

Istruzioni per l'uso

HGV 74W 355 J





Perché cucinare diventi piacevole quanto mangiare,

è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo così sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dalla cucina.

Sono fornite importanti informazioni in materia di sicurezza. In questo modo sarà possibile conoscere meglio i singoli componenti della nuova cucina. Inoltre viene spiegato passo dopo passo come effettuare le singole impostazioni. Semplice!

Nelle tabelle sono indicati i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette. Tutti i dati si basano sui test effettuati presso il nostro laboratorio di cucina.

E qualora dovessero verificarsi delle anomalie, si troveranno qui le informazioni utili per risolvere da soli i piccoli problemi.

L'indice dettagliato consente di trovare rapidamente la soluzione desiderata.

Non resta quindi che augurare buon appetito!

Istruzioni per l'uso

HGV74W355J

it

9000 606566

Indice

Norme di sicurezza	7
Prima del montaggio	7
Avvertenze per la sicurezza	7
Anomalie dell'installazione a gas / odore di gas	9
Cause dei danni	10
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	12
Smaltimento a norma di legge	12
Risparmio energetico con il forno	12
Risparmio energetico con il piano di cottura	13
Installazione e allacciamento	13
Per l'installatore	13
Posizionamento orizzontale della cucina	14
Installazione dell'apparecchio	15
Ecco il vostro forno nuovo!	16
Piano di cottura	17
Il forno	19
Prima del primo utilizzo	24
Impostazione dell'ora	24
Riscaldamento del forno	24
Pulizia degli accessori	24
Pulizia preliminare del corpo e del coperchio superiore dei beccucci	25
Regolazione del piano cottura	25
Accensione dei bruciatori	25
Tabella di cottura per i fuochi	27
Impostazione del forno	28
Accensione	28
Il forno deve spegnersi automaticamente	29

Indice

Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente	30
Riscaldamento rapido	32
Ora	33
Regolazione	33
Contaminuti	34
Regolazione	34
Sicurezza bambino	35
Cura e manutenzione	35
Coperchio superiore in vetro	36
Detergente	37
Parete posteriore del forno	40
Per una pulizia più facile	40
Sgancio e riaggancio dei supporti	41
Sgancio e riaggancio della porta del forno	42
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	44
Cosa fare in caso di guasto?	46
Tabella guasti	46
Sostituzione della lampadina superiore del forno	47
Servizio di assistenza tecnica	48
Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio	49
Dolci e biscotti	50
Consigli per la cottura in forno	54
Carne, pollame, pesce	56
Consigli per la cottura in forno e al grill	60
Sformati, gratin, toast	61
Cibi pronti	61
Ricette speciali	63
Scongelamento	64



Indice

Essicare per la conservazione	64
Sterilizzazione per conserve	65
Acrilamide negli alimenti	67
Pietanze sperimentate	68

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni d'uso e di installazione insieme ai vari accessori. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni e gli accessori relativi.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento scorretto

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. Qualora l'apparecchio non venga collegato correttamente, decade il diritto alla garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

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

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

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Superfici ad alta temperatura

Pericolo di scottature!

Non toccare mai le zone di cottura calde, le superfici interne del vano di cottura o gli elementi riscaldanti. Tenere lontano i bambini.

	<p>Pericolo di corto circuito! Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai rimanere impigliato nella porta calda del forno o essere fatto passare sopra le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.</p> <p>Pericolo di incendi! Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulle zone di cottura e non conservarli nel forno. Nel caso fuoriesca del fumo, non aprire mai la porta del forno. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas.</p>
Vapore caldo	<p>Pericolo di bruciature! Aprire con cautela la porta del forno. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.</p> <p>Pericolo di scottature! Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta del forno.</p>
Accessori e stoviglie caldi	<p>Pericolo di scottature! Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.</p>
Pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore	<p>Non pulire il forno o il piano di cottura con una pulitrice ad alta pressione o a getto di vapore. Pericolo di cortocircuito!</p>
Surriscaldamento di olio e burro	<p>Pericolo di incendi! Non far mai scaldare olio o burro senza sorvegliarli. L'olio o il burro bollenti si incendiano rapidamente. Non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Appoggiare immediatamente un coperchio o un piatto sulla padella al fine di soffocare le fiamme. Spegnerne la zona di cottura e lasciare raffreddare la padella.</p>

Aerazione insufficiente durante l'utilizzo delle zone di cottura a gas

Pericolo di soffocamento!

Non utilizzare mai le zone di cottura a gas in un ambiente non sufficientemente ventilato. Aerare bene la stanza qualora si cucini per lungo tempo.

Pericolo di incendio!

Non attivare mai la cappa aspirante qualora le zone di cottura non siano coperte da una stoviglia. I resti di grasso presenti nel filtro della cappa potrebbero incendiarsi. La cappa aspirante può essere danneggiata dal calore elevato.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.

Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Copertura di protezione in vetro



Pericolo di lesioni!

Non chiudere mai la copertura di protezione in vetro quando anche solo una delle zone di cottura è accesa o ancora calda.

Il vetro caldo si può spaccare.

Prima di sollevare la copertura di protezione controllare che non vi sia stato rovesciato sopra nulla.

Anomalie dell'installazione a gas / odore di gas

Qualora si notino anomalie nell'installazione a gas oppure odore di gas, occorre

- chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas
- spegnere immediatamente fuochi accesi o sigarette
- spegnere tutti gli apparecchi elettrici, lampade comprese

- aprire le finestre e aerare bene la stanza
- contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Cause dei danni

Danneggiamento del piano di cottura

Utilizzare le zone di cottura solo dopo avervi poggiato sopra una stoviglia. Non riscaldare padelle o pentole vuote per non danneggiarne il fondo.

Assicurarsi che la piastra di cottura non venga mai accesa con la copertura di protezione chiusa, per esempio dai bambini.

Mantenere asciutta la piastra di cottura. Acqua salata o fondi di pentole bagnati possono danneggiarla.

Rimuovere immediatamente gli eventuali residui di cibo. Per pietanze contenenti molto liquido utilizzare pentole alte, in modo da evitare fuoriuscite.

Non mettere in funzione la piastra di cottura senza pentola. Utilizzare solo pentole con il fondo perfettamente piatto. Qualora la piastra di cottura non riesca a trasmettere alla pentola sufficiente calore, può diventare incandescente.

Non utilizzare pentole ovali che debbano essere riscaldate da due zone di cottura. In tal caso si genererebbe un accumulo di calore dannoso per l'apparecchio.

Danneggiamento del forno

Non collocare nessun accessorio sul fondo del forno. Non coprire il fondo del forno con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C, non collocare le stoviglie sul fondo del forno. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

Non versare mai acqua nel forno caldo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

**Spostamento
dell'apparecchio sulle
condutture del gas o sulla
maniglia della porta**

Non conservare a lungo alimenti umidi nel forno chiuso. Lo smalto viene danneggiato.

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. Utilizzare di preferenza una leccarda più profonda.

Non salire o sedersi sulla porta del forno aperta. Non appoggiare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

Non trasportare l'apparecchio tirandolo per la maniglia della porta in quanto questa potrebbe rompersi a causa del peso eccessivo.

Non spostare l'apparecchio facendo forza sulle condutture del gas; queste possono danneggiarsi. Pericolo di perdite di gas! Non spostare l'apparecchio facendo presa sulla maniglia della porta. Le cerniere e la maniglia possono danneggiarsi.

**Danneggiamento dello
zoccolo a cassetto**

Non collocare oggetti caldi all'interno dello zoccolo a cassetto in quanto questo potrebbe danneggiarsi.

**Danneggiamento dei
frontali dei mobili contigui**

Far sempre raffreddare il forno da chiuso. Anche se la porta del forno è solo socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta del forno non si chiude più correttamente. Con il passare del tempo i frontali dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione.

