

Avete scelto questo apparecchio di qualità superiore, che in casa Vi renderà per molti anni un ottimo servizio.

Per sfruttare tutti i vantaggi tecnici, leggete queste istruzioni per l'uso.

All'inizio delle istruzioni per l'uso trovate tutte le istruzioni di sicurezza importanti.

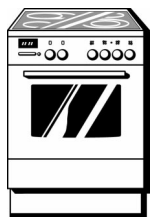
Prendete poi confidenza con le singole parti della nuova cucina. Vi mostriamo tutto ciò che può fare e come potete usarla.

Le tabelle sono strutturate in modo che possiate procedere alla regolazione un passo alla volta. In esse trovate le pietanze più comuni, le stoviglie adatte, il livello d'inserimento nel forno ed i valori di regolazione ottimali, naturalmente tutto già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché la cucina possa conservarsi per lungo tempo in buone condizioni, diamo numerosi consigli per la cura e la pulizia. Se qualche volta dovesse verificarsi un malfunzionamento, nelle ultime pagine trovate informazioni per eliminare da soli piccoli guasti.

Avete dubbi? In tal caso prima consultate sempre l'indice dettagliato. Così Vi orientate rapidamente.

Istruzioni per l'uso



HSN 562 F CC

it

5650 044 398

Indice

Raccomandazioni	4
Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio ..	4
Istruzioni di sicurezza	4
Per evitare danni all'apparecchio	6
Installazione e allacciamento	7
Avvertenze per l'installatore	7
Posizionamento orizzontale della cucina	8
La Sua nuova cucina	9
Pannello comandi	10
I tipi di riscaldamento	12
Forno e accessori	13
Al primo uso	15
Regolazione dell'ora	15
Pulire il forno	16
Pulizia degli accessori	16
Cucinare	16
Per evitare danni	16
Il piano di cottura	18
Indicatore di calore residuo	18
Regolazione	19
Zona di cottura a circuito doppio	
Zona di cottura con zona arrosto	19
Regolazione del forno	21
Regolazione del forno	21
...quando il forno si deve attivare e disattivare automaticamente	21
...quando il forno si deve attivare e disattivare automaticamente	22

Indice

Dolci e biscotti	25
Consigli pratici per la cottura al forno	27
Carne, pollame, pesce	30
Consigli per cuocere arrosti e grigliate	34
Sformati, gratin, toast	35
Prodotti pronti surgelati	36
Essiccare per la conservazione	37
Scongelare	38
Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto ..	39
La suoneria	41
Impostazione	41
Manutenzione e pulizia	42
Esterno dell'apparecchio	42
Piano cottura	42
Autopulizia automatica	44
Pulizia manuale del forno	48
Guarnizioni	48
Cassetto dello zoccolo	48
Accessori	48
Cosa fare in caso di guasto?	49
Avvertenze	50
Sostituzione della lampada del forno	51
Cambiare la guarnizione della porta	52
Servizio di assistenza tecnica	53
Tutela ambientale	54
Per risparmiare energia	54

Raccomandazioni

Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

Prima di utilizzare il nuovo apparecchio si raccomanda di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Queste ultime contengono importanti avvertenze in materia di sicurezza, nonché informazioni in merito all'uso e alla manutenzione dell'apparecchio.

- ☐ Conservare con cura le istruzioni per l'uso. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio, allegare anche le istruzioni per l'uso.
- ☐ Controllare il piano di cottura al fine di verificare che non vi siano danni, quali per esempio graffi, sulle parti in vetroceramica o sul telaio.
- ☐ Non mettere in funzione l'apparecchio qualora sia danneggiato.

Istruzioni di sicurezza

- ☐ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti qualificati dalla casa produttrice. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causare pericoli considerevoli.
- ☐ Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e cottura durante il funzionamento diventano roventi. Le superfici interne del forno, gli elementi riscaldanti e lo sfiato vapore si surriscaldano. Per principio tenere lontano i bambini.
- ☐ Sorvegliare sempre gli alimenti durante la cottura a base di grassi o olio. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Mai versare acqua nel grasso o nell'olio in fiamme. Pericolo di scottature! Coprire il contenitore per soffocare il fuoco. Spegnere la zona di cottura. Fare raffreddare il contenitore sulla zona di cottura.

- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde, né essere schiacciati nella porta calda del forno. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ❑ Non conservare oggetti infiammabili nel forno. In caso di accensione involontaria potrebbero bruciarsi. Non appoggiare oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ❑ In caso di guasto escludere il fusibile della cucina nel portafusibili.
- ❑ Utilizzate l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.
- ❑ In caso di fessure, crepe o fenditure del vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche!
Spegnere immediatamente l'apparecchio.
Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Attenzione! Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere asciutti. Il liquido penetrato tra fondo pentola e zona di cottura evapora. La pressione del vapore può far saltare improvvisamente la pentola. Pericolo di ferite!
- ❑ Fare attenzione all'indicazione di calore residuo. Segnala se vi sono zone di cottura calde.
- ❑ Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Gli interruttori e la maniglia della porta del forno si riscaldano quando l'apparecchio resta a lungo in funzione ad alta temperatura.
- ❑ Prima di ogni autopulizia, rimuovere dal forno lo sporco più grosso. Questo provoca pericolo d'incendio!
- ❑ Durante l'autopulizia non appendete alla maniglia della porta del forno oggetti come per es. strofinacci.



- ❑ Evitare di pulire con la funzione di autopulizia automatica (Pirolisi) teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Per effetto del calore elevato, il rivestimento antiaderente può causare la formazione di gas tossici - Pericolo di gravi danni alla salute!

Per evitare danni all'apparecchio

- ❑ Non deporre una teglia direttamente sul fondo del forno, né coprire il fondo con foglio di alluminio, altrimenti si provoca un accumulo di calore. I tempi di cottura e d'arrosto risultano alterati e lo smalto subisce danni.
- ❑ Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Lo smalto può subire danni.
- ❑ I succhi di frutta, che gocciolano dalla teglia, lasciano macchie indelebili. Per cuocere dolci di frutta ricchi di sugo, usare piuttosto la leccarda, che è più profonda.
- ❑ Non salire né sedersi sulla porta del forno aperta.
- ❑ La porta del forno deve chiudersi bene. Mantenere pulite le superfici della guarnizione della porta.
- ❑ Non posizionare oggetti caldi (per esempio le teglie) nel cassetto dello zoccolo. Potrebbe danneggiarsi.

Installazione e allacciamento

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato necessariamente da parte di un tecnico autorizzato. E' indispensabile rispettare in tal senso le prescrizioni dell'impresa erogatrice di energia elettrica competente.

Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un errato allacciamento della cucina.

Avvertenze per l'installatore

Ai fini del rispetto delle prescrizioni in vigore in materia di sicurezza è necessario far sì, al momento dell'installazione, che nell'impianto domestico sia presente un interruttore onnipolare idoneo con apertura di contatto non inferiore a 3 mm. In caso di collegamento mediante spina, questo non è necessario, a condizione tuttavia, che la spina sia ben accessibile per l'utente.

Gli apparecchi dotati di connettore devono essere collegati esclusivamente a prese con messa a terra installate in modo appropriato.

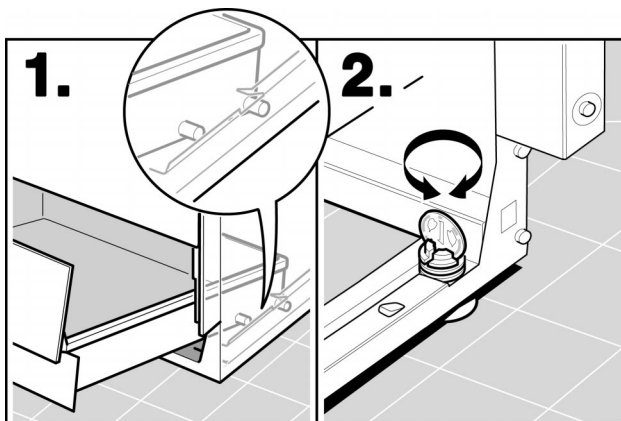
Conformemente a quanto previsto dalla normativa in materia di collaudo per il riscaldamento, l'apparecchio corrisponde alla classe di protezione "Y". Prestare attenzione al fatto che soltanto una parete laterale di questo apparecchio può essere installata a contatto con le pareti del locale o dei mobili.

Per quanto concerne la sicurezza elettrica, la cucina corrisponde alla classe di sicurezza I e deve essere utilizzata esclusivamente con collegamento a un conduttore di protezione.

Ai fini del collegamento dell'apparecchio è necessario utilizzare, come linea di allacciamento alla rete, un cavo di tipo H 05 VV-F oppure un cavo equipollente.

Posizionamento orizzontale della cucina

La cucina dispone di piedi regolabili in altezza, in modo tale da poter bilanciare eventuali piccole aplanarità del pavimento. Per poter regolare i piedini, è necessario sganciare il cassetto dello zoccolo.



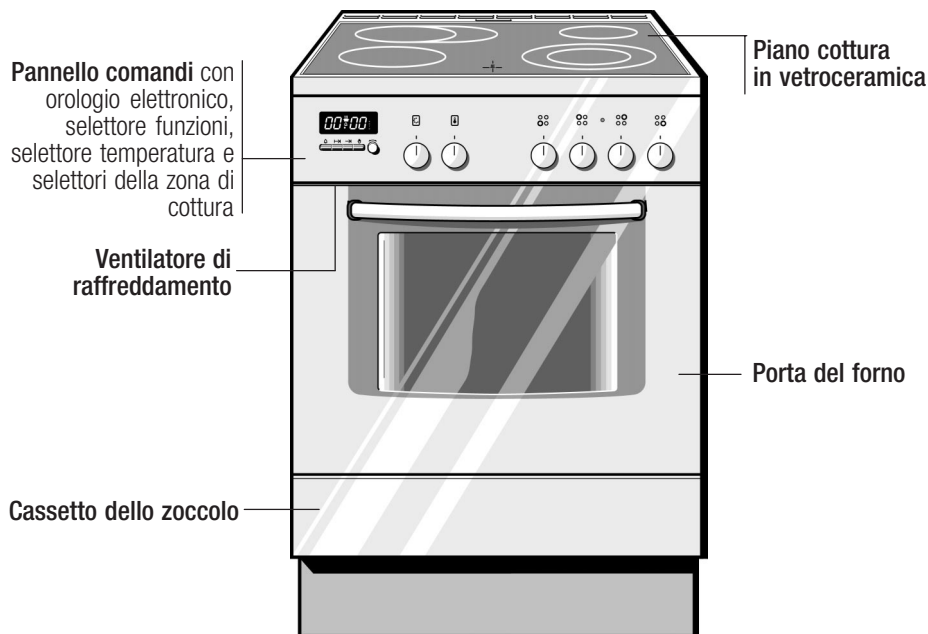
1. Tirare lentamente in avanti il cassetto dello zoccolo. Su ciascun lato del cassetto si trovano due perni, i quali consentono lo scorrimento del cassetto nella guida. Quando il perno anteriore del lato sinistro e del lato destro nella guida si allentano, sollevare leggermente il cassetto. Quando si allenta anche il secondo perno, è possibile rimuovere il cassetto sollevandolo.
2. Se necessario, far ruotare i piedini di regolazione servendosi di una moneta, in modo da aumentarne o diminuirne l'altezza, finché la cucina non si trova in posizione orizzontale. Inclinando leggermente la cucina, la regolazione dei piedini risulterà particolarmente agevole.

