione del forno</b> .....	<b>13</b>	Ricette speciali.....	36
Tipi riscaldamento.....	13	Scongelamento.....	37
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura..	14	Essiccare per la conservazione.....	37
Impostazione del riscaldamento rapido.....	15	Sterilizzazione per conserve.....	37
<b>Funzioni durata</b> .....	<b>15</b>	<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>38</b>
Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata....	15	<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>38</b>
Impostazione del contaminuti.....	15	Cottura al forno.....	38
Impostazione della durata.....	15	Cottura al grill.....	39
Rinvio dell'ora di fine.....	16		
Impostazione dell'ora.....	16		
<b>Memory</b> .....	<b>17</b>		
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory....	17		
Avvio della Memory.....	17		
<b>Impostazione Sabbat</b> .....	<b>17</b>		
Avviare l'impostazione Sabbat.....	17		
<b>Sicurezza bambino</b> .....	<b>17</b>		
<b>Impostazioni di base</b> .....	<b>18</b>		
Modifica delle impostazioni di base.....	18		
<b>Spegnimento automatico</b> .....	<b>19</b>		
<b>Autopulizia</b> .....	<b>19</b>		
Avvertenze importanti.....	19		
Prima dell'autopulizia.....	19		
Impostazione del livello di pulizia.....	20		
Dopo l'autopulizia.....	20		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) e l'eShop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Conservare le istruzioni per un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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 non è progettato per il funzionamento con un contaminuti esterno o un telecomando.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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.
- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili possono prendere facilmente fuoco. Non conservare o utilizzare oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto il forno o nelle sue vicinanze. Non conservare alcun oggetto infiammabile all'interno o sopra il forno.
- Le superfici del cassetto nello zoccolo possono surriscaldarsi notevolmente. Conservare nel cassetto solo accessori del forno. Non conservare nel cassetto dello zoccolo oggetti infiammabili e combustibili.

### **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.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio si scaldano. Non toccare le superfici calde. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### **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.

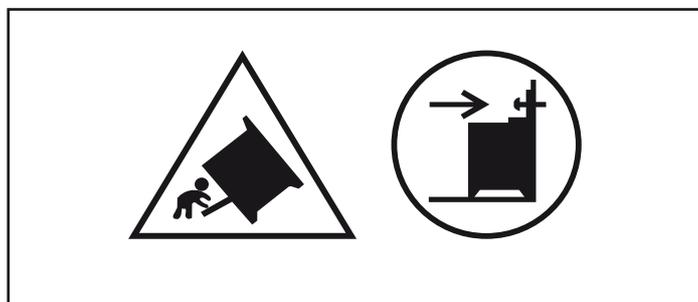
### **Pericolo di lesioni!**

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

- Se l'apparecchio viene appoggiato su uno zoccolo senza essere fissato, può scivolare dallo zoccolo stesso. L'apparecchio deve essere collegato saldamente allo zoccolo.

### **Pericolo di ribaltamento!**



**Avvertenza:** per evitare il ribaltamento dell'apparecchio occorre montare una protezione antiribaltamento. Leggere le istruzioni di montaggio.

### **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 portalam-pada 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.

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. 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.

## Cause dei danni

### Piano di cottura

#### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di

protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

### Danni al forno

#### 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.

## Danni al cassetto nello zoccolo

### Attenzione!

Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo poiché può subire danni.

## Installazione e allacciamento

### Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da un tecnico autorizzato. Attenersi a quanto indicato sul relativo generatore di corrente.

Qualora l'apparecchio non venga allacciato correttamente e si verificano dei danni, decade il diritto alla garanzia.

### Per l'installatore

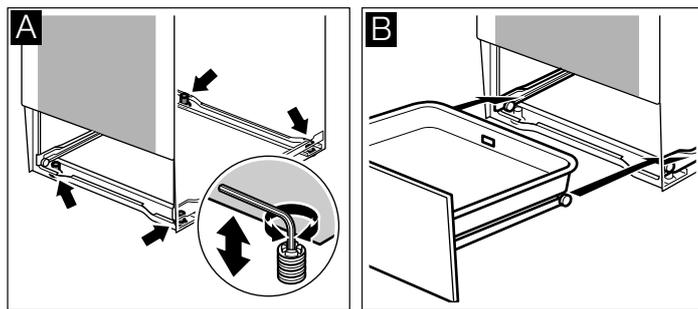
- Occorre predisporre dal lato di installazione un dispositivo di collegamento universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Con l'allacciamento tramite spina questo non è necessario qualora la spina sia accessibile all'utente.
- Sicurezza elettrica: l'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Per l'allacciamento dell'apparecchio è necessario un cavo modello H 05 VV-F o equivalente.

### Installazione della cucina in posizione orizzontale

Appoggiare la cucina direttamente sul pavimento.

1. Estrarre lo zoccolo a cassetto e sfilarlo verso l'alto. All'interno dello zoccolo, anteriormente e posteriormente, si trovano i piedini.
2. Servendosi di una chiave esagonale accorciare o allungare l'altezza dei piedini fino a che la cucina non si trova in posizione orizzontale (figura A).

3. Inserire nuovamente lo zoccolo a cassetto (figura B).



**Avvertenza:** Il cassetto è dotato di un rivestimento antiscivolo che impedisce che le stoviglie conservate all'interno del cassetto si muovano durante l'apertura e la chiusura dello stesso.

### Fissaggio alla parete

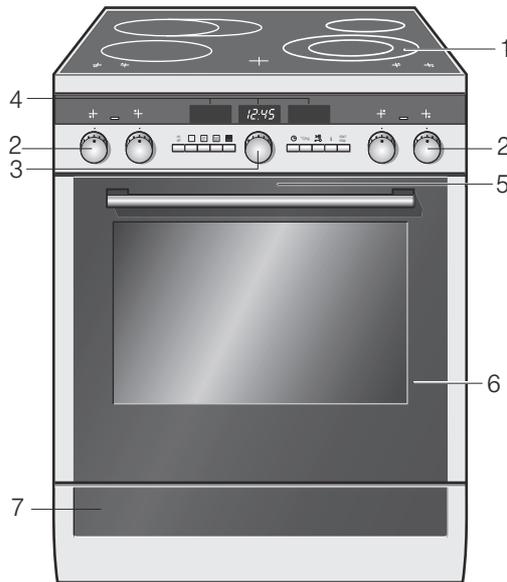
Affinché la cucina non si ribalti, occorre fissarla al muro con l'angolare in dotazione. Per il montaggio a muro prestare attenzione alle istruzioni d'installazione.

# La Sua nuova cucina

Viene qui presentata e descritta la Sua nuova cucina. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi, del piano di cottura e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

## Panoramica

A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.