Durante l'utilizzo delle zone di cottura a gas vengono liberati anche calore e umidità. Con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. In caso di tempi di cottura prolungati attivare la cappa aspirante oppure aerare la stanza.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Nel presente capitolo sono indicati alcuni consigli per risparmiare energia durante l'utilizzo del forno e del piano di cottura e per smaltire correttamente l'apparecchio.

Smaltimento a norma di legge



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

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

Risparmio energetico con il forno

Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

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

Per la cottura delle pietanze scegliere sempre una stoviglia dalle dimensioni appropriate. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.

Chiudere sempre le stoviglie con un coperchio adatto.

La fiamma del gas deve sempre essere a contatto con il fondo della pentola.

Installazione e allacciamento

Allacciamento del gas

L'allacciamento del gas deve essere effettuato da un tecnico autorizzato. All'apparecchio sono allegati le apposite istruzioni.

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.

Gli apparecchi dotati di spina possono essere collegati solo a prese con messa a terra installate secondo le prescrizioni.

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.

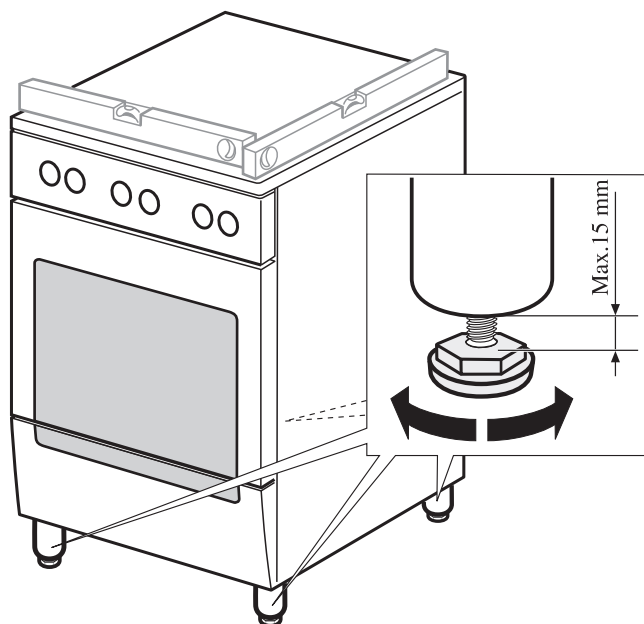
Posizionamento orizzontale della cucina

Posizionare la cucina sempre direttamente sul pavimento.

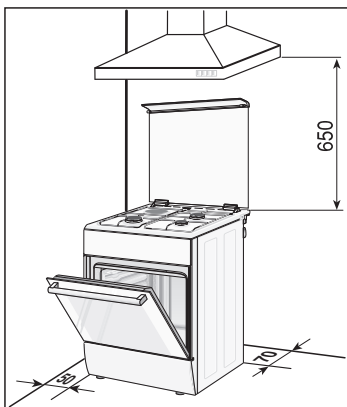
La cucina dispone di piedini regolabili in altezza. In questo modo è possibile sollevare la base di circa 15 mm.

La base dispone di piedini regolabili interni sul lato anteriore e posteriore.

Se necessario, aumentare o diminuire l'altezza dei piedini di regolazione servendosi di una chiave esagonale, finché la cucina non si venga a trovare in posizione orizzontale.



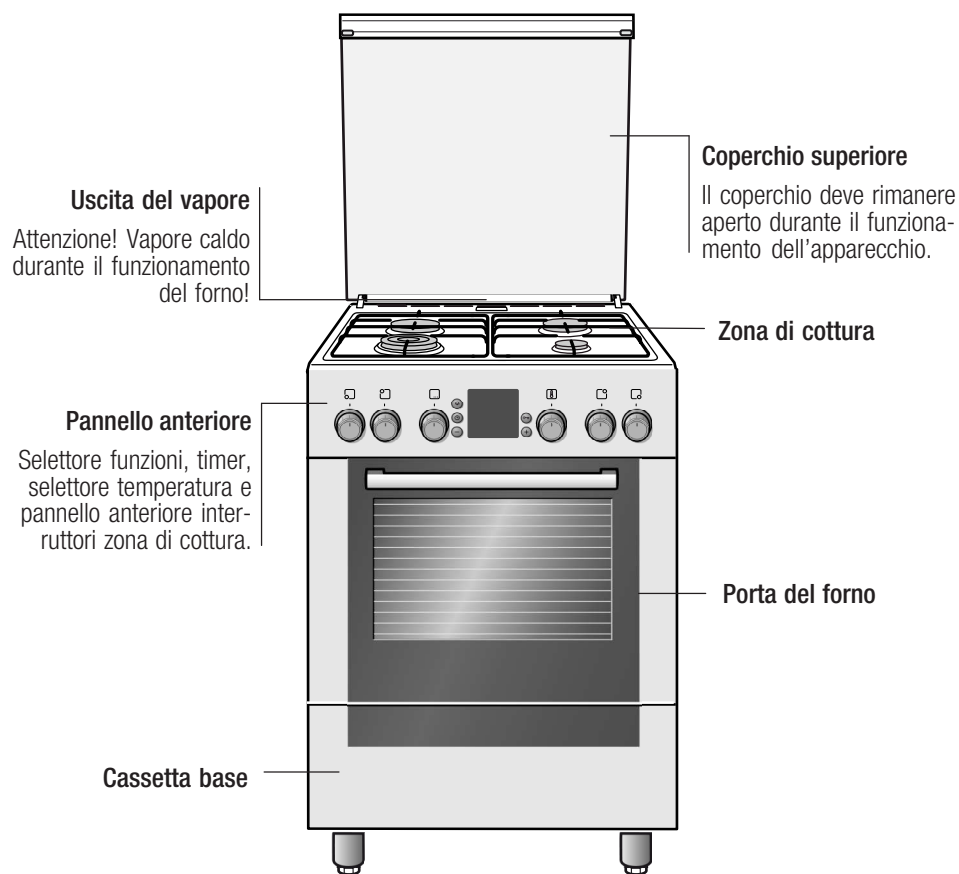
Installazione dell'apparecchio



Il prodotto deve essere installato in conformità alle dimensioni previste e collocato direttamente sul pavimento della vostra cucina. Non deve essere posizionato su altri oggetti. La distanza tra il coperchio del piano cottura ed il lato inferiore dell'aspiratore, deve essere regolata in base alle istruzioni fornite dal produttore dell'aspiratore. Prestare attenzione a non muovere l'apparecchio dopo l'installazione. Tenere sempre una distanza di almeno 50 mm tra la parte dove si trova il bruciatore forte o il bruciatore wok sul fornello ed i mobili circostanti.

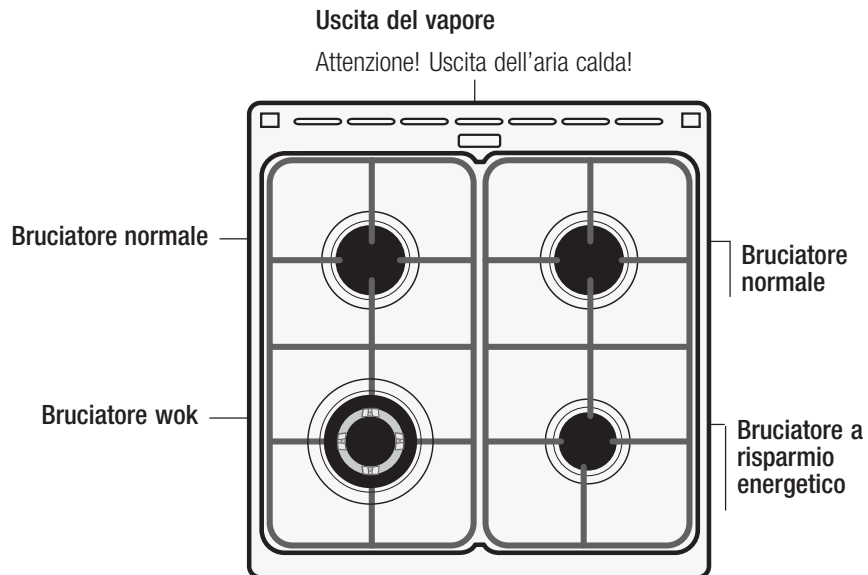
Ecco il vostro forno nuovo!