Inserire nuovamente il cassetto dello zoccolo.

Fissaggio supplementare alla parete

Al fine di evitare il ribaltamento della cucina, è necessario fissarla alla parete mediante la squadra fornita in dotazione. Si raccomanda di osservare le indicazioni per il fissaggio a parete fornite nelle istruzioni per il montaggio.

La Sua nuova cucina



Possibilità di variazioni a livello dei dettagli a seconda del tipo di forno

La cucina è dotata di un ventilatore di raffreddamento. Finché il forno è caldo, il ventilatore continua ad attivarsi e disattivarsi automaticamente. Può inoltre attivarsi nuovamente anche quando il forno non è stato utilizzato per un periodo prolungato.

Pannello comandi

Tutti gli interruttori possono essere "abbassati" in posizione OFF. Per l'innesto ed il disinnesto è sufficiente premere la maniglia dell'interruttore. Anche la manopola dell'orologio elettronico può essere "abbassata".

Selettore temperatura per il forno


Sono possibili le seguenti impostazioni:

50-250 = temperatura in °C

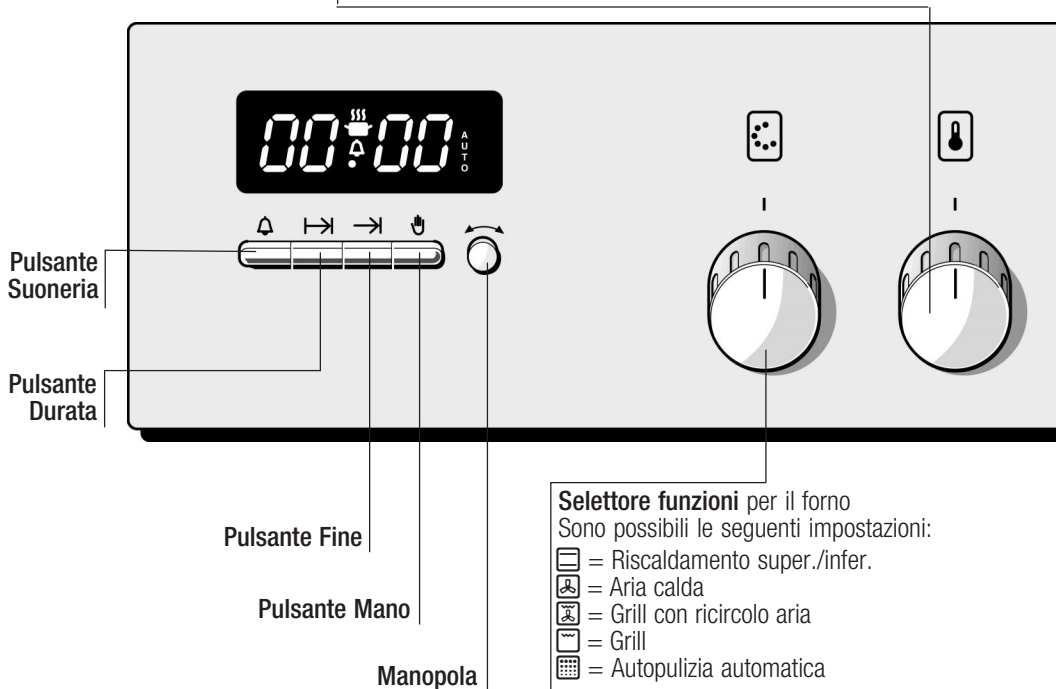
1 = Grill debole

2 = Grill medio

3 = Grill forte

 = Autopulizia automatica

Quando si attiva il selettore temperatura, il simbolo situato al di sopra del selettore temperatura si illumina. Quest'ultimo si spegne al raggiungimento della temperatura impostata, per accendersi poi nuovamente durante la fase di riscaldamento. Nelle opzioni grill e grill con ricircolo aria, il simbolo non si illumina.



Selettore funzioni per il forno

Sono possibili le seguenti impostazioni:

 = Riscaldamento super./infer.

 = Aria calda

 = Grill con ricircolo aria

 = Grill

 = Autopulizia automatica

Quando si imposta il selettore funzioni, il simbolo situato al di sopra del selettore funzioni si attiva. La lampada spia del forno si illumina. Disattivare sempre il selettore funzioni dopo l'uso del forno.

Selettore della zona di cottura

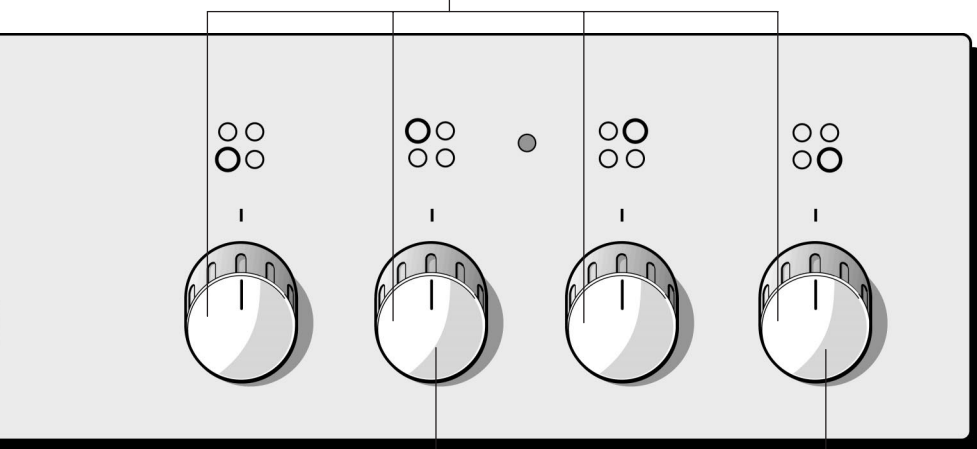
con lampada spia

Posizioni 1-9

0 = zona di cottura disattivata

1 = grado di cottura minimo

9 = grado di cottura massimo



Selettore della zona di cottura per zona di cottura con zona arrosto

1-9 = gradi di cottura

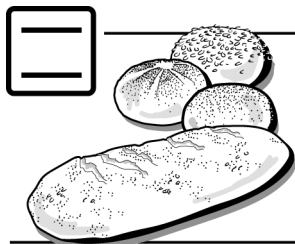
☉ = interruttore di inserimento per la zona arrosti

Selettore della zona di cottura per zona di cottura a circuito doppio

1-9 = gradi di cottura

☉ = interruttore di inserimento per la zona di cottura grande

I tipi di riscaldamento

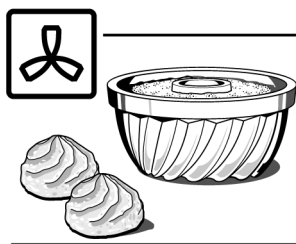


Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere un tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Riscaldamento superiore ed inferiore

Con questo riscaldamento il calore raggiunge uniformemente il dolce o l'arrosto dall'alto e dal basso.

Pane, torta biscottata o dolce di ricotta, ed i succosi dolci di frutta riescono perfettamente. Il riscaldamento superiore ed inferiore è indicato anche per arrosti di manzo, vitello e selvaggina in casseruola o tegame chiuso.

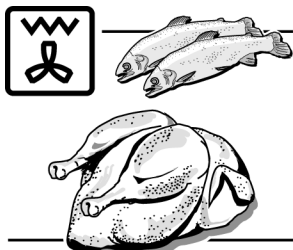


Aria calda

Un ventilatore nella parete posteriore del forno distribuisce uniformemente nel forno il calore del riscaldamento superiore ed inferiore. Con questo tipo di riscaldamento riescono ottimamente anche il dolce in stampo ed i bignè.

Scegliere una temperatura del forno da 20 a 30 °C di meno rispetto al riscaldamento superiore ed inferiore.

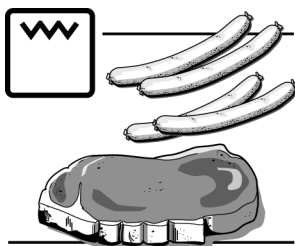
L'aria calda è molto indicata anche per la sterilizzazione per la conservazione sotto vuoto e per l'essiccazione per conservare.



Grill ventilato

L'elemento grill e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. Nella pausa di riscaldamento la ventola fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. Così le carni diventano rosolate e croccanti su ogni lato, ed il forno resta più pulito che con il riscaldamento superiore ed inferiore.

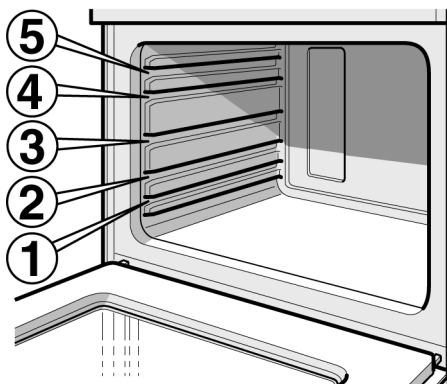
Si possono anche preparare in modo eccellente grandi arrosti, pollame e pesce senza girarrosto e senza preriscaldamento.



Grill

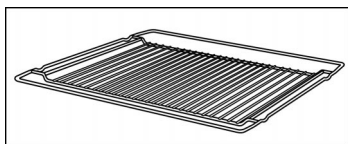
Tutta la superficie sotto l'elemento grill si riscalda. Si può cuocere quindi un maggior numero di bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Forno e accessori




L'accessorio può essere introdotto nel forno su 5 diverse altezze.

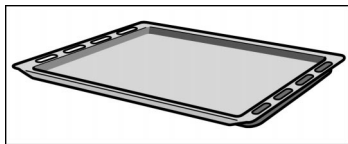
Gli accessori possono essere estratti per due terzi senza che si ribaltino. Così è più facile prelevare le pietanze.



Griglia HEZ 334002

per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, grigliate e pietanze pronte surgelate.

La griglia deve essere inserita in modo che la curvatura sia rivolta verso il basso .



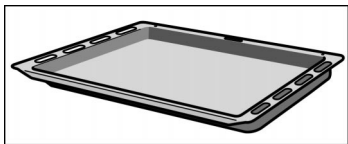
Teglia da forno smaltata HEZ 331071

per dolci e pasticcini.