### Spiegazioni

1	Piano di cottura
2	Selettore delle zone di cottura
3	Selettore
4	Tasti di comando e campo degli indicatori
5	Ventola di raffreddamento

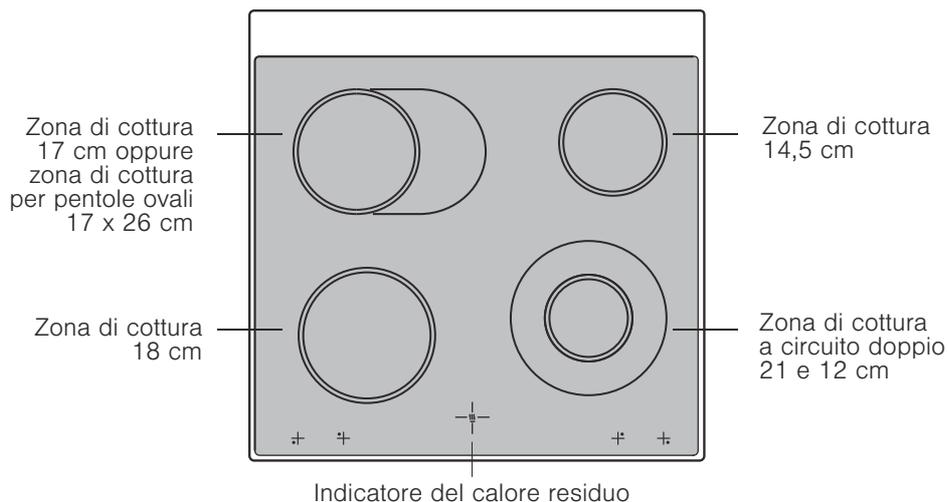
### Spiegazioni

6	Porta del forno
7	Cassetto

### Selettori

I selettori scompaiono in posizione spento. Per estrarli e reinserirli, premere sui selettori.

## Il piano di cottura



### Selettori delle zone di cottura

Con i quattro selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione	Significato
0	Posizione zero La zona di cottura è spenta.
1-9	Livelli di cottura 1 = potenza minima 9 = potenza massima

Posizione	Significato
☉/☉/	Attivazione zone
☉/☉	Attivazione zona di cottura a circuito doppio grande o la zona di cottura per pentole ovali.

Quando si accende una zona di cottura, la spia si illumina.

## Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura. Indica quali zone di cottura sono ancora calde. Anche quando il piano di cottura è spento, l'indicatore resta illuminato finché la zona di cottura non si è sufficientemente raffreddata.

Per risparmiare energia si può sfruttare il calore residuo ad esempio per tenere in caldo una pietanza.

## Tasti

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

## Selettore

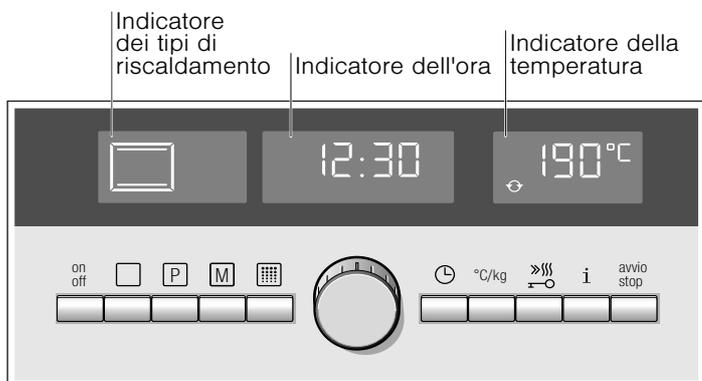
Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione. Il simbolo  sul display indica il valore modificabile.

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

## Display

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

Il display è suddiviso in tre indicatori.



- **Indicatore dei tipi di riscaldamento**  
Vengono mostrati il tipo di riscaldamento o la modalità di funzionamento selezionati.
- **Indicatore dell'ora**  
Vengono mostrati l'ora, il contaminuti, la durata, la fine e il peso per la funzione di programmazione automatica.

- **Indicatore della temperatura**  
Vengono mostrati la temperatura e i livelli grill o di pulizia e il numero del programma.

## Simbolo del selettore

Il simbolo  indica il valore modificabile tramite il selettore.

## Controllo della temperatura

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

## Controllo del riscaldamento

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



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

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

## Calore residuo

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

## Vano di cottura

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

## Lampadina del forno

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

## Ventola di raffreddamento

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

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

# Gli accessori

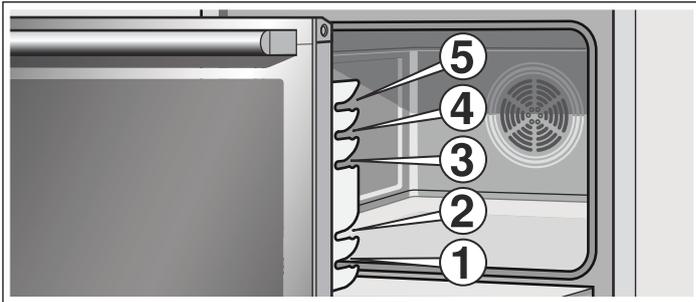
Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

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

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura con il carrello del forno a 5 livelli differenti.

Il carrello del forno è dotato di un sistema di inserimento dolce. Per chiudere il carrello del forno è sufficiente spingerlo leggermente e questo si chiude delicatamente.



### Avvertenze

- Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; quando si raffreddano nuovamente, la deformazione sparisce. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.
- Se il carrello del forno non si chiude più completamente, può significare che è stato sollevato dalla maniglia. Per risolvere il

problema, premere con forza sul carrello per chiuderlo. Aprire e chiudere nuovamente, l'anomalia è eliminata.

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



### Griglia

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



### Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.



### Leccarda

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

## Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica 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.

Accessori speciali	Numero HZ	Tipo di utilizzo	Adatto all'autopulizia
Griglia	HZ344002	Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.	No
Teglia smaltata	HZ341072	Per dolci e biscottini.	Sì
Leccarda	HZ342072	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.	Sì
Griglia inseribile	HZ324000	Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.	No
Teglia, estraibile lateralmente	HZ341672	Per dolci e biscottini. Cottura su 2 livelli: agganciare il supporto al livello 1, Cottura su 3 livelli: agganciare il supporto al livello 3. È possibile estrarre la teglia sia da destra che da sinistra. Posizionare la teglia sul supporto con la smussatura rivolta verso il carrello del forno.	No
Griglia speciale	HZ325070	Da utilizzare al posto della griglia normale o per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3. Griglia speciale per proteggere dagli schizzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.	Sì
Teglia per pizza	HZ317000	Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.	No
Piastra	HZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, pagnotte e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.	Sì

Accessori speciali	Numero HZ	Tipo di utilizzo	Adatto all'autopulizia
Teglia professionale con griglia inseribile	HZ343072	Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.	Sì
Coperchio per teglia professionale	HZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.	No
Tegame in vetro	HZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sfornati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.	No
Filtro vapori	HZ329000	Dotando il proprio forno del filtro vapori è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori. Solo per apparecchi con 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (ad es. HB78BD570)	Sì
Set a vapore	HZ24D400	Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.	No

## Articoli del servizio di assistenza tecnica

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

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

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

## Primo utilizzo del forno

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

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

### Impostazione dell'ora

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

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

2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

3. Premere il tasto .

Sul display viene visualizzata l'ora attuale

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

### Riscaldamento del vano di cottura

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

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

1. Premere il tasto .  
Il display visualizza il simbolo  per il tipo di riscaldamento Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C come impostazioni predefinite. Il simbolo del selettore  si trova a destra del tipo di riscaldamento.
2. Servendosi del selettore, modificare il tipo di riscaldamento impostando  Riscaldamento sup./inf.
3. Premere il tasto °C/kg.  
Il simbolo del selettore  passa all'indicatore della temperatura.
4. Modificare la temperatura e portarla a 240 °C servendosi del selettore.
5. Premere brevemente il tasto .  
L'apparecchio entra in funzione. Il tasto  si illumina.
6. Trascorsi 60 minuti, spegnere il forno con il tasto .

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

### Pulizia degli accessori

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

# Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

## Regolazione

Con i selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione 0 = OFF

Posizione 1 = potenza minima

Posizione 9 = potenza massima.

Quando si accende una zona di cottura, la spia si illumina.

## Zona di cottura a circuito doppio grande e zona di cottura per pentole ovali

Con questo tipo di zone di cottura è possibile modificare la dimensione.