In questo libretto di istruzioni vi presentiamo un apparecchio nuovo e forniamo informazioni riguardanti la zona di cottura, il forno e gli accessori.

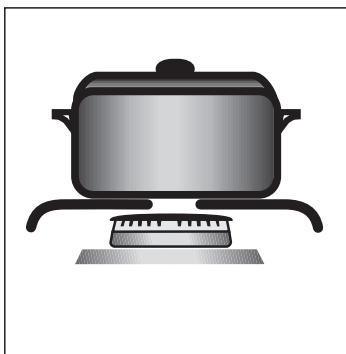


Sono possibili varianti in funzione del tipo di apparecchio.

Piano di cottura



Bruciatore	Diametro della pentola o della padella
Bruciatore a risparmio energetico 1 kW	12-18 cm
Bruciatore normale 1,7 kW	18-24 cm
Bruciatore wok 3,6 kW	24-28 cm



Il fondo di pentole e padelle deve essere piatto.

Posizionare centralmente le pentole o le padelle sui bruciatori. In questo modo la fiamma del bruciatore è in contatto con il fondo della pentola o della padella, manici e maniglie non possono arrecare danni ed è garantito un risparmio energetico.

Selettori delle zone di cottura

Grazie ai quattro selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione	Funzione/Zone di cottura a gas
⊖ Posizione 0	OFF
✱ Posizione di accensione	Posizione di accensione
⊕ Campo di impostazione	Fiamma alta = potenza massima Fiamma piccola = potenza minima











Alla fine del campo di impostazione è presente un punto di arresto. Non tentare di andare oltre.

Il forno

Impostare il forno utilizzando il selettore funzioni e il selettore della temperatura.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni si imposta il tipo di riscaldamento per il forno.
È possibile ruotare verso destra o verso sinistra il selettore funzioni.




Posizione	Tipo di utilizzo
 Posizione zero	Il forno è spento.
 Riscaldamento sup./inf.	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.
 Aria calda 3D*	Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
 Livello pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Scaldare la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
 Riscaldamento inferiore	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
 Grill ventilato	Per la cottura arrostito 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.
 Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
 Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
 Scongelamento	Per scongelare ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
 Riscaldamento rapido	Per preriscaldare rapidamente il forno senza accessori.

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

Durante l'impostazione, la lampadina nel vano di cottura si accende.



Tasti e indicatori


Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Sull'indicatore vengono visualizzati i valori impostati.

Tasto	Tipo di utilizzo
 Tasto contaminuti	Consente di impostare il contaminuti.
 Tasto orologio	Consente di impostare l'ora, la durata della cottura in forno $\text{I} \rightarrow \text{I}$ e l'ora di fine cottura $\rightarrow \text{I}$.
- Tasto meno	Consente di ridurre i valori di impostazione.
 Tasto chiave	Consente di attivare e disattivare la sicurezza bambino.
+ Tasto più	Consente di aumentare i valori di impostazione.

Selettore della temperatura

Con il selettore della temperatura è possibile impostare la temperatura o il livello grill.

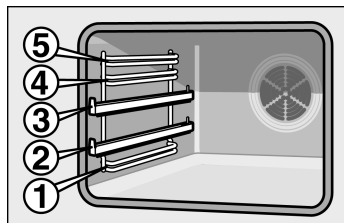
Posizione	Significato
 Posizione 0	Il forno non riscalda.
50-270 Ambito di temperatura	Temperatura nel vano di cottura in °C.
1, 2, 3 Livelli grill	I livelli per il grill superficie piccola  e grande  . Livello 1 = basso Livello 2 = medio Livello 3 = elevato

Quando il forno si sta riscaldando, sull'indicatore compare il simbolo della temperatura . Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento. Per grill piatto, e congelamento, il simbolo non si illumina.

Accessorio

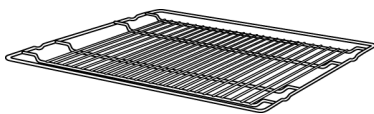
L'accessorio può essere inserito nel forno a 5 differenti livelli.

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



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

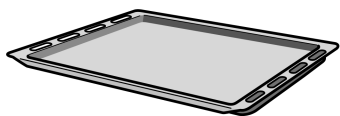
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.



Griglia

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

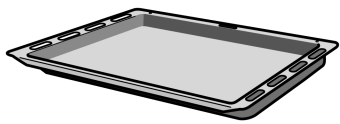
Inserire la griglia con il fondo rivolto verso il basso .



Teglia da forno smaltata

per dolci e biscottini.

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



Leccarda

per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia.

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

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.

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

Griglia HEZ 334000	per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Teglia da forno smaltata HEZ 331000	per dolci e biscottini.
Leccarda HEZ 332000	per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Griglia a inserto HEZ 324000	Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Griglia per leccarda HEZ 325000	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Cottura al grill sulla griglia per leccarda: inserirla unicamente ai livelli 1, 2 e 3. Griglia per leccarda come protezione antischizzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.
Teglia in vetro HEZ 336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente HEZ 331010	I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Inserire la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente HEZ 332010	I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Inserire la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno.
Teglia per pizza HEZ 317000	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.

Piastra HEZ 327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, panini e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.
Teglia professionale con griglia inseribile HEZ 333000	Particolarmente adatta alla preparazioni di grosse quantità di cibo.
Coperchio per teglia professionale HEZ 333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.
Tegame in vetro HEZ 915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sformati. È particolarmente adatta al sistema di cottura automatico.
Tegame in metallo HEZ 6000	Il tegame è adatto alla zona arrosto del piano di cottura in vetroceramica, al sistema di cottura a sensori e al programma di cottura automatico. Le pareti esterne del tegame sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.
Tegame universale HEZ 390800	per porzioni particolarmente grosse o abbondanti. Il tegame è dotato di pareti esterne in smalto granitico e di un coperchio in vetro resistente per forno. Il coperchio in vetro si può utilizzare anche come stampo per gratin.
Griglia di protezione	La griglia di protezione viene fissata alla porta del forno, al fine di evitare che i bambini possano toccare la porta calda del forno. La griglia di protezione può essere ordinata attraverso il servizio di assistenza tecnica dello stabilimento, indicando il codice 469 088.

Prima del primo utilizzo

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

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggiano il simbolo \oplus e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto \oplus .
Sull'indicatore compare l'ora 12:00 e il simbolo \oplus .
2. Impostare l'ora utilizzando il tasto + o il tasto -.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con riscaldamento sup./inf. \square a 240 °C.

Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

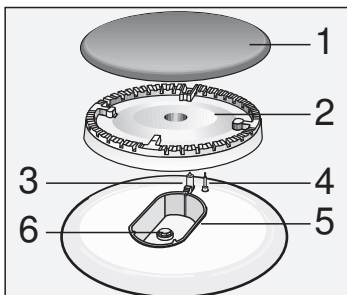
1. Impostare riscaldamento sup./inf. \square utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

Trascorsa un'ora disattivare il forno. Ruotare il selettore funzioni e il selettore della temperatura in posizione 0.

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.