Cuocere al forno su un'altezza:

Introdurre sempre la teglia da forno smaltata sull'altezza 3 oppure 4.

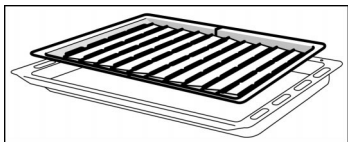
Introdurre nel forno fino all'arresto la teglia da forno con la smussatura rivolta verso la parete posteriore del forno.



Leccarda universale HEZ 332071

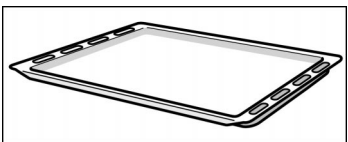
per dolci ricchi di sugo, grossi arrosti e pietanze pronte surgelate. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce al grill direttamente sulla griglia. Potete utilizzare anche la leccarda se volete introdurre due o tre teglie contemporaneamente.

Introdurre la leccarda nel forno fino all'arresto con la smussatura rivolta verso la porta del forno.



Vassoio per grill HEZ 325071 (accessorio speciale)

per pesce, toast, salsicciotti, pietanze pronte surgelate oppure come paraspruzzi per pollame grande. Utilizzare il vassoio per grill solo nella leccarda. Disporre le due parti nella leccarda in modo che al centro si sovrappongano.



Teglia da forno in alluminio HEZ 3000 (accessorio speciale)

per dolci e pasticcini.

Introdurre nel forno fino all'arresto la teglia da forno con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

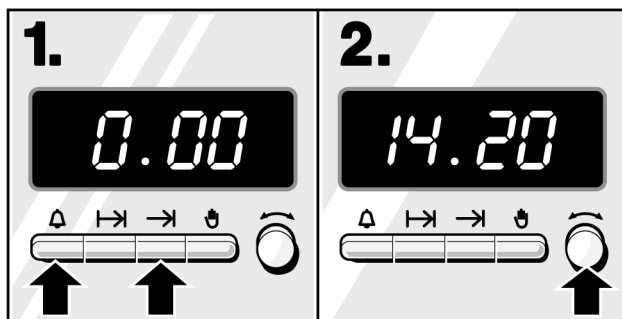
Potete acquistare gli **accessori** presso il fornitore specializzato. Siete pregati d'indicare il numero HEZ.

Al primo uso

Regolazione dell'ora

Dopo avere collegato l'apparecchio, nel display lampeggiano alternativamente tre zeri e "AUTO". Impostare l'ora attuale.

1. Premere brevemente contemporaneamente il tasto suoneria 🔔 e il tasto fine →|.
2. Subito dopo impostare con la manopola l'ora attuale in ore e minuti. La manopola può essere ruotata nei due sensi.



Cambiare l'ora attuale
(p. es. da ora solare a ora legale)

Procedere come nei punti **1.** e **2.**

Avvertenze

- ☐ Nell'impostare o modificare l'ora, tra il passo **1** e **2** vi sono tre secondi di tempo. Se entro questo tempo non è stato iniziato il passo **2**, nel display lampeggiano di nuovo tre zeri. Impostare ricominciando dall'inizio.
- ☐ In caso d'interruzione di corrente, l'ora attuale o il programma impostato vengono cancellati. I tre zeri lampeggiano di nuovo. Iniziare di nuovo l'impostazione.
- ☐ Finché lampeggiano tre zeri il forno non riscalda.
- ☐ Tra le ore 22.00 e le 6.00 l'intensità luminosa del display si riduce.

Pulire il forno

Prima di usare il forno la prima volta, preghiamo di lavare il forno con una soluzione di acqua e detersivo. Non è necessario riscaldare il forno.

Pulizia degli accessori

Prima di usare il forno per la prima volta, si raccomanda di lavare accuratamente gli accessori con una soluzione salina.

Cucinare

Per evitare danni

Stoviglie

Per conservare a lungo la bellezza del piano di cottura e per evitare danni, osservare quanto segue:

- ☐ Le pentole e i tegami non devono avere un fondo ruvido. In caso contrario, graffierebbero il piano di cottura.
- ☐ La preparazione degli alimenti non deve avvenire in pellicole di alluminio né all'interno di contenitori in plastica. Questo tipo di materiale fonderebbe.
- ☐ La parte interna della pentola e la zona di cottura devono essere pulite e asciutte.
- ☐ Durante la cottura, le pentole smaltate non devono essere vuote. Il fondo della pentola e la vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- ☐ Nel caso in cui si utilizzino stoviglie speciali, si raccomanda di osservare le istruzioni del costruttore.

Superficie di cottura

- ☐ Non utilizzare il piano di cottura come superficie d'appoggio o di lavoro. Sale, zucchero e granelli di sabbia – p. es. dalla pulizia di verdura – possono provocare graffi sul piano di cottura.
- ☐ Badare che sul piano di cottura non cadano oggetti duri o acuminati. Il piano può subire danni.
- ☐ Eliminate subito gli alimenti traboccanti con il raschietto per vetro. Ciò è necessario in particolare per cibi fusi attaccaticci, zucchero o alimenti molto ricchi di zucchero.

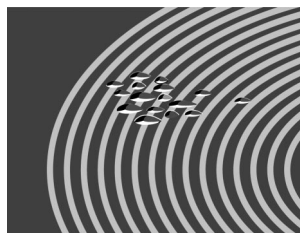
- ❑ Pulite il piano di cottura solo dopo il raffreddamento, cioè quando l'indicazione di calore residuo si è spenta. I prodotti di pulizia e conservanti applicati sul piano di cottura provocano macchie.
- ❑ Non usare fogli protettivi per il piano di cottura.
- ❑ Non deponete tegami o pentole caldi sulla cornice del piano di cottura.
- ❑ Il raschietto ha una lama affilata. Usandolo non avvicinatevi troppo alla cornice del piano cottura. Potreste danneggiarla.

Variazioni del colore del piano di cottura

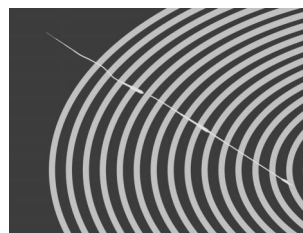
Gli scolorimenti iridescenti metallici derivano dall'abrasione del fondo della pentola o dall'utilizzo di detersivi non appropriati. Possono essere eliminati soltanto con difficoltà mediante "Sidel - Ceran & Stahl" o "Stahl- Fix". Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina queste forme di imbrattamento a pagamento.

L'uso di detersivi aggressivi o che possono causare graffiature finisce con lo smerigliare le decorazioni. Si formano in questo modo delle macchie scure. Anche i residui di cibo non rimossi e impressi a fuoco causano degli scolorimenti cromatici del piano di cottura.

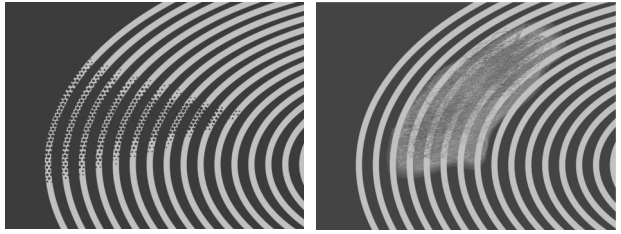
Esempi di possibili danni



Formazioni concoidali, a causa di zucchero fuso attaccato o di alimenti contenenti molto zucchero.



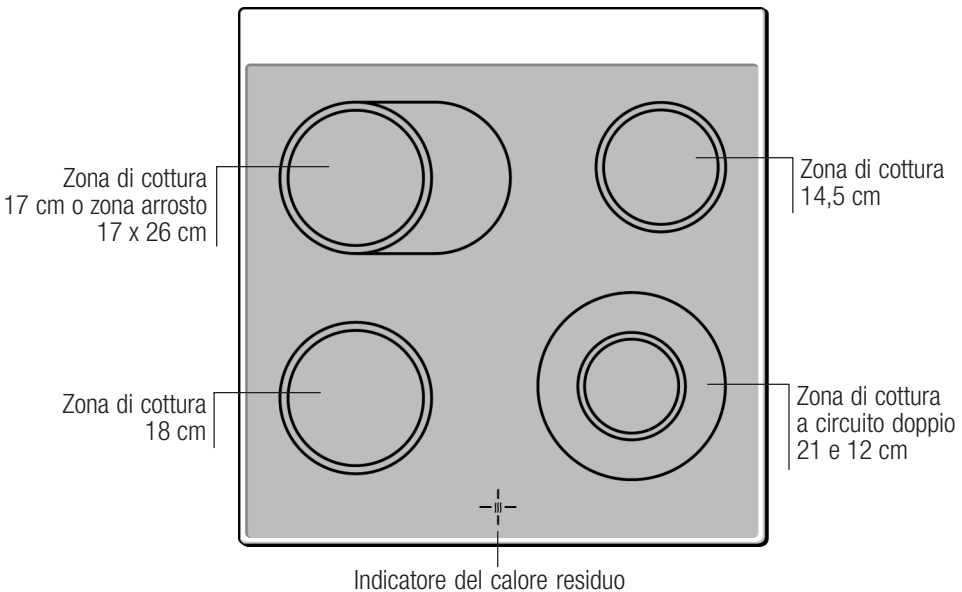
Graffi, a causa di sale, zucchero o di granelli di sabbia, oppure a causa di fondi di pentole ruvidi.



Decolorazioni con iridescenza metallica, a causa dello sfregamento delle pentole, o di detersivi non adatti.

Decorazione abrasa da detersivi non adatti.

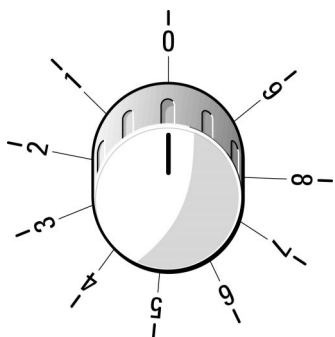
Il piano di cottura



Indicatore di calore residuo

Il piano di cottura dispone di un'indicazione di calore residuo per ogni zona di cottura. Questa indica le zone di cottura che sono ancora calde. Potete utilizzare il calore residuo per il risparmio energetico, per es. mantenere al caldo una piccola pietanza oppure fondere glassa.

Regolazione



I selettori della zona di cottura consentono di regolare la potenza di riscaldamento delle singole zone di cottura.

0 = zona di cottura disattivata

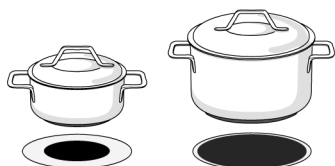
1 = potenza minima

9 = potenza massima

A fine corsa del campo di regolazione vi è un arresto. Non oltrepassare questo punto.

Quando una zona di cottura è attivata, la lampada spia è accesa.