### Attivazione della superficie grande

Ruotare il selettore delle zone di cottura in posizione 9 in cui si avverte una leggera resistenza. Quindi ruotare fino al simbolo ☉/☉/☉/☉ = zona di cottura a circuito doppio grande oppure

zona di cottura per pentole ovali

Poi ritornare subito al livello di cottura desiderato.

### Ritorno alla superficie piccola

Ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e regolare di nuovo.

La zona di cottura a circuito doppio piccola è particolarmente indicata per riscaldare piccole quantità di alimenti.

### Attenzione!

Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo ☉/☉/☉/☉.

## Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Sciogliere</b>		
Cioccolato, glassa, gelatina	1	-
burro	1-2	-
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1-2	-
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi	4*	20-30 min.
Pesce	3*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6 min.
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	3	15-30 min.
Patate lesse (con buccia)	3-4	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	3-4	15-25 min.
Pasta	5*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	3-4	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	3-4	-
<b>Brasare</b>		
Involtini	3-4	50-60 min.
Stufato	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Cuocere in padella**</b>		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	4-5	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	4-5	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min
Torte flambé	5-6	progressivamente

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

## Attivare e disattivare il forno

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

### Accensione

Premere il tasto **off**.

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



È possibile avviare subito questa impostazione oppure

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

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

### Spegnimento

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

## Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

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

### Tipi riscaldamento

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

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
 Aria calda 3D 30-275 °C	Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.

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

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
 Aria calda eco* 30-275 °C	Per dolci e biscotti, sformati, Prodotti surgelati e cibi pronti, carne e pesce, su un livello senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore della resistenza circolare generato ottimizzando l'energia.
 Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per dolci, sformati e arrostiti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
 Funzione cottura pizza 30-275 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldamento, ad esempio pizza, patate fritte o strudel. Il calore proviene dal basso e dalla resistenza circolare situata nella parete posteriore.

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

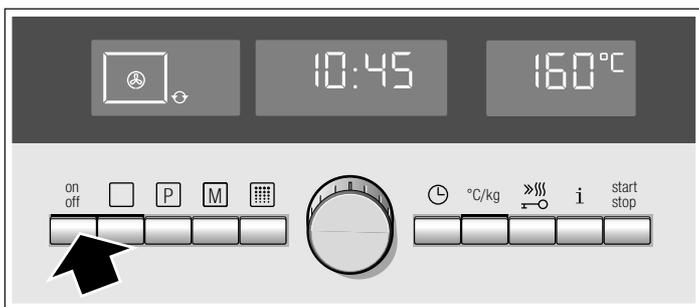
Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
<input type="checkbox"/> Riscaldamento inferiore 30-300 °C	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
<input checked="" type="checkbox"/> Grill ventilato 30-300 °C	Per la cottura arrosto di carne, pollame e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

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

## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

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

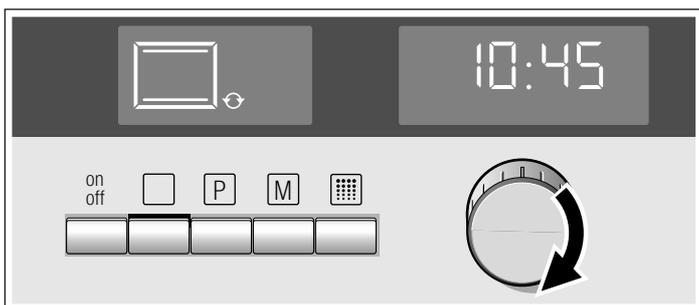
Attivare il forno con il tasto **on off** o premere il tasto . Il display visualizza il simbolo  per Aria calda 3D e la temperatura di 160 °C come impostazioni predefinite. L'orologio mostra l'ora. Il simbolo del selettore  accanto al tipo di riscaldamento indica che quest'ultimo può essere modificato.



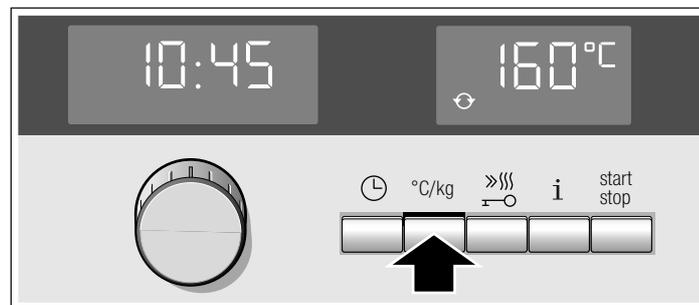
È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto **start stop**.

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

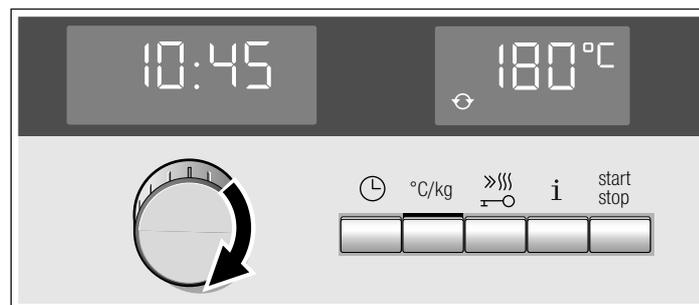
1. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



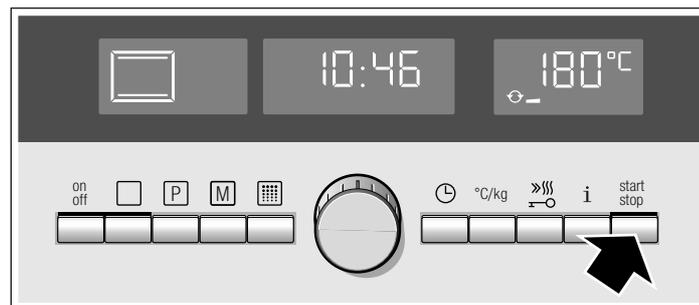
2. Premere il tasto °C/kg. Il simbolo  passa alla temperatura.



3. Modificare la temperatura predefinita servendosi del selettore.



4. Premere il tasto **start stop**. L'apparecchio entra in funzione.



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

### Modifica della temperatura o del livello grill

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

### Verifica della temperatura di riscaldamento

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

### Apertura della porta del forno

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

### Funzione pausa

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

### Interruzione del funzionamento

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

### Impostazione della durata

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Impostare durata.

### Rinvio dell'ora di fine

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

## Impostazione del riscaldamento rapido

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

### Tipi di riscaldamento appropriati

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

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

### Temperature adatte

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

### Impostazione del riscaldamento rapido

Premere il tasto corrispondente al riscaldamento rapido . Accanto alla temperatura compare il simbolo . Il

riscaldamento rapido inizia. Iniziano a comparire le barre del controllo della temperatura.

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

### Avvertenze

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

### Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto . Il simbolo si spegne.

## Funzioni durata

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

Se il forno è spento:

-  = impostazione del contaminuti
-  = impostazione dell'ora

Se il forno è acceso:

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

### Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

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

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

### Segnale acustico breve

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

### Impostazione del contaminuti

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

1. Premere il tasto .  
Si apre il menu Funzioni durata. La freccia  si trova a sinistra del simbolo  del contaminuti. Il simbolo del selettore  sopra i due punti indica che è possibile impostare il tempo servendosi del selettore.
2. Impostare il tempo per il contaminuti servendosi del selettore.
3. Premere ripetutamente il tasto  finché non si spegne il simbolo del selettore  nell'indicatore dell'ora.