Pulizia preliminare del corpo e del coperchio superiore dei beccucci



Pulire il coperchio (1) e il corpo (2) dei beccucci con acqua e detersivo. Asciugare con cura i componenti.

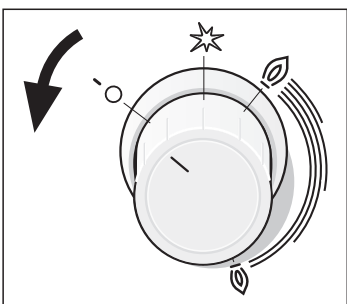
Rimontare il coperchio e il corpo dei beccucci in sede evitando di danneggiare la candela (3) e il cannucio di sicurezza fiamma (4).

L'iniettore (6) deve essere asciutto e pulito. Assicurarsi di inserire correttamente il coperchio dei beccucci sul corpo.


Regolazione del piano cottura

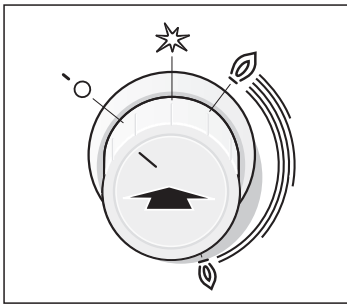
Il piano cottura è dotato di 4 bruciatori a gas, la cui accensione viene descritta di seguito.

Accensione dei bruciatori



Verificare che lo spartifiamma si trovi correttamente posizionato sul corpo del bruciatore. Gli incavi del corpo del bruciatore non devono essere ostruiti. Tutti i componenti del bruciatore devono essere asciutti.

1. Sollevare il coperchio del piano che deve rimanere aperto per tutta la durata del funzionamento.
2. Ruotare in senso antiorario la corrispondente manopola del bruciatore che si desidera accendere fino alla posizione di accensione . Il primo di accensione ha inizio.

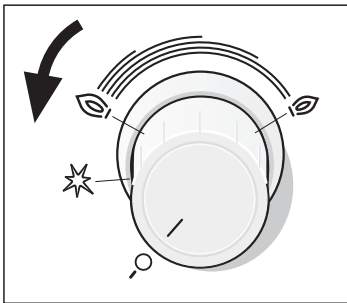


3. Premere completamente la manopola di accensione del corrispondente bruciatore e **tenerla premuta** da 1 a 3 secondi.

Il gas erogato viene acceso dalle scintille generate dalla scarica elettrica.

Viene inoltre attivata la funzione di termosicurezza, che in caso di spegnimento della fiamma interrompe automaticamente l'erogazione del gas al bruciatore.

Azionare il dispositivo di accensione per un tempo superiore a 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, sospendere l'operazione di accensione. Attendere almeno un minuto prima di tentare una nuova fase di accensione.



4. Regolare la fiamma alla potenza desiderata. Tra le regolazioni • OFF e 🔥, la fiamma può non essere stabile. Pertanto, è consigliabile regolare la fiamma tra il livello massimo 🔥 ed il livello minimo di potenza 🔥.
5. Controllare che la fiamma sia correttamente accesa. Altrimenti ripetere la procedura dal punto 2.

Spegnimento

6. Ruotare la manopola di accensione del corrispondente bruciatore in senso orario portandola in posizione • OFF.



Se immediatamente dopo lo spegnimento della fiamma ancora si aziona la manopola, dal bruciatore fuoriesce del gas. Se la manopola del fuoco non viene portata in posizione di accensione ✨ entro 60 secondi, l'erogazione del gas si interrompe automaticamente.

Il bruciatore a gas non si accende

In caso di blackout o in presenza di umidità sugli elettrodi di accensione, è possibile accendere i bruciatori con un accendigas o un fiammifero.

Tabella di cottura per i fuochi

Il diametro del fondo della pentola utilizzata per la cottura deve essere adeguato al diametro del beccuccio della zona di cottura.

Il tempo di cottura varia a seconda degli alimenti utilizzati, del loro peso e del tipo di preparazione desiderata. Il tempo di cottura ottimale può essere valutato sulla base della propria esperienza.

Per non disperdere i minerali e le vitamine presenti negli alimenti non usare troppa acqua per la cottura. Le verdure risultano così più gustose e ricche di principi nutritivi.

Esempio	Pietanze	Fuoco di cottura	Regolazione fiamma
Fusione	Cioccolata, burro, margarina	Beccuccio economico	Fiamma bassa
Riscaldare	Brodo, passato di verdure	Beccuccio normale	Fiamma bassa
Riscaldare e tenere in caldo	Zuppe	Beccuccio economico	Fiamma bassa
Stufare*	Pesce	Beccuccio normale	Fiamma media
Lessare*	Patate e altre verdure, carne	Beccuccio normale	Fiamma media
Cuocere*	Risotti, verdure, piatti di carne (con salse)	Beccuccio normale	Fiamma alta
Friggere**	Frittate, patate, carne, bastoncini di pesce	Beccuccio wok	Fiamma media

* Nel caso si utilizzi una pentola con coperchio abbassare la fiamma non appena si raggiunge l'ebollizione.

** Si consiglia di usare la padella wok durante la cottura sul beccuccio wok.

Impostazione del forno

Esistono diverse possibilità d'impostazione del forno.

Disattivazione manuale del forno

Quando la pietanza è pronta, disattivare il forno.

Il forno si disattiva automaticamente

E' possibile allontanarsi dalla cucina anche per intervalli di tempo maggiori.

Il forno si accende e si spegne automaticamente

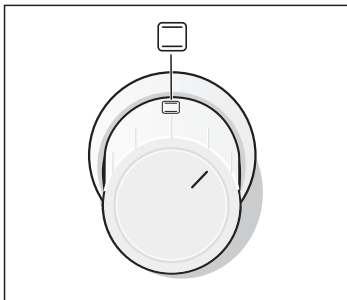
Si può per esempio introdurre la pietanza nel forno al mattino ed effettuare l'impostazione in modo che sia pronta per mezzogiorno.

Tabelle e consigli

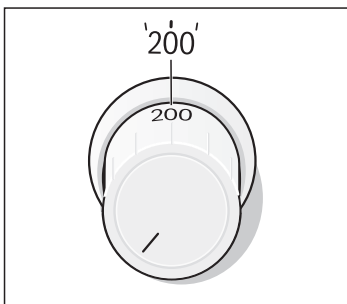
Al capitolo "Tabelle e consigli" sono indicate le impostazioni appropriate per molte pietanze.

Accensione

Esempio:
Calore superiore e inferiore
☐, 200 °C



1. Premendo il selettore funzioni scegliere il tipo di riscaldamento.



2. Premendo il selettore temperatura, regolare il calore o il livello di griglia.

Spegnimento

Al termine della cottura, portare il selettore funzioni in posizione OFF.



Modifica della regolazione

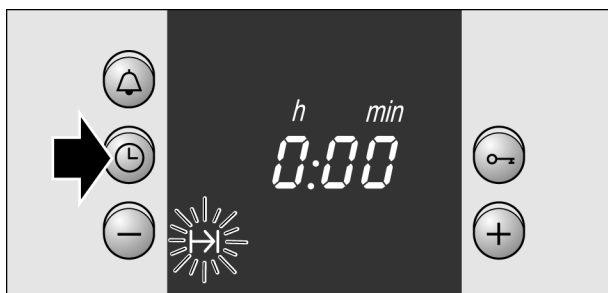
È possibile modificare la temperatura e il livello di griglia del forno in qualsiasi momento.