☉ Zona di cottura a circuito doppio ☉ Zona di cottura con zona arrosto



Per questi tipi di zone di cottura è possibile modificare le dimensioni.

Attivazione della superficie di cottura grande:

Selettore delle zone di cottura fino al livello 9 – qui è possibile avvertire una leggera resistenza – e oltre fino al simbolo

☉ = zona di cottura grande a circuito doppio oppure

☉ = zona arrosto

ruotare verso destra. Immediatamente dopo impostare il grado di cottura desiderato.

Ripristino della superficie di cottura piccola:

Ruotare il selettore della zona di cottura su 0 e procedere ad una nuova impostazione.

Attenzione: Non portare mai i selettori della zona di cottura sullo 0, oltre il simbolo.

La zona di cottura a circuito doppio è ideale per riscaldare piccole quantità di cibo.

Tabellas

Nella tabella seguente trovate alcuni esempi. Tenete presente che i tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità degli alimenti e perciò sono possibili differenze.

Per il riscaldamento rapido per la cottura e l'arrosto disporre il selettore della zona di cottura sul grado 9. Ridurre poi al grado di cottura più adatto.

	Esempi	Grado di cottura
Fondere	cioccolata, glassa gelatina burro	1 1 1 - 2
Riscaldamento	verdura (lattina) brodo	4 - 5 7 - 8
Riscaldare e tenere in caldo	piatto unico, per es. piatto unico di lenticchie	2 - 3
Cottura a vapore	pesce	5 - 6
Cuocere	riso patate lesse con buccia* patate lesse* verdura, fresca* verdura, surgelata brodo di carne pasta	2 - 3 4 - 5 4 - 5 3 - 5 4 - 5 3 - 5 4 - 5
Arrostire	omelette bastoncini di pesce cotolette	6 - 7 6 - 7 7 - 8
Brasare	stufato involtini	4 - 5 4 - 5

* I minerali e le vitamine non si sciolgono nell'acqua, perciò:

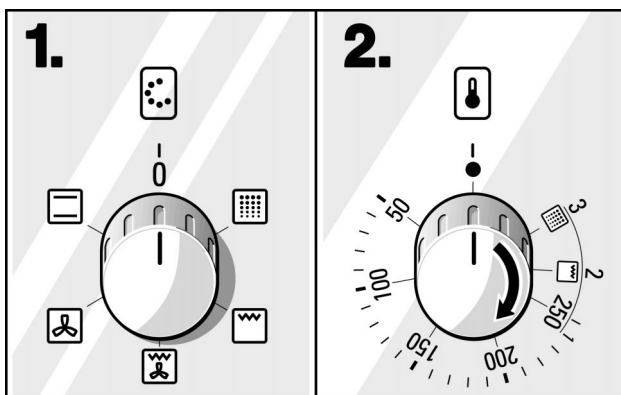
poca acqua - vitamine e minerali si conservano.

Brevi tempi di cottura - verdure croccanti.

Regolazione del forno

Regolazione del forno

1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado grill.



Quando la pietanza è pronta disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura.

1. Impostare il selettore funzioni.
2. Impostare il selettore temperatura.
3. Premere il pulsante Durata I→I.
Entro i successivi 3 secondi, iniziare le operazioni descritte al punto 4.
4. Servendosi della manopola, impostare la durata desiderata.

Il forno è attivato, l'ora viene nuovamente visualizzata.
Il forno si disattiva automaticamente una volta trascorso il parametro di tempo impostato per la durata.

**...quando il forno si
deve attivare e
disattivare auto-
maticamente**

Una volta trascorso l'intervallo di tempo in oggetto, risuona un segnale acustico per ca. ½ minuto e sul display lampeggia "AUTO". Se indesiderato, il segnale acustico può essere disattivato premendo il pulsante Suoneria 🔔. Il segnale acustico viene soppresso.

Disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura. Premere il pulsante 🖐. "AUTO" si spegne.

Correzione:

premere il pulsante Durata ⏱ e correggere il parametro di tempo.

Cancellazione:

premere il pulsante Durata ⏱, riportare il parametro di tempo sul valore 0.00 servendosi della manopola e premere il pulsante Mano 🖐.

... quando il forno si deve attivare e disattivare automaticamente

Si hanno appuntamenti importanti. Ciononostante, il pasto deve essere pronto in tavola. Semplice!

Preparare la pietanza e introdurla nel forno. **E' importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo a lungo in forno.**

Effettuare la regolazione conformemente a quanto descritto ai punti **1-4**. Non resta ora che indicare l'ora in corrispondenza della quale la pietanza deve essere pronta.


5. Premere il pulsante Fine →.


Il display visualizza per tre secondi l'ora in corrispondenza della quale la pietanza è pronta. Posticipare l'ora.

6. Servendosi della manopola, impostare l'ora in corrispondenza della quale la pietanza deve essere pronta. Dopo tre secondi vengono nuovamente visualizzati l'ora e "AUTO" per la modalità di funzionamento automatica.





In corrispondenza dell'ora corretta il forno si attiva e si disattiva.

Correzione: Premere il pulsante Fine → e modificare l'ora di disattivazione come desiderato.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo in oggetto, risuona un segnale acustico per ca. ½ minuto e sul display lampeggia "AUTO". Quest'ultimo può essere disattivato anticipatamente mediante il pulsante Suoneria .

Disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura. Premere il pulsante Mano .



Avvertenze


- ☐ Per conoscere la durata residua o l'ora di fine cottura durante il funzionamento del forno, è sufficiente premere il pulsante Durata  o il pulsante Fine .
- ☐ Per eliminare la funzione automatica di funzionamento, premere il pulsante Durata . Servendosi della manopola, riportare il parametro di tempo sul valore 0.00, attendere che "AUTO" lampeggi e premere il pulsante Mano .
- ☐ Se si desidera fare in modo che una data operazione già in corso si disattivi automaticamente più tardi, è necessario indicare ancora il parametro necessario per la durata conformemente alle indicazioni fornite.
- ☐ E' possibile impostare al massimo 23 ore e 59 minuti.

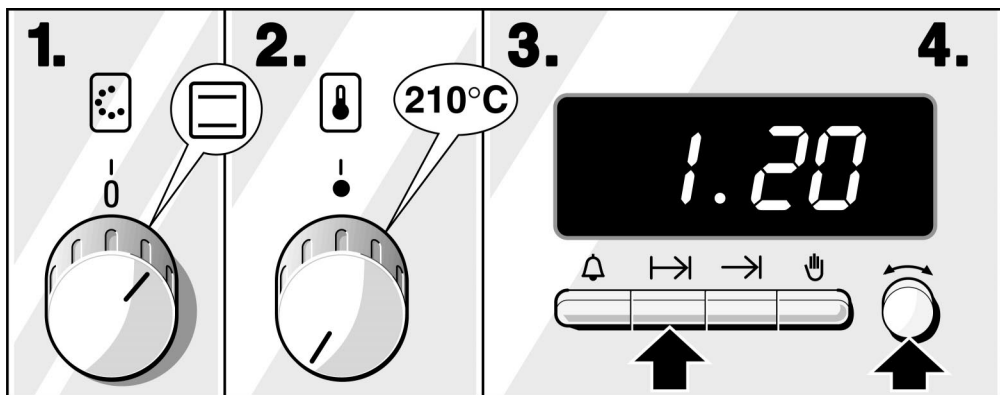
Esempio:

brasato di manzo della tabella
"Carne"

Dopo averla coperta con un coperchio, posizionare la teglia contenente 1 kg di brasato sulla griglia al livello 2.

1. Regolare il selettore funzioni su .
2. Disporre il selettore temperatura su 210 °C.
3. Premere il pulsante Durata .
4. Servendosi della manopola, impostare 1 ora e 20 minuti.

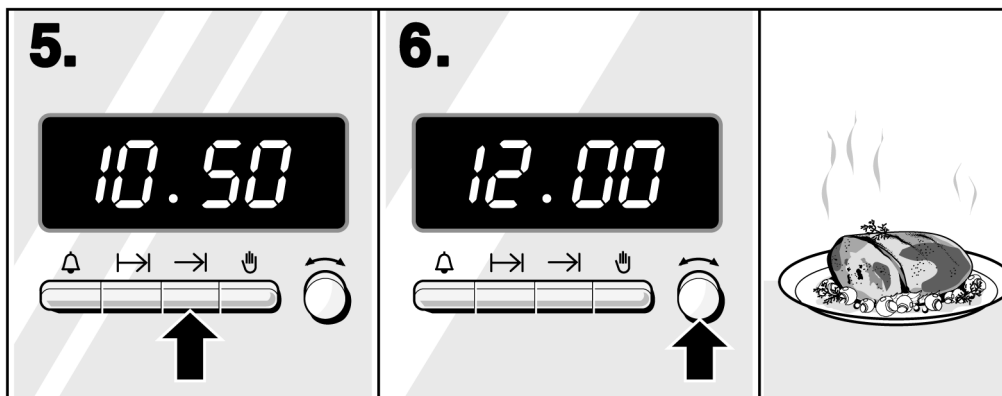
Dopo un periodo di tempo pari a 1 ora e 20 minuti il brasato è pronto. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura. Premere il pulsante .



Sono le h. 9.30. Si hanno ancora alcune cose da sbrigare. Il brasato deve essere pronto per le h. 12.00. Nessun problema!

Effettuare la regolazione conformemente a quanto descritto ai punti 1-4.

5. Premere il pulsante Fine →I.
Il display visualizza le h. 10.50, ovvero l'ora in corrispondenza della quale la pietanza è pronta.
6. Entro i successivi tre secondi, impostare l'ora h. 12.00 servendosi della manopola.



L'ora corrente viene nuovamente visualizzata.

Il forno si attiva automaticamente alle h. 10.40 e si disattiva alle h. 12.00.

Ora si può pranzare.

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Per gli stampi chiari in materiale sottile, oppure per gli stampi in vetro, sarebbe opportuno usare la cottura ad aria calda. Tuttavia i tempi di cottura si allungano e la doratura del dolce non diventa uniforme.

Disporre lo stampo per dolci sempre sulla griglia.

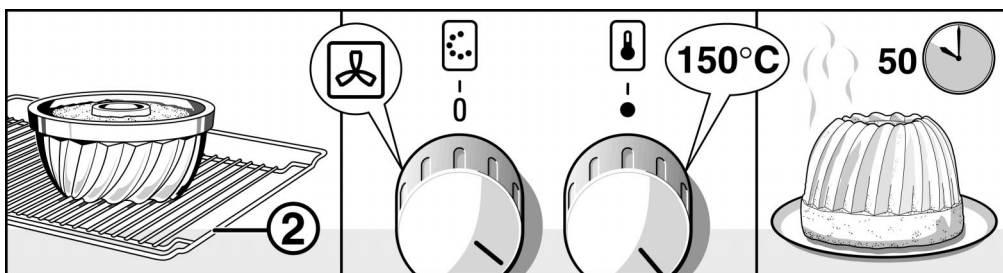
Tabellas

I valori delle tabelle sono validi per l'introduzione nel forno freddo. Così si risparmia energia elettrica. Se tuttavia si vuole preriscaldare il forno, i tempi di cottura si abbreviano da 5 a 10 minuti.