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

### Trascorso il tempo impostato

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

### Interruzione del tempo impostato

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

### Modifica del tempo impostato

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

### Impostazione della durata

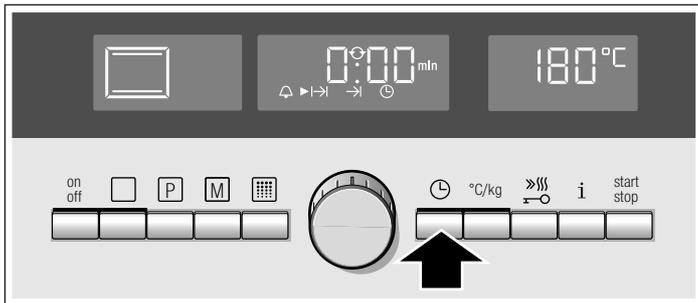
Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.

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

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

1. Premere il tasto  due volte.

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



2. Impostare la durata servendosi del selettore.



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

L'impostazione è acquisita.

4. Se la cottura non è ancora avviata, premere il tasto .

L'indicatore dell'ora visualizza in primo piano lo scorrere della durata.

### La durata è trascorsa

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

### Interruzione della durata

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

### Modifica della durata

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

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

Con il tasto orologio  è possibile visualizzare tutte le funzioni.

### Rinvio dell'ora di fine

È possibile rinviare l'ora di fine con

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

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

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

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

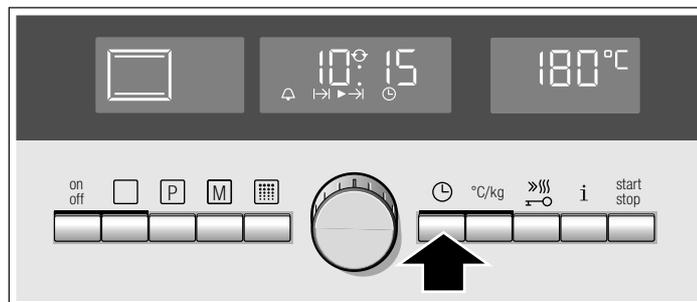
È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

### Rinvio dell'ora di fine

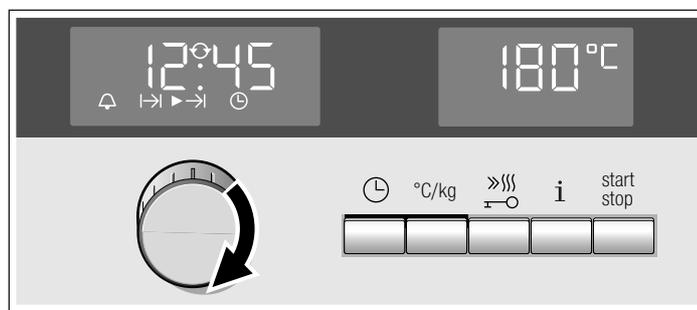
Condizione indispensabile: deve essere impostata una durata. Il forno non deve essere avviato.

1. Con il tasto  selezionare l'ora di fine .

Viene visualizzata l'ora di fine cottura che corrisponde al momento in cui la pietanza è pronta



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



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

4. Premere il tasto .

Il forno passa in modalità standby. Il tasto  si illumina.

L'indicatore dell'ora visualizza l'ora di fine cottura impostata. Appena il forno inizia a funzionare la durata scorre in primo piano.

### La durata è trascorsa

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

### Correzione dell'ora di fine cottura

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

### Impostazione dell'ora

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

### Dopo un'interruzione di corrente

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

1. Premere il tasto .

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

2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

3. Premere il tasto .

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

### Modifica dell'ora

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

## Memory

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

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

### Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

Non è possibile memorizzare l'autopulizia.

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata per la pietanza desiderata, oppure selezionare un programma. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto finché non viene emesso un segnale acustico e il tasto non si illumina.

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

### Come nascondere l'ora

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

### Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

### Avvio della Memory

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

1. Premere brevemente il tasto .  
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.

2. Premere il tasto .

L'impostazione Memory si avvia.

### Modifica delle impostazioni

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

## Impostazione Sabbat

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

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

### Avviare l'impostazione Sabbat

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

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

4. Premere il tasto due volte. La freccia si posiziona davanti al simbolo corrispondente alla durata .

L'impostazione predefinita è 27:00 ore.

5. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
6. Premere ripetutamente il tasto finché non si spegne il simbolo del selettore sull'indicatore dell'ora.
7. Premere il tasto .

L'impostazione Sabbat si avvia.

### La durata è trascorsa

Il forno non si riscalda ulteriormente.

### Rinvio dell'ora di fine

Non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

### Interruzione dell'impostazione Sabbat

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

## Sicurezza bambino

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

### Attivazione della sicurezza bambino

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

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

### Blocco della porta del forno

È possibile modificare le impostazioni di base in modo da bloccare anche la porta del forno. Per le istruzioni, consultare il capitolo *Impostazioni di base*. Quando la temperatura del vano di cottura raggiunge circa 50 °C la porta del forno si blocca. Viene visualizzato il simbolo . Se il forno è spento, la porta si blocca immediatamente quando si attiva la sicurezza bambino.

### Rimozione del blocco

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

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

## Impostazioni di base

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

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

Funzione	*Impostazione di base	Possibilità
 Segnale acustico al termine della durata impostata	 = 2 minuti	 = 10 secondi  = 2 minuti  = 5 minuti
 Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante	 = Off	 = Off*  = On *Eccezione: durante l'attivazione e la disattivazione dell'apparecchio viene sempre emesso un segnale acustico.
 Intensità dell'illuminazione del display	 = media	 = notte  = media  = giorno
 Lampada del forno durante l'uso	 = On	 = Off  = On
 Riprendere la cottura dopo la chiusura della porta del forno*	 = il funzionamento prosegue automaticamente	 = proseguire la cottura con   = il funzionamento prosegue automaticamente
 Bloccaggio porta addizionale con sicurezza bambini	 = no	 = no  = sì
 Durata di postfunzionamento della ventola di raffreddamento.	 = media	 = breve  = media  = lunga  = molto lunga
 Estensioni telescopiche aggiunte	 = no	 = no  = sì
 Ripristinare le impostazioni di base annullando tutte le modifiche	 = no	 = no  = sì
 Impostazione Sabbat	 = no	 = no  = sì

\*non disponibile per il vostro apparecchio

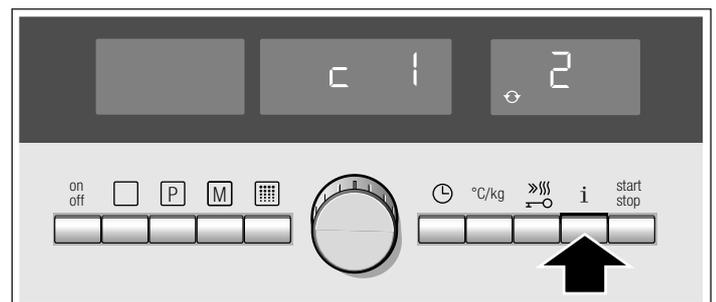
### Modifica delle impostazioni di base

Condizione indispensabile: il forno deve essere spento.

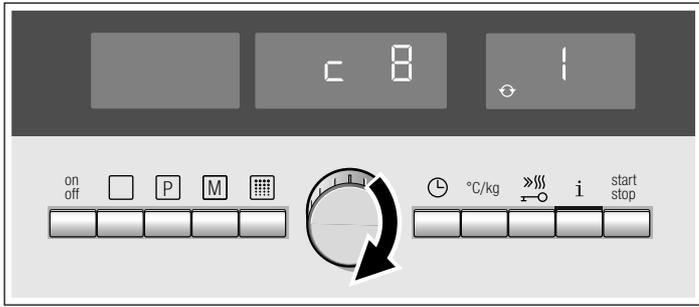
Per conoscere il significato dei numeri, consultare la tabella contenente le impostazioni di base.