Il forno deve spegnersi automaticamente

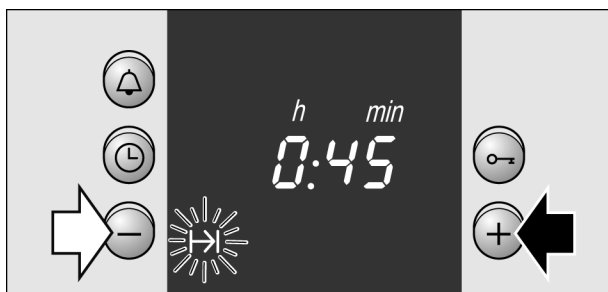
Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 e 2. Impostare ora anche la durata (tempo di cottura) per la propria pietanza.

Esempio nella figura: impostazione per  Riscaldamento sup./inf., 200 °C, durata 45 minuti.


3. Premere il tasto orologio .
Il simbolo della durata  lampeggia.



4. Impostare la durata utilizzando il tasto + o il tasto -.
Tasto + Valore proposto = 30 minuti
Tasto - Valore proposto = 10 minuti




Il tempo di cottura è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere due volte il tasto  e disattivare il selettore funzioni.


Modifica dell'impostazione

Premere il tasto orologio . Modificare la durata utilizzando il tasto + o il tasto -.

Interruzione dell'impostazione

Premere il tasto orologio . Premere il tasto - fino a che l'indicatore non visualizza zero. Disattivare il selettore funzioni.


Impostazione della durata quando l'ora è nascosta



Premere due volte il tasto orologio  ed effettuare le impostazioni come descritto al punto 4.

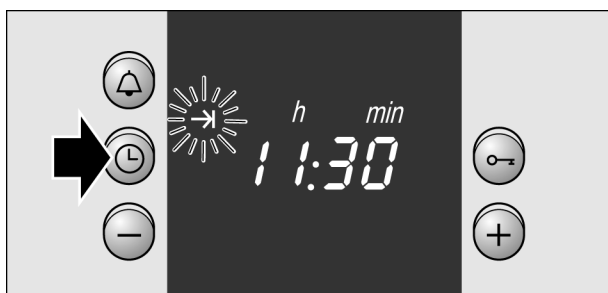
Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente

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

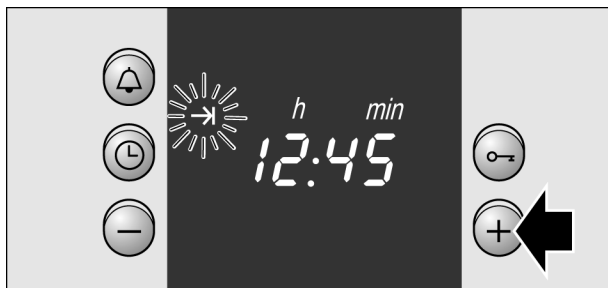
Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 4.

Esempio nella figura: impostazione per  Riscaldamento sup./inf., 200 °C. Sono le ore 10:45; la pietanza necessita di 45 minuti di cottura e deve essere pronta per le 12:45.


5. Tenere premuto il tasto orologio  finché non lampeggia il simbolo fine . Sull'indicatore viene indicato quando la pietanza sarà pronta.



6. Posticipare l'ora di fine con il tasto +.
Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. Sull'indicatore viene visualizzata l'ora di fine cottura finché il forno non si accende.



Il tempo di cottura è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere due volte il tasto  e disattivare il selettore funzioni.

Avvertenza


Finché un simbolo lampeggia è possibile effettuare modifiche. Quando il simbolo è fisso significa che l'impostazione è stata acquisita.


Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.


Utilizzare il riscaldamento rapido con temperature impostate oltre i 100 °C.

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

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Utilizzando il selettore, impostare la temperatura desiderata.

Sull'indicatore si illumina il simbolo . Il forno inizia a riscaldarsi.

Il riscaldamento rapido è terminato

Sull'indicatore si illumina il simbolo . Introdurre la pietanza nel forno e impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

Ora

Dopo il primo allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri. Impostare l'ora. Il selettore funzioni deve essere disattivato.

Regolazione

Esempio: ore 13:00

1. Premere il tasto ⌚.
Sull'indicatore vengono visualizzate le ore 12:00 e il simbolo ⌚ lampeggia.
2. Impostare l'ora utilizzando il tasto + o il tasto -.
Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.
Il simbolo ⌚ si spegne.

**Modifica dell'ora,
ad esempio per passare
dall'ora legale all'orasolare**

Premere due volte il tasto orologio ⌚ e modificare con il tasto + o il tasto -.

Contaminuti




Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno.

Il contaminuti dispone di un segnale acustico particolare che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata per il forno.


Il contaminuti può essere impostato anche quando è attiva la sicurezza bambino.

Regolazione

Esempio: 20 minuti

1. Premere il tasto Contaminuti .
Il simbolo  lampeggia.
2. Impostare il tempo del contaminuti utilizzando il tasto + o il tasto -.
Tasto + Valore proposto = 10 minuti
Tasto - Valore proposto = 5 minuti
Dopo alcuni secondi si avvia il contaminuti.
Sull'indicatore si illumina il simbolo . Sul display viene visualizzato lo scorrere del tempo.


Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico.
Premere il tasto Contaminuti . L'indicatore del contaminuti si spegne.





Modifica del tempo del contaminuti

Premere il tasto Contaminuti . Modificare il tempo con il tasto + o con il tasto - .

Cancellazione dell'impostazione

Premere il tasto Contaminuti . Premere il tasto - fino a che l'indicatore non visualizza zero.



Il contaminuti e la durata scorrono simultaneamente.

I simboli si illuminano. L'indicatore visualizza lo scorrere del tempo del contaminuti.
Per visualizzare la durata residua , l'ora di fine  o l'ora : tenere premuto il tasto orologio  finché non compare il simbolo corrispondente.
Il parametro richiesto viene visualizzato sull'indicatore per alcuni secondi.



Sicurezza bambino

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

Blocco del forno

Premere il pulsante chiave  finché sul display non viene visualizzato il simbolo . Questa operazione dura circa 4 secondi.

Annullamento del blocco

Premere il pulsante chiave , finché il simbolo  non si spegne.

Avvertenze

La suoneria e l'ora possono essere impostate anche in stato di blocco.

In caso di calo di corrente, la sicurezza bambino impostata viene annullata.

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.

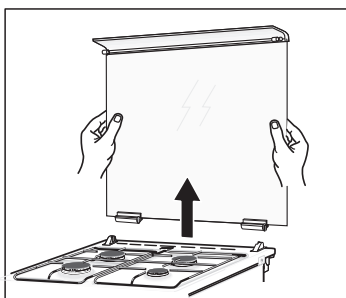
Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

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.

Coperchio superiore in vetro

Pulire e asciugare il coperchio superiore prima di aprirlo.



Pulire il coperchio superiore con prodotti specifici per vetri.

Per la pulizia, il coperchio superiore può essere smontato se necessario. Per smontare il coperchio superiore, aprirlo completamente, tenerlo con due mani su entrambi i lati e sollevarlo verso l'alto.

Dopo averlo pulito, rimontare il coperchio superiore ripetendo le fasi dello smontaggio in ordine inverso.

Chiudere il coperchio superiore dopo il raffreddamento delle zone di cottura.

Detergente

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

Non utilizzare

per il piano di cottura

- detersivo per lavaggio a mano non diluito oppure detersivo per lavastoviglie
- detersivi abrasivi oppure spugnette che possono provocare graffi
- detersivi aggressivi, quali ad es. spray per il forno oppure smacchiatori
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Non utilizzare

per il forno

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Superfici in acciaio inox

Pulire con soluzione saponata calda e un panno morbido. In caso di superfici in acciaio inox, strofinare sempre in senso orizzontale per non rigare la superficie. Asciugare con un panno morbido. Togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.

Detersivi aggressivi, spugne ruvide e panni per pulizie non sono indicati. Per le superfici cromate, utilizzare un prodotto per acciaio inox. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Detersivi specifici per acciaio inox possono essere richiesti al Servizio di assistenza tecnica o ai rivenditori specializzati.