La temperatura e la durata di cottura dipendono dal tipo e dalla quantità della pasta. Perciò le tabelle indicano campi di temperatura. Provare prima con il valore inferiore. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se necessario, la prossima volta regolate una temperatura più alta.

Trovate informazioni aggiuntive in «Consigli per la cottura al forno» dopo le tabelle.











Esempio: Impasto



Dolci negli stampe	Stampi sulla griglia	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
Paste al lievito semplici (ad. es. pan di spagna)	Stampo per focacce/ciambelle/rettangolare	2		150-170	50-60
		2		140-160	60-70

Dolci negli stampe	Stampi sulla griglia	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
Fondo di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a fondo mobile	1		170-190	25-35
Wähe	Stampo a fondo alla frutta	1		190-210	30-40
Torta biscottata	Stampo a fondo mobile	2		160-180	30-40
Torta alla frutta o alla ricotta, pasta frolla*	Stampo a fondo mobile scuro	2		170-200	70-90
Dolci alla frutta, pasta al lievito	Stampo a fondo mobile o per focacce	2		150-170	50-60

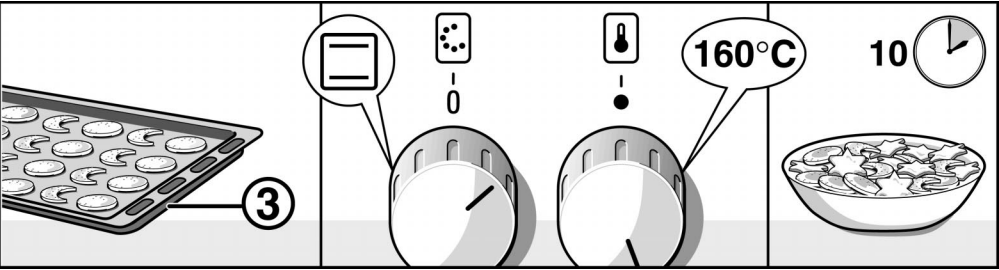
* Lasciare raffreddare i dolci nel forno per ca. 20 minuti.

Dolci nella teglia		Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
con guarnitura succosa p. es. pasta lievitata con pezzetti di mela	teglia	3		170-190	40-50
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	teglia	3		180-200	15-20
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina, dolce	teglia	3		150-170	25-35
Stollen con 500 g di farina	teglia	2		140-160	55-65
Pizza (pasta lievitata) p. es. Pizza Napoli	leccarda	3		210-230	20-40
Pizza (pasta frolla)	teglia	2		170-190	40-50
Pane con pasta lievitata con 1,2 kg di farina** (preriscaldare)	leccarda	3		210-230	50-60
Pane con lievito con 1,2 kg di farina** (preriscaldare)	leccarda	3	 	250 +200-220	10 50-80
Wähe	leccarda	2		210-230	30-50

* Per dolci alla frutta molto succosi utilizzare la leccarda.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Esempio: Biscottini



Biscotti		Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
Biscotti natalizi	teglia	3		160-180	10-25
Frittelle	teglia	3		160-180	25-35
Meringhe	teglia	3		80-90	120-150
Bignè alla crema	teglia	2		160-180	35-45
Amaretti	teglia	2		120-140	30-40
Pasta sfoglia	teglia	3		170-190	20-30
Panini (ad es panini di segala)	teglia	4		210-230	20-30

Consigli pratici per la cottura al forno

Volete cuocere al forno secondo una vostra ricetta.

Fare riferimento a dolci simili nelle tabelle di cottura al forno.

Così verificate se il dolce in stampo è cotto anche all'interno.

Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, infilare uno stecchino di legno nel punto più alto del dolce. Il dolce è cotto se la pasta non si attacca allo stecchino.

Il dolce si affloscia.

La prossima volta usare meno liquido oppure regolare la temperatura del forno 10 gradi più bassa. Mescolare rispettando i tempi indicati nella ricetta.

Il dolce è lievitato molto al centro e di meno sui bordi.

Non ungere il bordo dello stampo a cerniera. Dopo la cottura staccare con cura il dolce con un coltello.

Il dolce diventa troppo oscuro nella parte superiore.

Introducetelo più in alto, e la prossima volta regolate una temperatura inferiore.

Il dolce diventa troppo oscuro nella parte inferiore.

Introducetelo più in basso, regolate una temperatura inferiore e lasciate cuocere il dolce un poco più a lungo.

Il dolce è troppo secco.

Con uno stuzzicadenti praticare dei forellini nel dolce già pronto. Poi stillare sul dolce succo di frutta o una bevanda alcoolica. La prossima volta scegliere una temperatura 10 gradi più alta e abbreviare i tempi di cottura.

Il pane o il dolce (p. es. torta di ricotta) hanno un bell'aspetto, ma all'interno sono collosi (mollicci e con striature d'acqua).

La prossima volta usare meno liquido e cuocere ad una temperatura inferiore, prolungando un poco il tempo. Per i dolci con copertura ricca di sugo, cuocere prima il fondo, cospargerlo poi con mandorle o pangrattato e versarvi sopra la copertura. Rispettare le ricette ed i tempi di cottura.

I pasticcini o la schiacciata non si staccano dalla teglia.

Introdurre di nuovo brevemente la teglia nel forno. Poi staccare subito i pasticcini. La prossima volta utilizzare la carta da forno.

Il dolce non si stacca dallo stampo.

Dopo la cottura fare raffreddare il dolce per altri 5–10 minuti, ora si stacca più facilmente dallo stampo. Se non dovesse ancora staccarsi, passare con cura un coltello lungo il bordo. Rovesciare di nuovo il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno freddo, umido. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo con pangrattato.

Avete controllato la temperatura del forno con un vostro termometro e constatato una differenza di temperatura.

La temperatura del forno viene controllata dalla fabbrica con una griglia di prova e dopo un tempo specifico al centro del forno. Ogni stoviglia e accessorio influenza il valore misurato, sicché con una propria misurazione si constaterà sempre una differenza.

La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.

La volta successiva utilizzare una leccarda più profonda.

Le pietanze non hanno una doratura uniforme.

Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Cuocere i dolci delicati con riscaldamento superiore e inferiore su un solo livello. La carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in funzione delle dimensioni della teglia.

I cibi sono stati cucinati su più piani. Al livello superiore, la pietanza è più scura rispetto a quella che si trova al livello più basso.

Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento. Lasciare in forno le teglie situate ai livelli più bassi per altri 5-10 minuti oppure inserirle anticipatamente rispetto a quella al livello superiore.

Durante la cottura di dolci succosi, si forma dell'acqua di condensazione.

Durante la cottura può essere generato del vapore. Gran parte di esso fuoriesce attraverso lo sfciato vapori. Può quindi depositarsi sul frontalino dei comandi oppure sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Questo dipende da condizioni di natura fisica.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

In linea di massima è possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglie resistenti al calore. Per gli arrosti di grosse dimensioni è anche possibile utilizzare la leccarda.

Posizionare sempre la pentola al centro della griglia. Si consiglia di deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

La buona riuscita di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiaini di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, in funzione delle rispettive dimensioni.

Le fette di carne superiori a 1,5 kg devono esser voltate una volta trascorsa metà del tempo di cottura. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno disattivato e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Avvertenze per la cottura al grill

Cuocere al grill tenendo il forno chiuso.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2-3 cm. Questi si rosolano in questo modo uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.


















Mettere i cibi a cuocere direttamente sulla griglia. Nel caso in cui si debba cuocere una sola fetta, si ottengono i risultati migliori posizionandola al centro della griglia.

Inserire inoltre la leccarda al livello 1. Il succo della carne viene così raccolto ed il forno resta pulito. Voltare le fette una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

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

Carne

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo. I tempi riportati nelle tabelle rappresentano valori indicativi. Questi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Carne	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C, Grill	Durata minuti
Stufato di manzo (ad es. costola alta)	1 kg	chiuso	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	100
	2 kg		2		210-230	120
Roastbeef, medium*	1 kg	aperto	2		240-250	40
	1,5 kg		2		220-240	50
	2 kg		2		220-240	70
Bistecca ben cotta		griglia	5		livello 3	20
Bistecca al sangue		griglia	5		livello 3	15
Carne di maiale senza cotenna (ad es. testa)**	1 kg	aperto	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Cotoletta di maiale in salamoia	1 kg	chiuso	2		210-230	60
Polpettone	750 g	aperto	2		160-180	70
Salsicce	ca. 750 g	griglia	4		livello 3	15
Arrosto di vitello	1 kg	aperto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Coscia di agnello senza osso	1,5 kg	aperto	2		160-180	120

* Girare l'arrosto dopo la metà del tempo. Dopo la cottura avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 10 minuti nel forno.

** Incidere la cotenna della carne di maiale e, se deve essere girata, deporla nel contenitore prima con la cotenna rivolta verso il basso.

Pollame

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

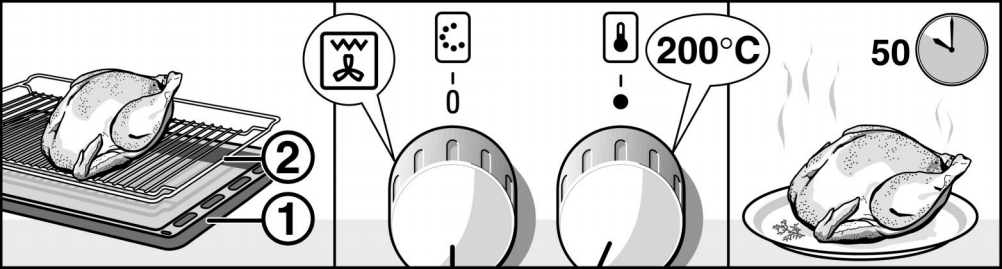
Il pollame diventa particolarmente dorato e croccante, se verso la fine della cottura lo si cosparge di burro, acqua salata o succo d'arancia.

Girare il pollo intero una volta trascorsi i due terzi del tempo di cottura al grill.

Forare sotto le ali la pelle dell'anatra o dell'oca in modo che il grasso possa colare.

Se si fa cuocere direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda al livello 1.