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

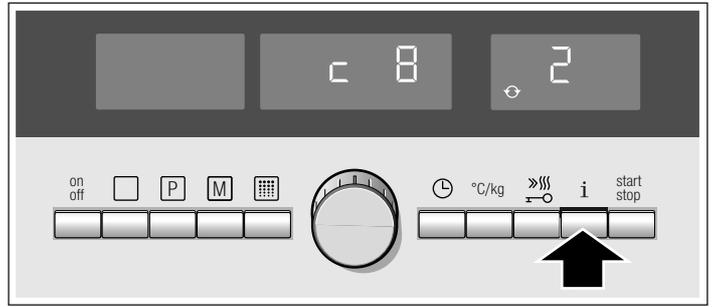
1. Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi, finché non viene visualizzato  per la prima impostazione di base e  per il valore preimpostato.



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



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



4. Per modificare altre impostazioni di base, procedere come descritto nei punti 2 e 3.  
5. Tenere premuto il tasto **i** finché l'indicatore non si spegne. Questa operazione dura circa quattro secondi. Tutte le modifiche sono memorizzate.

#### Interruzione

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

## Spegnimento automatico

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

#### Spegnimento attivo

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

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

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

## Autopulizia

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

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

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

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

### Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza la porta del forno si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta del forno solo quando il vano di cottura si è 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

Togliere dal vano di cottura tutte le stoviglie e gli accessori non adatti.

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

#### ⚠ Pericolo di incendio!

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

### Pulizia degli accessori

Si possono pulire gli accessori smaltati, ad es. la leccarda, che non hanno rivestimento antiaderente al livello 2. Sottoporre all'autopulizia sempre un solo accessorio per volta.

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

## **Rischio di gravi danni alla salute!**

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

## **Impostazione del livello di pulizia**

1. Premere il tasto .

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

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

2. Impostare il livello di pulizia desiderato servendosi del selettore.

3. Avviare la pulizia con .

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

## **Al termine della pulizia**

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

## **Interruzione della pulizia**

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

## **Correzione del livello di pulizia**

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

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

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

## **Dopo l'autopulizia**

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

# **Cura e manutenzione**

Una cura e una manutenzione scrupolose contribuiscono a mantenere a lungo il piano di cottura e il forno in ottime condizioni. Sono qui illustrate le modalità corrette di cura e pulizia di entrambi.

## **Avvertenze**

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

## **Detergente**

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni seguenti.

Non utilizzare

### **per il piano di cottura**

- detersivi per il lavaggio a mano dei piatti non diluiti o detersivi per lavastoviglie
- detersivi aggressivi o spugnette abrasive
- detersivi aggressivi come spray per forno o smacchiatori
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Non utilizzare

### **per il forno**

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

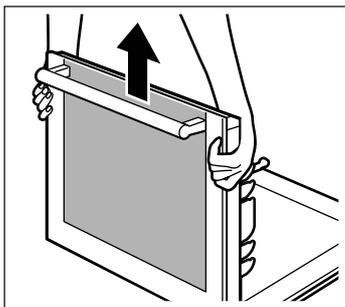
Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

<b>Settore</b>	<b>Detergente</b>
Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.  Speciali detersivi per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Piano di cottura	Cura: prodotti per la cura e la protezione della vetroceramica Pulizia: detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le indicazioni di utilizzo riportate sulla confezione.   Raschietto per vetro in caso di sporco ostinato: sbloccare la lama ed effettuare la pulizia esclusivamente con quest'ultima. Prestare attenzione alla lama molto affilata. Pericolo di lesioni. Assicurarla nuovamente una volta terminata la pulizia. Sostituire immediatamente le lame danneggiate.
Telaio del piano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: Non pulire mai con raschietto per vetro, limone o aceto.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.

Settore	Detergente
Rivestimento della porta	Detergenti per superfici in acciaio inox (disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati): Attenersi alle indicazioni del produttore.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna.  Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Procedere esclusivamente quando il vano di cottura è freddo.  Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo <i>Autopulizia!</i>
Fondo del carrello del forno	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Zoccolo a cassetto	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.

## Rimuovere il carrello del forno.

Per agevolare la pulizia del vano di cottura, è possibile sganciare il carrello del forno. Estrarre il carrello del forno fino all'arresto. Afferrarlo a sinistra e a destra, sollevarlo leggermente ed estrarlo. Appoggiarlo con cautela su una superficie piana. Sul lato inferiore del fondo del forno si trovano i componenti sensibili.

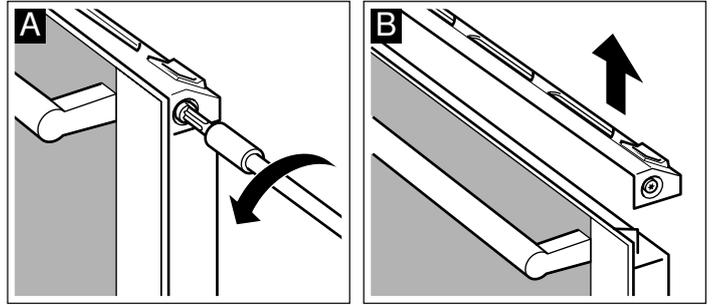


## Rimozione del rivestimento della porta

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

1. Aprire il carrello del forno.
2. Rimuovere il rivestimento sul carrello del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A). Tenere fermo il pannello esterno con una mano. Il pannello si inclina leggermente in avanti.

3. Rimuovere la copertura (figura B).



Verificare che il carrello del forno non venga chiuso a rivestimento smontato. Il pannello esterno potrebbe danneggiarsi.

Pulire il rivestimento con un detergente per acciaio inossidabile.

4. Rimontare e fissare il rivestimento.
5. Chiudere il carrello del forno.

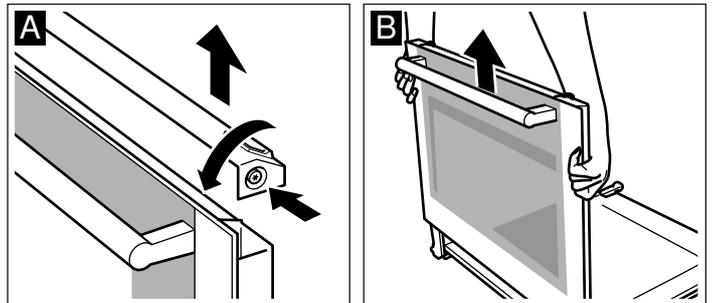
## Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

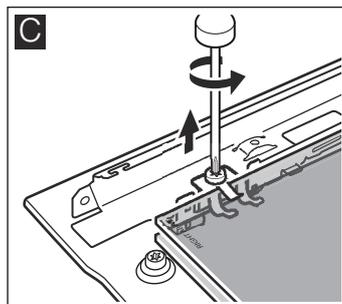
Durante lo smontaggio prestare attenzione alla sequenza con cui si estraggono i pannelli in vetro. Per inserire nuovamente i pannelli nello stesso ordine, fare riferimento al rispettivo numero posto sul pannello.

### Smontaggio

1. Estrarre il carrello.
2. Rimuovere la copertura sul carrello del forno A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Afferrare il pannello a destra e a sinistra, inclinarlo leggermente in avanti ed estrarlo verso l'alto (figura B). Riporlo su un panno con la maniglia rivolta verso il basso. Il pannello interno con i ganci di fissaggio rimane nel carrello del forno.