Superfici smaltate e laccate

Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.

Beccucci e griglie della zona di cottura a gas

Non lavare in lavastoviglie. Rimuovere le griglie e pulirle con una spugna inumidita in acqua calda e detersivo.

Rimuovere il corpo e il coperchio dei beccucci. Pulire con una spugna inumidita in acqua calda e detersivo. Prestare attenzione a lasciare le uscite del gas delle piastre pulite e non ostruite.

Pulire le candele con una piccola e morbida spazzola. I bruciatori sono funzionanti solo quando le candele sono perfettamente pulite.

Rimuovere i resti di cibo rimasti sui beccucci con una spugna inumidita in acqua calda e detersivo. Usare poca acqua. Prestare attenzione a non bagnare la parte interna dell'apparecchio. Durante la pulizia prestare attenzione a non danneggiare e a non ostruire gli iniettori.

Dopo la pulizia asciugare attentamente tutti i componenti e prestare attenzione che i coperchi dei bruciatori siano posizionati correttamente in sede. Per avere una combustione corretta tutti i componenti devono essere posizionati correttamente in sede.

Il coperchio è smaltato in nero. Il colore della cornice metallica che circonda la zona di cottura può variare col passare del tempo per effetto del calore. Ciò, tuttavia, non influirà sul funzionamento dei bruciatori.

Riposizionare le griglie in sede.

Piastra elettrica

Pulire strofinando con la parte ruvida della spugna e con detersivo cremoso. Dopo aver pulito la superficie della piastra, asciugarla tenendola accesa per un po'. Le zone di cottura umide potrebbero ossidarsi col tempo. Infine, applicare il prodotto di manutenzione.

Pulire sempre immediatamente i cibi traboccati e i resti di cibo rimasti sulla piastra.

Cornice metallica della zona di cottura elettrica

Il colore della cornice metallica che circonda la zona di cottura può variare col passare del tempo. È possibile ottenere il colore precedente, strofinando la cornice metallica con la parte abrasiva di una spugna per piatti imbevuta di detersivo. Evitare il contatto della spugna con le altre superfici della zona di cottura, in quanto potrebbero venire danneggiate.

Pulsanti

Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.



Vetro della porta

Utilizzare un detergente per vetri. Non impiegare detergenti abrasivi, corrosivi o il raschietto per vetro. Possono danneggiare il vetro.

Guarnizione	Pulire con acqua calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.
Fondo del forno, copertura e pareti laterali	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. In caso di forte imbrattamento: utilizzare il detergente soltanto quando il forno si è completamente raffreddato. Non usarli mai sul retro del forno.
Coperchio in vetro della lampada da forno	Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.
Accessorio	Mettere a bagno in una soluzione saponata molto calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta per stoviglie.
Teglia da forno in alluminio (opzionale)	Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare in alcun caso detergenti per forni. Non toccare la superficie con un coltello o oggetti taglienti simili. Rischio di graffi! Strofinare in direzione orizzontale e senza esercitare pressione con una soluzione saponata e un panno per vetri o in microfibra, che non lascia peli. Asciugare con un panno morbido. Detergenti aggressivi, spugne ruvide e panni per pulizie non sono indicati. Possono rigare la teglia da forno.
Dispositivo di sicurezza della porta (opzionale)	Smontare il dispositivo di sicurezza dalla porta per poter eseguire la pulizia. Mettere tutte le parti in materiale sintetico a bagno in una soluzione saponata di lavaggio molto calda e pulire con una spugnetta per stoviglie. Asciugare con un panno morbido. In caso di molto sporco, il dispositivo di sicurezza della porta può bloccarsi e non funzionare.
Cassetto inferiore	Pulire con un panno inumidito in acqua calda e detersivo. Asciugare con un panno morbido.
Accessori	Mettere a bagno gli accessori in acqua calda. Pulire con una spugna o una spazzola.

Parete posteriore del forno

La parete posteriore del forno si autopulisce. Presenta un rivestimento in ceramica altamente porosa, in grado di assorbire gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Quanto più elevata è la temperatura e quanto più a lungo resta in funzione il forno, tanto migliore sarà quindi il risultato.

In caso di imbrattamento persistente anche dopo più cicli di esercizio, procedere nel seguente modo: pulire dapprima le superfici smaltate del forno. Impostare quindi la funzione aria calda 3D  o il riscaldamento super./infer. .

Riscaldare il forno vuoto per ca. 2 ore alla massima temperatura.

Lo strato in ceramica viene rigenerato. I residui scuri o bianchi possono quindi essere rimossi semplicemente con acqua e una spugna morbida.

Il leggero scolorimento del rivestimento non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Avvertenze importanti

Non utilizzare mai detersivi abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.

Non utilizzare mai detersivi per forno ai fini della pulizia della parete posteriore.

Nel caso in cui il detersivo per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore, rimuoverlo immediatamente servendosi di una spugna e di sufficiente acqua.

Per una pulizia più facile

Attivazione della lampada del forno

Ai fini di una più agevole pulizia è possibile attivare la lampada del forno e sganciare la porta forno.

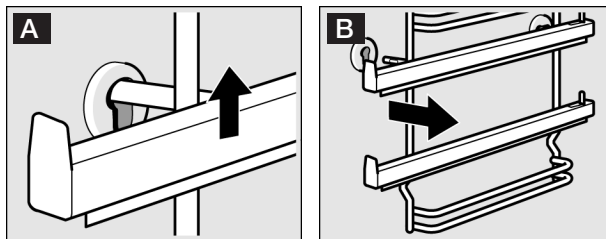
Impostare il selettore funzioni su .

Sgancio e riaggancio dei supporti

Sgancio dei supporti

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

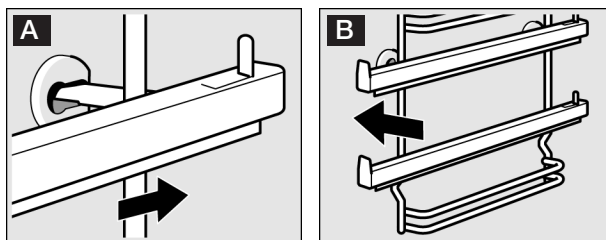
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (Figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (Figura B).



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

Riaggancio dei supporti

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



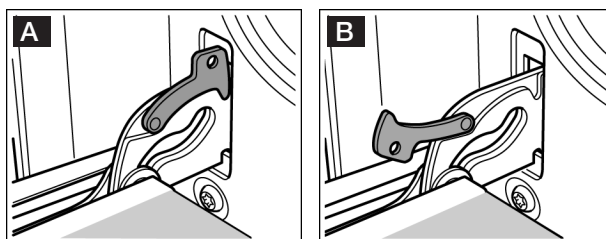
I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. La sporgenza incurvata deve essere rivolta verso il basso.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa (Figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare (Figura B).



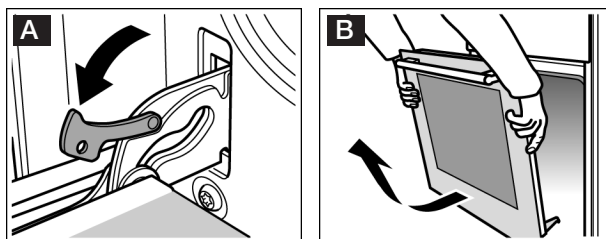
Pericolo di lesioni! Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore.

Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra (Figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto (Figura B).

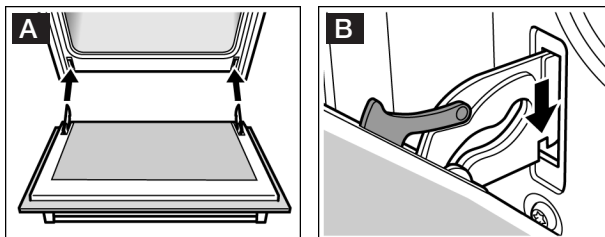
Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla ulteriormente ed estrarla.