Esempio: 1 pollo intero

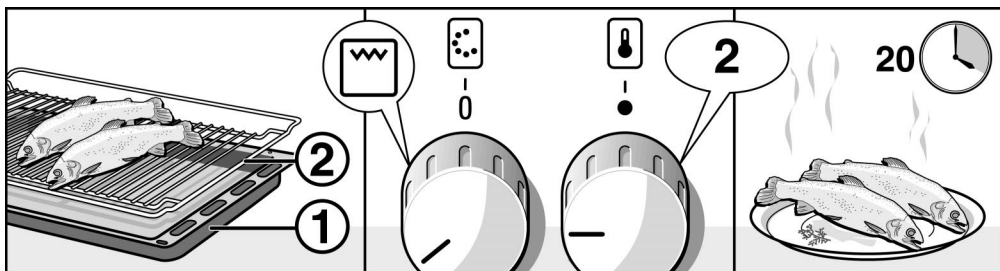


Pollame	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
Pollo, intero da 1 a 4 pezzi	da 1 kg ciascuno	Griglia	2		200-220	50-70
Cosce di pollo	500 g - 1 kg	Griglia	2		200-220	30-40
Metà di pollo: da 1 a 4 pezzi	da 400 g ciascuno	Griglia	2		200-220	40-50
Anatra	1,7 kg	Griglia	2		200-220	90-100
Oca	3 kg	Griglia	2		180-200	110-130
Tacchino, giovane	3 kg	Griglia	2		170-190	80-100
2 cosciotti di tacchino	da 800 g ciascuno	Griglia	2		180-200	90-110

Pesce

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Esempio: Trota al grill



Pesce	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Pesce cotto alla griglia	da 300 g	Griglia*	2		livello 2	20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Pesce in fettine, per esempio filetti	ognuno 300 g	Griglia*	4		livello 3	20-25

* Infornare la leccarda al livello 1.

Consigli per cuocere arrosti e grigliate

Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.

Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaino». Premere con il cucchiaino sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.

L'arrosto è troppo oscuro e la crosta è bruciata.

Controllare l'altezza d'inserimento e la temperatura.

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

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.

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

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande e aggiungere meno liquido.

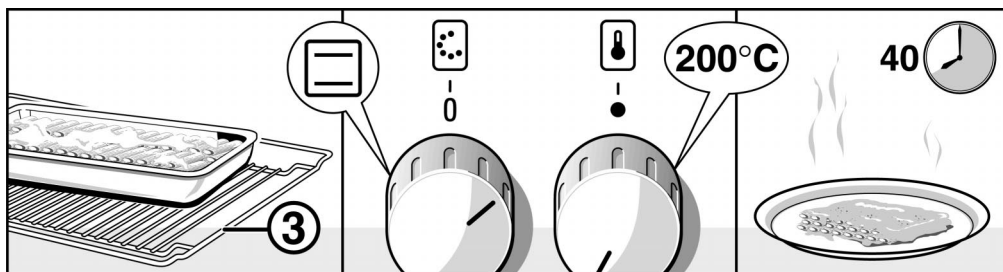
Quando si bagna l'arrosto si sviluppa vapore.

Usare il grill ventilato, invece del riscaldamento superiore ed inferiore. Con esso il sugo dell'arrosto non si riscalda eccessivamente e si sviluppa meno vapore.

Sformati, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Esempio: Sformato di pasta



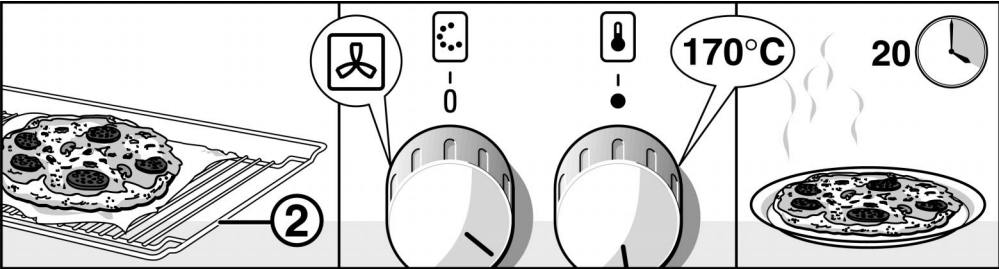
Pietanza	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Soufflé dolci (per esempio soufflé di quark con frutta)	Stampo per sformati	2		180-200	45-60
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	Stampo per soufflé, leccarda	3		200-220	40-50
		3		200-220	30-40
Sformati piccanti con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	Stampo per soufflé piano, leccarda	2		150-170	55-70
		2		150-170	60-75
Strudel, dolce	Stampo per sformati o leccarda	2		170-190	50-60
Dorare i toast 4 - 9 porzioni	Griglia	5		Livello 3	circa 4-5
Gratinare i toast 4 - 9 porzioni	Griglia	4		Livello 3	circa 6-8

Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Esempio: pizza surgelata sulla griglia



Pietanza		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta*	Leccarda	2		170-190	50-60
Patatine fritte	Leccarda	3		240-260	20-30
Pizza*	Griglia	2		170-190	20-30
Pizza-baguette*	Griglia	3		190-210	15-25





* Rivestire la leccarda e la griglia con carta da forno. Accertarsi che la carta da forno sia adatta a queste temperature.

Avvertenza

Durante la cottura di alimenti congelati la leccarda può deformarsi. Le cause sono da ricercare nelle grosse differenze di temperatura a livello dell'accessorio. La deformazione si riduce già durante la cottura.

Essicare per la conservazione

- ☐ Utilizzate solo frutta e verdura integre. Lavatele accuratamente.
- ☐ Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.
- ☐ Coprire la teglia e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

Alimenti	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °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 pulite	1+3		80	ca. 1½

Avvertenza: mescolare più volte la frutta o verdura molto succosa. Subito dopo la cottura, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

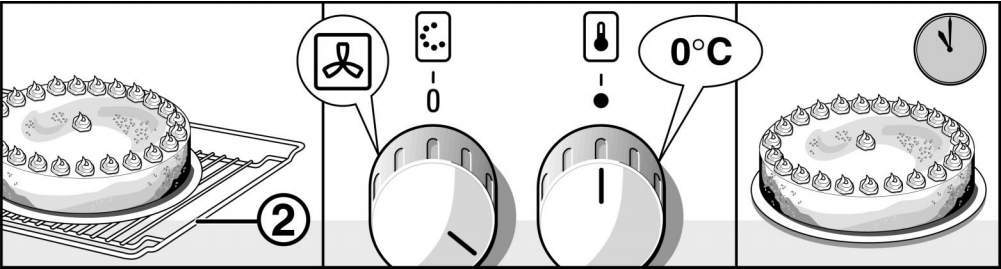
Scongelare

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e disporli sulla griglia in un'apposita pentola.

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

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

Esempio: Torta alla panna



	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C
Alimenti congelati delicati p. es. torte alla panna, torte alla crema, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta ecc.	griglia	2		il selettore di temperatura resta escluso
Altri prodotti surgelati* Pollo, salsiccia e carne, pane, panini, dolce o altri prodotti da forno	griglia	2		50 °C

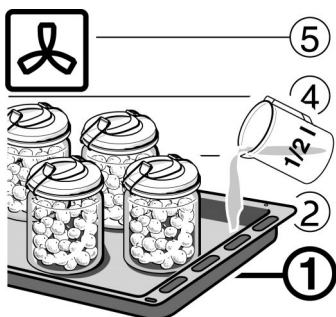
* Copire il prodotto congelato con foglio termoresistente. Disporre il pollame con il petto sul piatto.

Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto

Preparazione

- ❑ I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti ed integri. Usate possibilmente vasetti di uguale grandezza. Le indicazioni nella tabella si riferiscono a vasetti tondi da 1 litro. Attenzione! Non utilizzate vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.
- ❑ Utilizzate solo frutta e verdura integre. Lavatele accuratamente.
- ❑ Mettere la frutta o la verdura nei vasetti. Eventualmente pulire ancora una volta i bordi dei vasetti. Devono essere ben puliti. Disporre su ogni vasetto una guarnizione di gomma bagnata e il coperchio. Chiudere i vasetti con le mollette.
- ❑ Non mettete più di sei vasetti nel forno.
- ❑ I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Possono essere influenzati da temperatura ambiente, numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto. Prima di commutare o disinserire, accertarsi che nel contenuto dei vasetti si formino molte bollicine.

Ecco come si regola



1. Introdurre la leccarda nel livello 1. Mettere i vasetti nella leccarda in modo che non si tocchino tra loro.
2. Versare 1/2 litro d'acqua bollente (ca. 80°C) nella leccarda.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Disporre il selettore delle funzioni su [icon of a square with a diagonal line].
5. Disporre il selettore della temperatura su 140-150 °C.

Cottura per conservazione sotto vuoto di frutta

Non appena nei vasetti cominciano a formarsi bollicine, cioè a brevi intervalli si levano bollicine – dopo circa 40 - 50 minuti –, disinserire il selettore temperatura. Il selettore funzioni resta inserito.

Dopo 25 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno. Un raffreddamento più lungo nel forno potrebbero provocare lo sviluppo di germi e favorire l'acidificazione della frutta sotto vuoto. Disinserire il selettore funzioni.

Frutta in vasetti da 1 litro	a partire dalla formazione di bollicine	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	ridurre	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	ridurre	ca. 30 minuti
Passata di mele, pere, prugne	ridurre	ca. 35 minuti

Cottura per conservazione sotto vuoto di verdura

Non appena nei vasetti cominciano a formarsi bollicine, prima riducete con il selettore temperatura a 120 - 140 °C, poi spegnete. Il selettore temperatura resta inserito.

Consultate la tabella, per sapere quando potete spegnere il forno.

Verdura con acqua di cottura fredda in vasetti da 1 litro	a partire dalla formazione di bollicine 120 - 140 °C	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Rape rosse	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagiolini, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti


Estrarre i vasetti

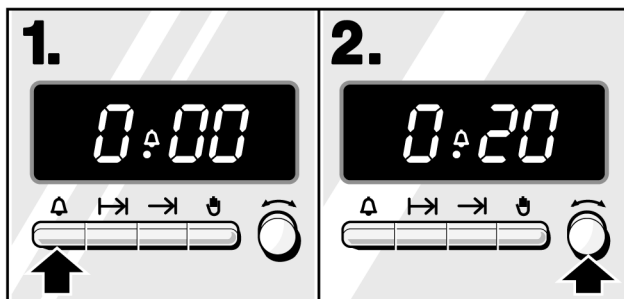
Non deponete i vasetti su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

La suoneria


La suoneria può funzionare indipendentemente da altre impostazioni. Perciò essa emette un segnale acustico particolare. La suoneria può essere impostata anche se nell'orologio è già in corso un altro processo.

Impostazione


1. Premere brevemente il tasto suoneria .
Entro i tre secondi seguenti, iniziare con il punto 2.
 2. Impostare la durata con la manopola.
- L'indicazione dell'ora attuale ricompare dopo tre secondi.