4. Svitare i supporti a molla a destra e a sinistra (figura C). Estrarre i pannelli superiori e per pulire rimuovere i fermagli.



5. Estrarre i pannelli inferiori.

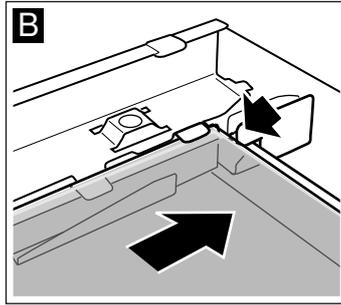
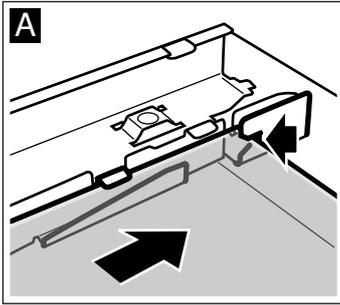
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

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

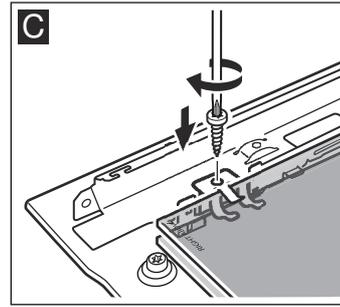
## Montaggio

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 verso la parte posteriore dell'apparecchio (figura A).
2. Inserire il pannello superiore (figura B).



3. Applicare i supporti a molla a destra e a sinistra in modo che le molle si trovino sopra il dado. Riavvitare entrambe le molle (figura C).



4. Inserire i pannelli nel supporto di fissaggio del carrello del forno.
5. Applicare e avvitare la protezione. Se non si riesce ad avvitare, controllare che i pannelli siano posizionati nel supporto di fissaggio in modo corretto.
6. Chiudere il carrello del forno.

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

## Che cosa fare in caso di guasto?

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

### Tabella guasti

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

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

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito.

Guasto	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
Il display visualizza 0:00.	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.
Non è possibile aprire la porta del forno. Il display visualizza 0:00. Viene visualizzato il simbolo	Interruzione di corrente durante l'autopulizia.	Impostare nuovamente l'ora. Attendere finché il simbolo  non si spegne. È possibile aprire la porta del forno.
Il forno non riscalda o non è possibile impostare il tipo di riscaldamento scelto.	Tipo di riscaldamento non riconosciuto	Provare ancora una volta a effettuare la regolazione.
Il forno non riscalda. Nell'indicatore della temperatura viene visualizzato un piccolo quadrato.	Il forno si trova in modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e attivarlo nuovamente dopo almeno 20 secondi. Nei 2 minuti successivi, tenere premuto il tasto  per 4 secondi finché il quadrato non scompare dall'indicatore.
Nel display viene visualizzato <i>FB</i> .	È stato attivato lo spegnimento automatico. Il forno non si riscalda ulteriormente.	Premere un tasto qualsiasi.

### Messaggi di errore con *E*

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

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

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
<i>E011</i>	Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
E 115	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	La porta del forno si blocca. Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Cancellare il messaggio di errore premendo il tasto  .

## Sostituzione della lampadina superiore del forno

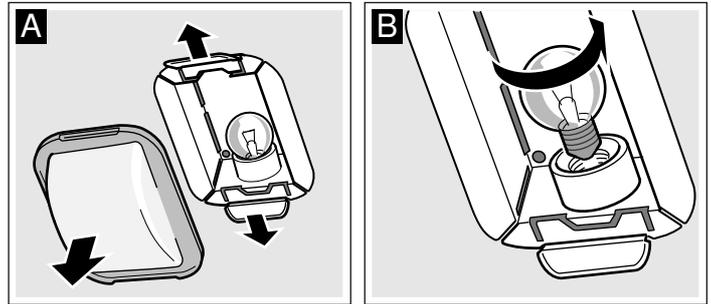
È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 40 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

### Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro spingendo indietro con il pollice le linguette in metallo (figura A).

3. Svitare la lampadina e sostituirla con una dello stesso modello (figura B).



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

## Copertura in vetro

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

## Servizio di assistenza tecnica

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

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri si trova a destra, a lato del carrello 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 prodotto (E)**

**Codice 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.

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

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

**I** 800-018346  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## Energia e ambiente

Il nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Qui riceverete le indicazioni sul tipo di riscaldamento Aria calda eco, particolarmente adatto per ottimizzare l'energia. Inoltre potete trovare consigli utili su come risparmiare ancora più energia e sulla modalità di smaltimento dell'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

### Tipo di riscaldamento Aria calda eco

Grazie al tipo di riscaldamento Aria calda eco a risparmio energetico è possibile preparare numerose pietanze sullo stesso livello. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.

Non è necessario preriscaldare il forno per la cottura al forno, la cottura arrosto e la cottura semplice.

### Avvertenze

- Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo viene ottimizzata l'energia.
- Durante la cottura aprire la porta del forno soltanto se strettamente necessario.

### Tabella

Nella tabella troverete un'ampia scelta di pietanze che si addicono particolarmente alla preparazione Aria calda eco, oltre alle indicazioni sulla temperatura adatta e alla durata della

cottura. È possibile vedere quale accessorio e quale livello di inserimento sono appropriati.

La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla quantità, dalle caratteristiche e dalla qualità degli alimenti. Perciò nella tabella sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore

permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

<b>Pietanze con Aria calda eco</b> 	<b>Accessori</b>	<b>Livello</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
<b>Dolci e biscotti</b>				
Impasto fine in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Impasto fine negli stampi	Stampo a cassetta	2	160-180	50-60
Fondi di torta, semiliquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2	160-180	50-60
Pasta lievitata in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Pasta frolla in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	180-200	20-30
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	170-190	15-25
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	150-170	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera	2	150-170	40-50
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3	180-200	20-30
Biscottini	Teglia	3	130-150	15-25
Biscotti	Teglia	3	140-150	30-45
Bigné	Teglia	3	210-230	35-45
Pagnotte, farina di segale	Teglia	3	200-220	20-30
<b>Sformati</b>				
Gratin di patate	Stampo per sformato	2	160-180	60-80
Lasagne	Stampo per sformato	2	180-200	40-50
<b>Prodotti surgelati</b>				
Pizza, fondo sottile	Leccarda	3	190-210	15-25
Pizza, fondo spesso	Leccarda	2	180-200	20-30
Patate fritte	Leccarda	3	200-220	20-30
Chicken wings	Leccarda	3	220-240	20-30
Bastoncini di pesce	Leccarda	3	220-240	10-20
Pagnotte	Leccarda	3	180-200	10-15
<b>Carne</b>				
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2	190-210	130-150
Arrosto di maiale, collo, 1 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
Arrosto di vitello, coppa superiore, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
<b>Pesce</b>				
Orata, 2 pezzi da 750 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	50-60
Orata in crosta di sale, 900 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Luccio, 1000 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Trota, 2 pezzi da 500 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	45-55
Filetto di pesce, 100 g al pezzo	Stoviglia con coperchio	2+1	190-210	30-40

## Risparmio energetico

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

tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

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

## Risparmio energetico con il piano di cottura

- Utilizzare pentole e padelle con fondi spessi e lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.

- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare anche il calore residuo. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

## Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## Programmazione automatica

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

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

### Stoviglie

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

### Stoviglie adatte

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

### Stoviglie non adatte

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

### Dimensioni delle stoviglie

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

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

## Preparazione delle pietanze

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

Scegliere una stoviglia adatta.