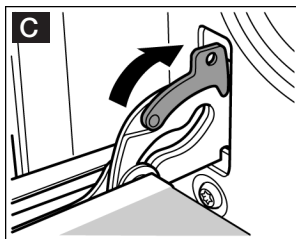
Riaggancio della porta

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

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano già inserite nelle aperture corrispondenti (Figura A).
2. Innestare l'apposita tacca di entrambe le cerniere (Figura B).



3. Richiudere le due leve di bloccaggio (Figura C).
Chiudere la porta del forno.



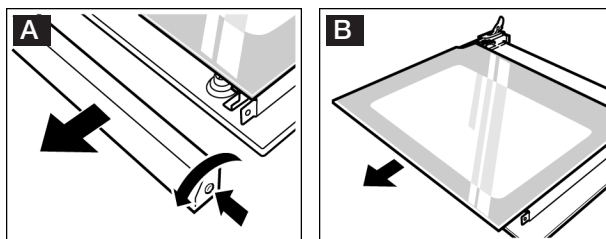
- ⚠** Pericolo di lesioni! Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

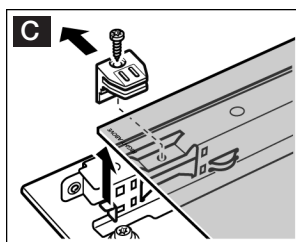
Smontaggio

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

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno in modo che la maniglia sia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno svitando le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo (figura B).



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



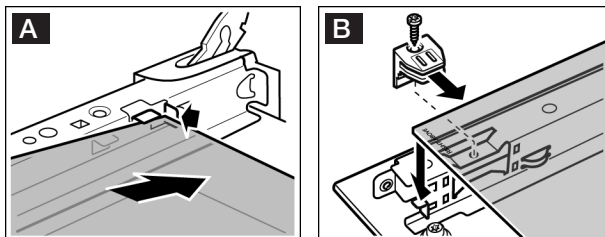
Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

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

Montaggio

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

1. Inserire il pannello inclinandolo e facendolo scorrere verso la parte posteriore dell'apparecchio (figura A).
2. Infilare i supporti a destra e a sinistra del pannello, aggiustarne la posizione e avvitarli (figura B).



3. Inserire da dietro il pannello in vetro superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
4. Applicare e avvitare la copertura.
5. Rimontare la porta del forno.

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

Cosa fare in caso di guasto?

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

Tabella guasti

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

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
L'indicazione dell'ora lampeggia.	Interruzione di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Presenza di polvere sui contatti.	Ruotare più volte i selettori.
Il bruciatore non si accende.	Interruzione di corrente o candele umide.	Accendere il bruciatore con un accendigas o con un fiammifero.



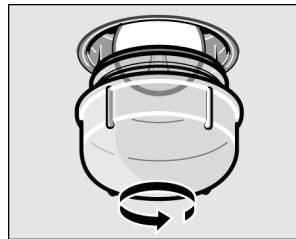
Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Sostituzione della lampadina superiore del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 25 watt possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.



1. Pericolo di scariche elettriche!
Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.



4. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.
5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
6. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Sostituzione della copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere necessariamente sostituita. La copertura in vetro può essere richiesta presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. Per evitare di perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD
--------------------	-----------

Servizio di assistenza tecnica ☎

Tutti i dati sono stati testati presso il 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'inserimento di cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

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.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Dolci e biscotti

Cottura su un livello

Per un'ottima riuscita del dolce cuocerlo su un livello con Riscaldamento sup./inf. .

Se si utilizza la modalità di cottura Aria calda  regolarsi nel modo seguente:

Dolci in stampi, livello di inserimento 2

Dolci in teglia, livello di inserimento 3.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

Cottura su due livelli:

Leccarda, livello di inserimento 3

Teglia, livello di inserimento 1.

Cottura su tre livelli:

Teglia, livello di inserimento 5

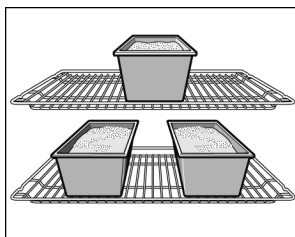
Leccarda, livello di inserimento 3

Teglia, livello di inserimento 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 costruttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali, di conseguenza, le dosi dell'impasto e le indicazioni della ricetta possono variare.









Tabella

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 maggiore.

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

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

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	2		160-180	40-50
	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	2		150-170	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2		160-180	50-60
Pan di Spagna	Stampo a cerniera scuro	2		160-180	30-40
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	25-35
Torta (p. frolla) di frutta/ricotta*	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	70-90

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1		220-240	35-45
Torte salate*	Stampo a cerniera scuro	1		180-200	50-60
Pizza, fondo sottile e farcitura scarsa, preriscaldare	Teglia per pizza	1		250-270	10-15

* Terminata la cottura, fare riposare i dolci nell'apparecchio spento e chiuso per circa 20 minuti.

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Teglia	2		170-190	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Impasto con ripieno di frutta	Leccarda	3		170-190	40-50
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	50-60
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	2		210-230	40-50
Rotolo di pan di spagna, preriscaldare	Teglia	2		190-210	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2		160-180	30-40
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		180-200	55-65
Pizza	Teglia	2		220-240	15-25
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	35-45

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	Teglia	3		140-150	30-40
	Teglia	3		140-150	30-40
	Leccarla + teglie da forno	3+1		140-150	30-45
	Leccarda + 2 teglie da forno	1+3+5		130-140	35-50
Biscottini	Teglia	3		140-160	15-25
	Leccarda + teglia	3+1		130-150	25-35
	Leccarda + 2 teglie da forno	1+3+5		130-150	30-40
Amaretti	Teglia	2		110-130	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		100-120	35-45
	Leccarda + 2 teglie da forno	1+3+5		100-120	40-50
Meringa	Teglia	3		80-100	130-150
Bignè	Teglia	2		200-220	30-40
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	25-35
	Leccarda + 2 teglie da forno	1+3+5		160-180	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia	3		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		170-190	25-35

Pane e pagnotte

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

Non versare mai acqua nel forno caldo.

Quando si cuoce su due livelli, inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg farina	Leccarda	2		270	8
				200	35-45
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		270	8
				200	40-50
Pagnotte non preriscaldare	Teglia	3		210-230	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia	3		170-190	15-20
	Leccarda + teglia	3+1		160-180	20-30

Consigli per la cottura in forno

Si desidera seguire una propria ricetta.

Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

Si desidera verificare che il dolce sia completamente cotto.

Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare la parte superiore del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.

Il dolce si sgonfia.

La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione 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 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. La volta successiva, aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

Il pane o il dolce (ad es. la torta al formaggio) hanno un bell'aspetto, ma all'interno sono molli e umidi (è presente dell'acqua).

La prossima volta 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 sono colorati in modo irregolare.

Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più regolare. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento super./infer.  su un solo livello. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la 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 . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Durante la cottura di dolci succosi 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

Avvertenze per le stoviglie/pentole

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

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni del tegame e deve chiudersi 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.

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.

Avvertenze per la cottura di arrostiti

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1-2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro. I tegami in acciaio inossidabile non sono sempre adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura maggiore e/o un tempo di cottura più lungo.

Avvertenze per la cottura al grill

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

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

Carne

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.

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.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi in cottura sul grill trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.




















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

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

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e farlo 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	Tempo cottura in minuti
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	1		210-230	50
Bistecche spesse 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1		3	15
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne di maiale						
Arrosto, senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Arrosto, con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	2		210-230	70
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	1		150-170	120
Polpettone	con 500 g di carne	Senza coperchio	1		170-190	70
Salsicce		Griglia + leccarda	4+1		3	15

Pollame

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

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.