Trascorso il tempo

per circa $\frac{1}{2}$ minuto viene emesso un segnale acustico. Può essere escluso anzitempo con il tasto suoneria .


Correzione

Premere il tasto suoneria  e correggere con la manopola.

Cancellazione

Premere il tasto suoneria  e con la manopola riportare il tempo a 0.00.

Avvertenze

- ☐ Se durante il ciclo si vuole sapere il tempo residuo, premere il tasto suoneria . Il tempo residuo compare nel display per 3 secondi.
- ☐ La durata massima d'impostazione è 23 ore e 59 minuti.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

Esterno dell'apparecchio

È sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, altrimenti si formano zone opache. Se per errore uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

Lievi differenze di colore nella parte anteriore dell'apparecchio sono causate dall'uso di diversi materiali, come vetro, plastica, metallo.

Piano cottura

Un prodotto protettivo e conservante ricopre il piano di cottura in vetroceramica con un film splendente, antimacchia. Così il piano di cottura resta a lungo bello e la pulizia è più semplice. Consigliamo di usare «cera-fix», che può essere acquistato in drogherie, negozi di ferramenta/casalinghi e nei grandi magazzini e supermercati.

Pulite il piano di cottura dopo ogni uso, per evitare che i residui di cottura possano attaccarsi bruciando.

Per la pulizia del piano di cottura è opportuno usare il raschietto per vetro.

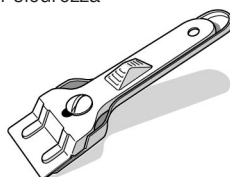
Attenzione, la lama è molto tagliente!

Rimuovere prima con il raschietto per vetro tutti i residui di cibo e gli spruzzi di grasso. Fare attenzione durante l'impiego del raschietto. Il portalama potrebbe graffiare la vetroceramica. Sostituire subito le lame danneggiate.

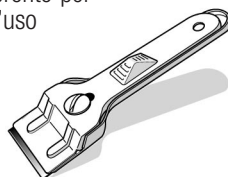
Dopo l'uso del raschietto, mettere sempre la lama in posizione di sicurezza.

Al Vostro piano di cottura è accluso uno dei seguenti raschietti per vetro.

in sicurezza

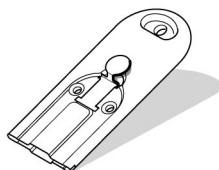


pronto per l'uso

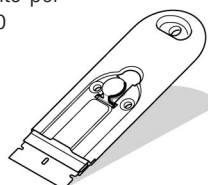


Sicura: spingere con il pollice la protezione in avanti.

in sicurezza



pronto per l'uso



Sicura: premere e tirare indietro il pulsante.

Pulire infine il superficie di cottura allo stato tiepido con un detergente adatto e carta da cucina. Strofinare poi a umido il piano di cottura e asciugarlo con un panno pulito.

Le macchie d'acqua si possono rimuovere anche con limone o aceto. Se qualche goccia di prodotto acido cade sulla cornice, deve essere rimosso immediatamente strofinando con un panno umido. Potrebbero formarsi zone opache.

Prodotti per la pulizia idonei per superfici di cottura in vetroceramica:

Prodotto	Fonti di approvvigionamento
Raschietto per vetro	Magazzini per bricolage/hobby, commercio specializzato di prodotti elettrici, negozi speciale per cucine, servizio assistenza clienti

Prodotto	Fonti di approvvigionamento
Lame di ricambio	Magazzini per bricolage/hobby, drogherie, commercio di colori e vernici, servizio assistenza clienti
KERAMEX, Poly-Plus, Sigolin, SIPURO Glaskeramik, Stahl-fix, acier-fix, acciaio-fix, SUSO Chrom- und Glaskeramik-reiniger, SWISSCLEANER, WEGA, WK TOP.	Drogherie, commercio di ferramenta/casalinghi commercio specializzato di prodotti elettrici, ipermercati/supermercati, commercio di prodotti alimentari, grandi magazzini

Prodotti per la pulizia non idonei:

A causa di detersivi inadatti o dell'abrasione del fondo della pentola, si sviluppano alterazioni di colore con iridescenza metallica. Queste possono essere rimosse solo a fatica con "acciaio-fix".

Il nostro servizio assistenza rimuove a pagamento queste macchie.

Cornice del piano cottura


Per pulire la cornice, si consiglia di utilizzare esclusivamente una soluzione detergente tiepida. Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.

Autopulizia automatica

Durante questa procedura, il forno viene riscaldato sino al raggiungimento di una temperatura di ca. 500 °C. I residui degli alimenti fatti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono così bruciati.

A seconda del grado di imbrattamento, è possibile impostare, per la pulizia, una durata da 1½ a 2 ore.

Aspetti a cui prestare attenzione



- ☐ Per motivi di sicurezza, il forno viene bloccato automaticamente al raggiungimento di una temperatura di ca. 300 °C. Il forno si sblocca nuovamente quando la temperatura scende al di sotto di 300 °C. Se la funzione di autopulizia viene interrotta anticipatamente, per esempio in caso di caduta della corrente, il forno resta bloccato. Regolare nuovamente il selettore funzioni e il selettore temperatura sul simbolo .
- ☐ Le superfici esterne della cucina si surriscaldano. Accertarsi che il lato frontale resti libero.
- ☐ Non tentare di aprire la porta del forno quando l'autopulizia è in funzione. L'operazione potrebbe essere interrotta.
- ☐ Durante l'autopulizia, il sistema di illuminazione del forno resta disattivato.

Attenzione

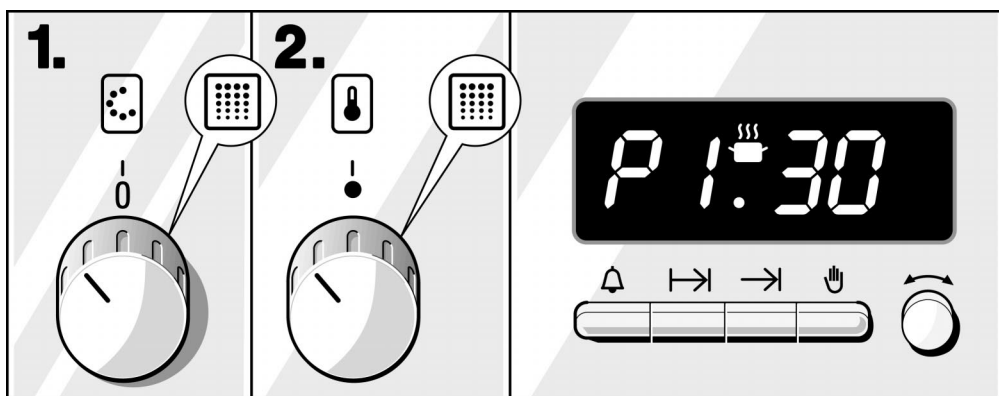


- ☐ **Togliere tutte le pentole e gli accessori dal forno.**
- ☐ **Anche la leccarda e il vassoio per grill (accessorio speciale) o la teglia da forno smaltata (accessorio speciale) possono essere lavati qualora li si inserisca al livello 2.**
- ☐ **Evitare di pulire con la funzione di autopulizia automatica (Pirolisi) teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Per effetto del calore elevato, il rivestimento antiaderente può causare la formazione di gas tossici - Pericolo di gravi danni alla salute!**
- ☐ **Eliminare il grasso, il sugo dell'arrosto e i residui di cibo dal forno e dagli accessori. Sussiste il pericolo di incendio.**
- ☐ **Pulire la porta del forno e le superfici marginali del forno in corrispondenza della guarnizione. Evitare di sfregare la guarnizione.**


Regolazione

1. Ruotare verso destra il selettore temperatura e impostarlo su Autopulizia .
2. Ruotare verso sinistra il selettore funzioni e impostarlo su Autopulizia . Dopo il simbolo vi è un arresto. Non oltrepassare questo punto.

Il display visualizza 1 ora 30 minuti. Questa è l'impostazione base. Utilizzare questo parametro in condizioni di basso grado di imbrattamento.



Nel caso in cui il forno sia molto sporco, è possibile prolungare questo parametro di tempo sino a 2 ore.

A tale scopo premere il pulsante Durata  e impostare il parametro 2.00 ore servendosi della manopola.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo in questione, sul display lampeggiano alternatamente P0.00 e "AUTO".

Controllare se è possibile aprire la porta del forno. Solo in caso affermativo il forno si sblocca ed è possibile disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura.

... quando l'autopulizia si deve attivare e disattivare automaticamente

E' così possibile utilizzare, per esempio, la più economica corrente elettrica a tariffa notturna.

Procedere quindi alla regolazione conformemente a quanto descritto in precedenza.

3. Premere il pulsante Fine →I.

Il display visualizza per 3 secondi l'ora in corrispondenza della quale si conclude la fase di pulizia. Posticipare quindi l'ora.

4. Servendosi della manopola, impostare l'ora in corrispondenza della quale termina l'autopulizia. Dopo 3 secondi viene nuovamente visualizzata la durata della pulizia.

In corrispondenza dell'ora corretta l'autopulizia si attiva e si disattiva.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo in questione, sul display lampeggiano alternatamente P0.00 e "AUTO".

Controllare se è possibile aprire la porta del forno. Solo in caso affermativo il forno si sblocca ed è possibile disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura.

Avvertenza

- ☐ Per visualizzare l'ora di conclusione della pulizia, è sufficiente premere il pulsante Fine →I.
L'ora compare sul display per 3 secondi.

Quando il forno si è raffreddato

eliminare i resti.

Inoltre:

In condizioni di utilizzo normali è sufficiente pulire il forno ogni 2-3 mesi. Ai fini della pulizia, la cucina necessita soltanto di ca. 3,5-5,7 kilowattore.

Le pareti in smalto speciale con particolari proprietà di resistenza alle elevate temperature possono assumere un aspetto opaco o scolorirsi con il tempo. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, per trattare questi fenomeni di scolorimento.


Il forno è smaltato. Lo smalto deve essere trattato in forno a temperature molto elevate. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche.

I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto essere grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

Pulizia manuale del forno

Per una pulizia più facile

Per pulire il forno senza avvalersi della funzione di autopulizia automatica, utilizzare una soluzione detergente calda o acqua e aceto. Non utilizzare spugnette abrasive e dure.

- ☐ E' possibile rimuovere la porta del forno. Girare la leva di bloccaggio verso l'alto fino all'arresto. Chiudere la porta fino a quando può essere estratta dall'alto.
- ☐ è possibile attivare il sistema di illuminazione del forno. A tale scopo, impostare il selettore funzioni su .