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

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

Per la cottura di molte pietanze occorre aggiungere liquido. Versare il liquido fino a ricoprire il fondo della stoviglia per circa ½ cm. Se nella tabella l'indicazione per il liquido è "q.b.", in genere bastano 2-3 cucchiaini. Se è "si" se ne può aggiungere tranquillamente di più. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle o riportate prima di esse.

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

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

Introdurre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

## Programmi

### Pollame

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

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

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

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

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Pollame</b>				
Polletto, fresco	P1*	0,7-2,0	no	Peso della carne
Pollo grande, fresco	P2*	1,4-2,3	no	Peso della carne

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

### Carne

Aggiungere nella stoviglia la quantità di liquido indicata.

### Carne di manzo

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido sufficiente. È anche possibile utilizzare il liquido della marinata. Cuocere il roastbeef con la parte grassa rivolta verso l'alto.

Programmi	Numero programma	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
<b>Carne di manzo</b>				
Stufato, fresco ad es. controfiletto, sottospalla, spalla, arrosto all'agro	P7	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Stufato, congelato ad. es. controfiletto, sottospalla, spalla	P8*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Roastbeef, fresco, all'inglese ad es. lombo	P9	0,5-2,5	no	Peso della carne
<b>Carne di vitello</b>				
Arrosto, fresco, magro ad es. coppa superiore, noce	P10	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto, fresco, con venature di grasso ad es. coppa, collo	P11	0,5-3,0	Q.b.	Peso della carne
Stinco con osso, fresco	P12	0,5-2,5	sì	Peso della carne
<b>Carne d'agnello</b>				
Cosciotto, fresco, disossato, ben cotto	P13	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, fresco, disossato, cottura media	P14	0,5-2,5	no	Peso della carne
Cosciotto, fresco, con osso, ben cotto	P15	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, disossato, ben cotto	P16*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, con osso, ben cotto	P17*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne

### Selvaggina

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

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

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

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

### Pesce

Pulire il pesce, salarlo e condirlo come di consueto.

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

Per il pesce al forno: infarinare il pesce e cospargerlo di burro fuso.

Per cuocere il pesce intero nel modo migliore, disporlo nella stoviglia adagiandolo sulla pancia. Vale a dire, con la pinna

dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce, aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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

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

### Pasticcio

È possibile combinare tipi di carne diversi e verdure fresche. Tagliare a pezzetti la carne. Utilizzare porzioni di pollo non tagliate a pezzetti.

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

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

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

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

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

### Polpettone

Utilizzare carne tritata fresca.

Impostare il peso complessivo del polpettone.

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

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

### Carne di maiale

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

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

Per la cottura degli arrostiti impostare il peso della carne, per la cottura delle rotolate il peso complessivo.

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

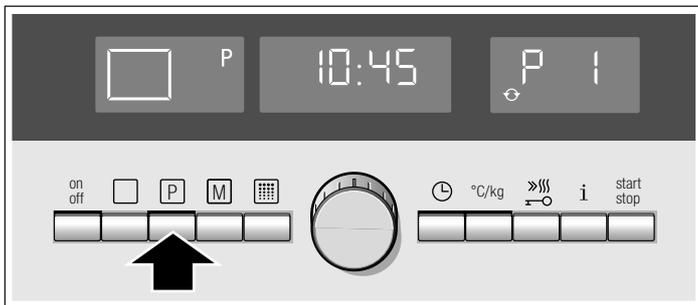
## Selezione e impostazione del programma

Cercare prima il programma adatto nella tabella dei programmi.

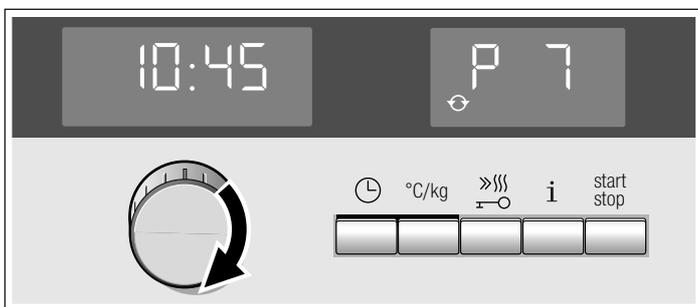
Esempio nella figura: impostazione per brasato di manzo, fresco, programma 7, peso della carne 1,3 kg.

### 1. Premere il tasto [P].

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

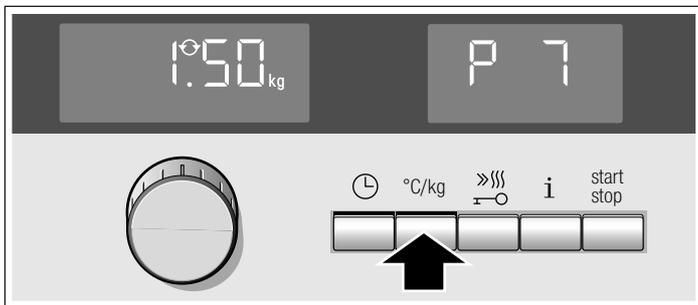


### 2. Servendosi del selettore, impostare il numero del programma desiderato.



### 3. Premere il tasto °C/kg.

L'indicatore dell'ora visualizza un peso predefinito.



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



### 5. Premere il tasto start/stop.

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

### Il programma è concluso

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

### Modifica della durata del programma

Non è possibile modificare la durata.

### Modifica del programma

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

### Apertura della porta del forno

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

### Funzione Pausa

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

### Interruzione del programma

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

### Rinvio dell'ora di fine

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

## Consigli per la programmazione automatica

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

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

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

Utilizzare una stoviglia più piccola o aggiungere più liquido.

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

Utilizzare una stoviglia più grande o aggiungere meno liquido.

L'arrosto risulta troppo asciutto nella parte superiore

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

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

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

Si desidera cucinare carne surgelata.

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

# Testati nel nostro laboratorio

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

## Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.  
Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- 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 al forno su un livello

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

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

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

### Cottura al forno su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

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

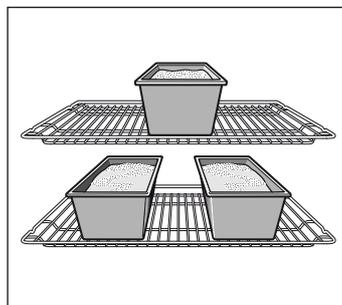
- Teglia: livello 5

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

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



### Stampi per dolci

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

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

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

### Tabelle

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

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

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

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	2		160-180	50-60
	3 stampi a ciambella	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, delicata	Stampo a ciambella/rettangolare	2		150-170	60-70
Fondi di torta, semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	3		160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2		160-180	50-60
Pan di Spagna, 2 uova (preriscaldare)	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2		150-170	20-30
Torta quattro quarti, 6 uova (preriscaldare)	Stampo a cerniera	2		150-170	40-50
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1		180-200	25-35

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

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torte alla frutta o torte alla ricotta con fondi di pasta frolla*	Stampo a cerniera	1	☐	160-180	70-90
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Teglia per pizza	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2	☐	150-170	60-70
Pizza, fondo sottile con poco condimento (preriscaldare)	Teglia per pizza	1	☐	280-300	10-15
Torte salate*	Stampo a cerniera	1	☐	170-190	45-55

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

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

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	3	☉	140-160	15-25
	Leccarda + teglia	3+1	☉	130-150	25-35
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1	☉	130-150	30-40
Biscotti (preriscaldare)	Teglia	3	☐	140-150	30-40
	Teglia	3	☉	140-150	25-35
	Leccarda + teglia	3+1	☉	140-150	30-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1	☉	130-140	35-50
Amaretti	Teglia	2	☐	110-130	30-40
	Leccarda + teglia	3+1	☉	100-120	35-45
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1	☉	100-120	40-50
Meringa	Teglia	3	☉	80-100	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	3	☐	180-200	20-25
	2 griglie con teglie per muffin	3+1	☉	160-180	25-30
Bignè	Teglia	2	☐	210-230	30-40

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3	☉	180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	☉	180-200	25-35
	2 teglie da forno + leccarda	5+3+1	☉	170-190	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia	2	☐	190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	☉	160-180	25-35

### Pane e pagnotte

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

Non versare mai acqua nel forno caldo

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

## Consigli per la cottura al forno

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

## Carne, pollame, pesce

### Stoviglie

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

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

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

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

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

### Cottura arrosto

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

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

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

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

### Cottura al grill

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

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

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

Girare i pezzi da grigliare trascorsi 2/3 del tempo.