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

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura.

Girare i pezzi di pollo trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

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

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Livello grill	Tempo cottura in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		190-210	50-80
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Pollo, diviso a metà	per 500 g	Griglia	2		200-220	40-50
Porzioni di pollo	per 300 g	Griglia	3		200-220	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		170-190	90-100
Oca, intera	3,5 - 4 kg	Griglia	2		160-170	110-130
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2		170-190	80-100
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

Pesce

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

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 stabile il pesce aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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		3	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Griglia	2		170-190	50-60
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.

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

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

Quando si irrora l'arrosto, si sviluppa vapore.

Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

Controllare il livello di inserimento e la temperatura.

La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.

La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

Sformati, gratin, toast

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

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

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.

Sformati	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		180-200	40-50
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2		210-230	30-40
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	1+3		150-170	65-85
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	4		3	7-10
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	4		3	5-8

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, Grado grill	Durata della cottura in minuti
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2		190-210	15-20
	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		180-200	10-20
Pizza, congelata, preriscaldare	Leccarda	1		180-200	10-15
Prodotti a base di patate, surgelati					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
Crocchette	Leccarda	3		190-210	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3		190-210	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3		190-210	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3		200-220	10-20
Prodotti da forno, precotti					
Panini o baguette da riscaldare	Leccarda	3		190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1		160-180	20-25
Polpette/crocchette, surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		200-220	10-15
Bastoncini, bocconcini di pollo	Leccarda	3		190-210	10-20
Strudel, surgelato	Leccarda	3		190-210	30-40

Ricette speciali

Con questo apparecchio è possibile impostare temperature comprese tra 50 e 270 °C. In questo modo è possibile preparare yogurt cremosi a 50 °C ottenendo ottimi risultati così come una pasta lievitata più soffice.



Yogurt

Far bollire il latte (3,5% di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 50 °C. Aggiungere 150 g di yogurt e mescolare. Versare il tutto in tazze o in vasetti con tappo a vite e sistemarli sulla griglia dopo averli coperti. Preriscaldare il forno fino a 50 °C per 5 minuti. Quindi, fare cuocere come indicato.

Pasta lievitata

Preparare la pasta lievitata come di consueto. Riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire. Preriscaldare il vano di cottura per 5 minuti. Spegner l'apparecchio e lasciare riposare l'impasto nel vano di cottura.

Preparazione

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite sulla griglia	1		50	6-8 ore
Pasta lievitata	Collocare la stoviglia termoresistente	Sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C, spegnere l'apparecchio, mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5 min. 20-30 min.


Scongelamento

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

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

Alimenti surgelati	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	2		il selettore della temperatura resta disattivato





Essicare per la conservazione

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

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Inserire la leccarda al livello 3 e la teglia al livello 1. Coprire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

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

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

Sterilizzazione per conserve

Preparazione

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 solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.

Non riempire eccessivamente i vasetti con frutta o verdura. Se occorre, pulire ancora una volta i bordi del vasetto in modo che siano ben 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.

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.

Regolazione

1. Inserire la leccarda al livello 2. Posizionare i vasetti in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Portare il selettore funzioni su Riscaldamento infer. .
5. Regolare il selettore temperatura su 170 - 180 °C.

Sterilizzazione della frutta da conservare

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

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, Ribes, Fragole	spegnere	ca. 25 minuti
Ciliegie, Albicocche, Pesche, Uva spina	spegnere	ca. 30 minuti
Mousse di mele, Pere, Prugne	spegnere	ca. 35 minuti

Sterilizzazione della verdura da conservare

Non appena nei vasi iniziano a risalire piccole bollicine, ridurre la temperatura a 120 - 140 °C circa, per un intervallo tra 35 e 70 minuti in funzione del tipo di verdura. Spegnerne quindi 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

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

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Pietanze sperimentate

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

Secondo la normativa EN/IEC 60350.

Cottura al forno


Quando si cuoce su due livelli, inserire sempre la leccarda sopra la teglia.









Quando si cuoce su tre livelli, inserire la leccarda al centro.

Biscotti: non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Torta di mele coperta su 2 livelli:
posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro.

Torta di mele coperta su 1 livello:
posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Stampi a cerniera in lamiera stagnata:
Cuocere con la modalità Riscaldamento superiore e inferiore  su 1 livello. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.

Pietanza	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti preriscaldare*	Teglia	3		140-150	30-40
	Teglia	3		140-150	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		140-150	30-45
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		130-140	35-50
Pasticcini preriscaldare*	Teglia	3		150-170	20-35
	Teglia	3		150-170	20-35
	Leccarda + teglia	1+3		140-160	30-45
	Leccarda + 2 teglie	1+3+5		130-150	35-55

Pietanza	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna con acqua preriscaldare*	Stampo a cerniera su griglia	2		160-180	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2		160-180	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	3		170-190	40-50
	Leccarda	3		150-170	40-50
	Leccarda + teglia	1+3		150-170	50-60
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

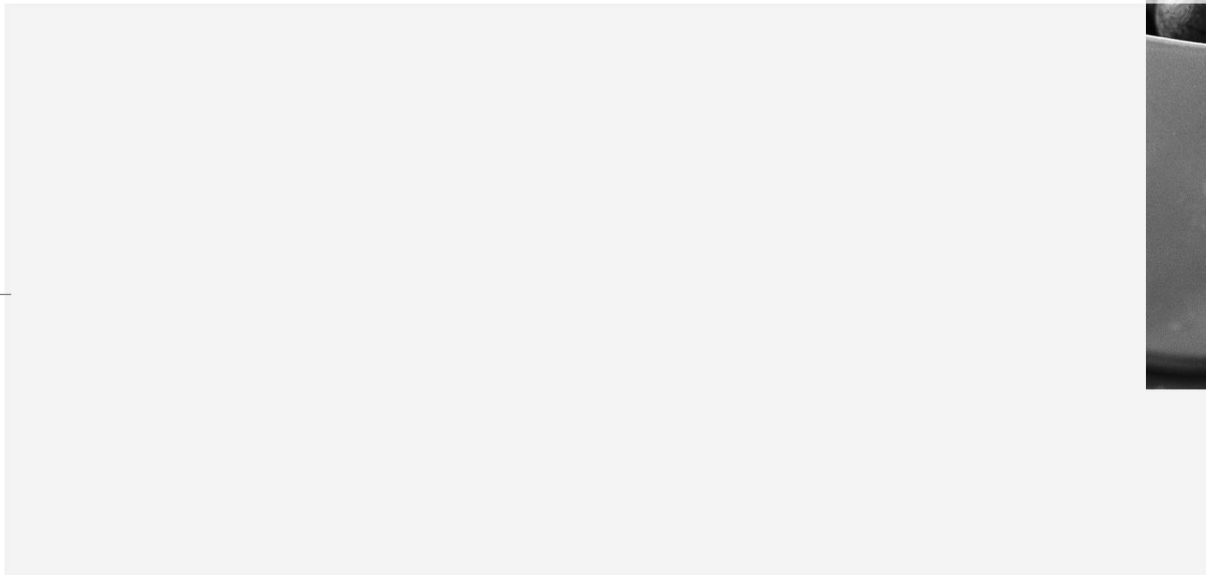
Cottura al grill

Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo e il forno resta pulito.

Pietanza	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata in minuti
Dorare i toast preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5		3	1/2-2
Hamburger di carne, 12 pezzi*, non preriscaldare	Griglia + Leccarda	4+1		3	25-30

* Una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo impostato, girare.





Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HGV74W355J
9000 606566
BO • it • 101290