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

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

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

Quando si utilizza il grill, non inserire la teglia o la leccarda al livello 4 o 5. Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

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

### Carne

Trascorsa la 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	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
<b>Carne di manzo</b>						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	1		220-240	60
Bistecche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1		3	15
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	2		210-230	140
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	3+1		230-240	30

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	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	Con coperchio	2		210-230	70
Bistecche, 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	Senza coperchio	2		190-210	60
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	1		160-180	120

#### Selvaggina

Lombata capriolo con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2		200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Con coperchio	2		210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	Con coperchio	2		180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	Con coperchio	2		180-200	130
Coniglio	2,0 kg	Con coperchio	2		220-240	60

#### Carne tritata

Polpettone	con 500 g di carne	Senza coperchio	1		180-200	80
------------	--------------------	-----------------	---	--	---------	----

#### Salsicce

Salsicce		Griglia + leccarda	4+1		3	15
----------	--	--------------------	-----	--	---	----

#### Pollame

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostitire.

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso che deve essere girato trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato.

Girare i pezzi di arrosto come la rotola o il petto di tacchino a metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.

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

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

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

### Pesce

Girare le porzioni di pesce trascorsi  $\frac{2}{3}$  del tempo.

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere più stabile il pesce aggiungere nel ventre una

patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Per il filetto di pesce, stufarlo aggiungendo qualche cucchiaino di liquido.

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

## Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
Si vuole sapere se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con un cucchiaino. 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 irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.	Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

## Cottura delicata

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

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

### Avvertenze

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata, il grasso sviluppa un sapore intenso.
- I pezzi di carne più grossi non vanno necessariamente girati.
- Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.

- Qualora si desideri anche il sugo della carne, cuocerla in una stoviglia chiusa. Tuttavia, occorre ricordarsi di ridurre il tempo di cottura.
- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrosti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.

### Stoviglie adatte

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

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

### Impostazione

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

## Tabella

Per la cottura delicata sono indicate tutte le parti tenere di pollame, manzo, vitello, maiale e agnello. I tempi della cottura

delicata dipendono dallo spessore e dalla temperatura interna della carne.

Pietanza	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in ore
<b>Pollame</b>						
Petto di tacchino	1000 g	2	☐	80	6-7	4-5
Petto d'anatra*	300-400 g	2	☐	80	3-5	2-2½
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosti di manzo (ad es. lombata), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	4½-5½
Filetto di manzo, intero	ca. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Roastbeef, spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	4-5
Sottofiletto, spessore 3 cm		2	☐	80	5-7	80-110 Min.
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosti di vitello (ad es. coppa superiore), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Filetto di vitello	ca. 800 g	2	☐	80	6-7	3-3½
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosti di maiale magro ad es. lombata), spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Filetto di maiale, intero	ca. 500 g	2	☐	80	6-7	2½-3
<b>Carne d'agnello</b>						
Filetto d'agnello, intero	ca. 200 g	2	☐	80	5-6	1½-2

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

## Consigli per la cottura delicata

Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrostita preparata nel modo consueto.

Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

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

Una volta terminata la cottura delicata, impostare nuovamente la temperatura a 70 °C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per 2 ore.

## Sformato, gratin, toast

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

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

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

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
<b>Sformati</b>					
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2	☐	180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2	☐	200-220	25-30
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2	☐	180-200	40-50
<b>Gratin</b>					
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2	☒	160-180	60-80
	2 stampi per sformato	3+1	☒	150-170	60-80
<b>Toast</b>					
Gratinare 4 pezzi	Griglia + leccarda	3+1	☒	160-170	10-15

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Gratinare 12 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	15-20

## Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

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

## Pizza, congelata

Pizza (preriscaldare)	Leccarda	1		180-200	10-15
-----------------------	----------	---	--	---------	-------

## Prodotti a base di patate, surgel.

Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
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 o baguette da riscaldare	Leccarda	2		190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1		160-180	20-25

## Polpette/crocch., surgelate

Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-240	10-20
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3		200-220	15-25

## Strudel, surgelato

Strudel	Leccarda	3		190-210	30-35
---------	----------	---	--	---------	-------

## Ricette speciali

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

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

### Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).

3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti con tappo a vite e coprire con pellicola per alimenti.

4. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.

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

### Fare lievitare la pasta

1. Preparare la pasta lievitata come di consueto, riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire.
2. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.

Pietanza	Stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 ore

Pietanza	Stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata	
Far lievitare la pasta	stoviglia termoresistente	sul fondo del vano di cottura	☉	Preriscaldare a 50 °C	5-10 min.
				Spegnere l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	20-30 min.

## Scongelamento

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

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

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

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

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

## Essicare per la conservazione

Con Aria calda 3D ☉ si ottiene un'essiccazione eccellente.

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

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

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

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa.

Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

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

## Sterilizzazione per conserve

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

### Attenzione!

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

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

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

### Preparazione

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

- Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

### Impostazione

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

### Sterilizzazione per conserve

#### Frutta

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

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

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	spegnere	ca. 25 minuti

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	spegnere	ca. 30 minuti
Mousse di mele, pere, prugne	spegnere	ca. 35 minuti

### Verdure

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

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

Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Barbabietola rossa	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

### Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

### Attenzione!

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

## Acrilamide negli alimenti

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

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

### Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

#### Generalità

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

#### Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.  
Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

#### Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.  
Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

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

#### Patate fritte al forno

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

## 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 al forno

Cottura al forno su 2 livelli:  
Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Cottura al forno su 3 livelli:  
Inserire la leccarda al centro.

#### Biscotti:

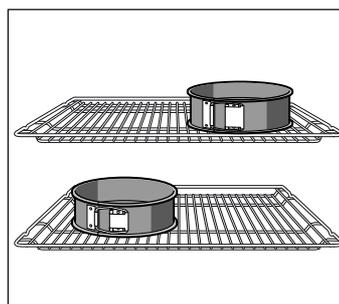
Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Torta di mele coperta su 1 livello:

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

Torta di mele coperta su 2 livelli:

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



Dolci in stampi a cerniera in lamiera stagnata:

Cuocere con Riscaldamento sup./inf.  su 1 livello. Al posto

della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.

**Avvertenza:** Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti (preriscaldare*)	Teglia	3		140-150	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		140-150	30-45
	2 teglie + leccarda	5+3+1		130-140	35-50
Biscotti	Teglia	3		140-150	30-45
Small cakes (preriscaldare*)	Teglia	3		150-170	20-30
	Teglia	3		150-160	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		140-160	25-40
	2 teglie + leccarda	5+3+1		130-150	35-55
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*)	Stampo a cerniera su griglia	2		150-160	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2		160-180	30-40
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

## Cottura al grill

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

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

\* Girare dopo 2/3 del tempo

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9000796834 920716