Nel caso in cui si utilizzino dei detergenti per forno, si raccomanda di osservare le seguenti istruzioni:

- ☐ Trattare il forno soltanto quando è freddo.
- ☐ Lasciare agire il detergente. In caso di macchie di difficile rimozione, fare scaldare il forno a una temperatura di 50 °C per un tempo massimo di 2 minuti - e non oltre - in quanto, in caso contrario, lo smalto assumerebbe un aspetto a chiazze.
- ☐ Asciugare quindi con cura il forno.

Per la pulizia della protezione in vetro della lampada del forno, si seguono le normali procedure usate per il forno.

Guarnizioni

Le guarnizioni del forno possono essere pulite con del detergente. Non utilizzare mai detergenti corrosivi o abrasivi.

Cassetto dello zoccolo

Pulire il cassetto dello zoccolo. In caso di forte imbrattamento, aggiungere del detergente all'acqua.

Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.



Accessori



Subito dopo l'uso è meglio mettere a mollo gli accessori con un usuale detersivo per stoviglie. I residui di cibo si possono rimuovere in seguito molto facilmente con una spazzola oppure con una spugna per stoviglie.

Le parti del vassoio per grill (accessorio speciale) possono essere messe in ammollo longitudinalmente nella leccarda, oppure lavate nella lavastoviglie.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
La cucina non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella valvoliera se il fusibile della cucina è integro.
	Calo di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Non è possibile accendere il forno.	Sull'orologio elettronico lampeggia AUTO.	Premere il pulsante Mano  .
L'orologio elettronico non funziona.	I tre zeri e AUTO lampeggiano alternatamente.	Impostare nuovamente l'ora o il programma.
Non è possibile aprire la porta del forno.	L'autopulizia è stata interrotta a causa di una caduta dell'alimentazione. Sul display lampeggiano tre zeri.	Non si desidera più ripetere l'autopulizia: 1° Attendere finché la temperatura del forno non è scesa al di sotto di 300 °C. 2° Disattivare quindi il selettore funzioni e il selettore temperatura. E' ora possibile aprire la porta del forno. Si desidera avviare nuovamente l'autopulizia: 1° Disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura. 2° Impostare l'ora. Avviare nuovamente l'autopulizia.
		1° Regolare ancora una volta brevemente il selettore funzioni e il selettore temperatura su Autopulizia  .
		2° Disattivare dapprima il selettore funzioni e successivamente il selettore temperatura.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	Il selettore funzioni è stato regolato inavvertitamente su Autopulizia  .	<p>1° Ruotare nuovamente il selettore funzioni su Autopulizia .</p> <p>2° Ruotare il selettore temperatura verso destra finché non si sente il forno sbloccarsi.</p> <p>3° Disattivare dapprima il selettore funzioni e successivamente il selettore temperatura.</p>

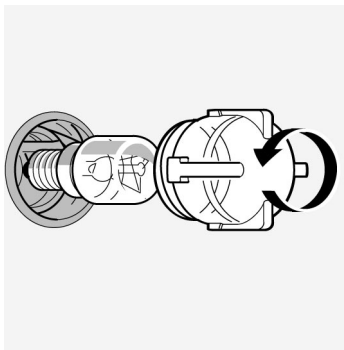
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati del servizio assistenza clienti.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Avvertenze

- ❑ Durante la fase di riscaldamento delle zone di cottura si può udire un leggero ronzio. Le diverse zone di cottura possono illuminarsi in modo differente. Si tratta di caratteristiche tecniche che non influiscono in alcun modo sulla qualità e sul funzionamento.
- ❑ A seconda dell'angolo di osservazione, il riscaldamento incandescente può essere visibile al di sopra del bordo contrassegnato della zona di cottura.
- ❑ Il riscaldamento al di sotto della zona di cottura può essere regolato attraverso l'attivazione e la disattivazione. Se è stato selezionato un grado di cottura basso, il sistema di riscaldamento si disattiva più frequentemente rispetto al caso in cui si selezionino gradi di cottura più elevati.
- ❑ La vetroceramica può presentare irregolarità a seconda del materiale della superficie. Per effetto della superficie lucida del piano di cottura, si potrebbero scorgere in modo più o meno marcato anche piccolissime bollicine con diametro inferiore a 1 mm. Queste non compromettono né la funzionalità né la durezza della superficie di cottura in vetroceramica.

Sostituzione della lampada del forno



Se guasta, la lampada del forno deve essere sostituita. Si tratta di un'operazione che è possibile fare da soli. Le lampade termostabili di riserva possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o il proprio rivenditore specializzato. Specificare la sigla del prodotto e il numero di fabbricazione relativi all'apparecchio. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.

Procedere nel seguente modo:

1. Disattivare il dispositivo di protezione nella valvoliera.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo in modo da evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la protezione in vetro all'interno del forno facendola ruotare verso sinistra.
4. Sostituire la lampada con una stesso modello.
5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
6. Rimuovere il canovaccio.
7. Attivare nuovamente il dispositivo di protezione. Regolare nuovamente l'ora.

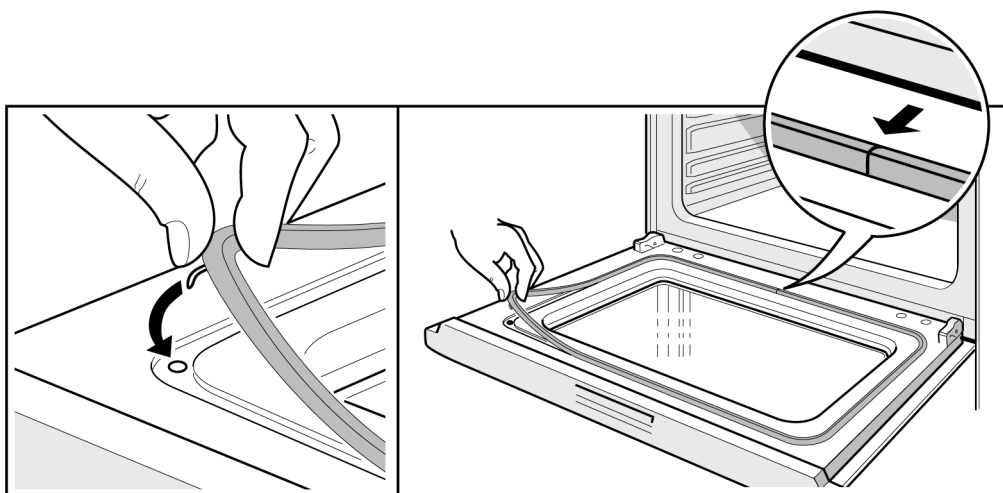
Anche la copertura della lampada può essere sostituita.

Cambiare la guarnizione della porta

Se la guarnizione della porta è difettosa deve essere sostituita. Il servizio assistenza vi fornirà le guarnizioni per il vostro apparecchio. Per cortesia indicate il N. prod. e il N. fabbr. del vostro apparecchio.

1. Aprire la porta del forno.
2. Staccare la guarnizione vecchia.
3. Alla guarnizione della porta sono fissati 6 ganci. Con questi stessi ganci, agganciare all'interno la guarnizione nuova alla porta del forno e premere.

Avvertenza: il giunto nella guarnizione della porta, sotto al centro, dipende dalla tecnologia.



Servizio di assistenza tecnica

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

Il nostro servizio di assistenza tecnica si mette a disposizione nel caso in cui fosse necessario riparare l'apparecchio. L'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica è indicato nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Comunicare sempre al centro di assistenza tecnica la sigla del prodotto e il numero di fabbricazione relativi al proprio apparecchio. La targhetta con i numeri si trova nel cassetto dello zoccolo. Per evitare di perdere tempo in ricerche in caso di malfunzionamento, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero di fabbricazione
Servizio di assistenza tecnica ☎	

Tutela ambientale

Imballaggio e apparecchio usato

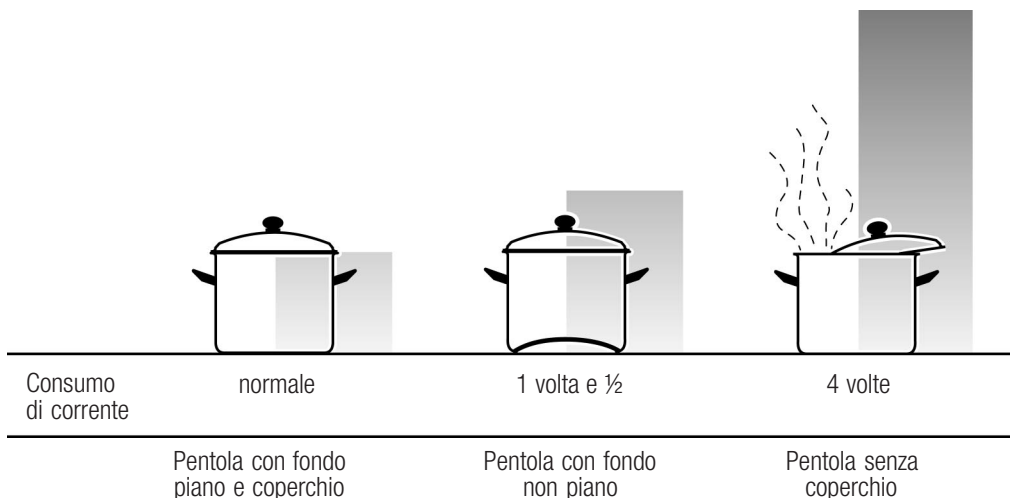
L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento rispettoso dell'ambiente si possono recuperare materie prime pregiate. Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva "Attenzione: rottami!"

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato, oppure presso la propria amministrazione comunale.

Per risparmiare energia

- ☐ Si consiglia di impiegare pentole e tegami con fondo piano e spesso. In presenza di fondi di pentole non piani, i tempi di cottura si allungano.
- ☐ Scegliere sempre una pentola con dimensioni adatte alla quantità di cibo che si intende cucinare. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo energetico.
- ☐ Si consiglia di chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- ☐ Le migliori condizioni di trasmissione del calore si hanno quando il fondo della pentola e la zona di cottura presentano le medesime dimensioni. Al momento dell'acquisto delle pentole è importante tener presente che il costruttore menziona spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di norma maggiore rispetto al valore del diametro del fondo della pentola.
- ☐ Al momento opportuno passare a una zona di cottura con potenza inferiore.



- ☐ Preriscaldare il forno esclusivamente nel caso in cui questo venga esplicitamente richiesto dalla ricetta o dalla tabella delle istruzioni per l'uso.
- ☐ Usare stampi da forno scuri, laccati in nero o smaltati. Essi assorbono infatti il calore in modo ottimale.
- ☐ Nel caso in cui si preparino più dolci, si consiglia di farli cuocere l'uno dopo l'altro. Il forno è ancora caldo. Questo consente di ridurre i tempi di cottura per il dolce successivo. E' inoltre possibile inserire due dolci (in stampi rettangolari) l'uno accanto all'altro.
- ☐ In caso di pietanze con tempi di cottura più lunghi, è possibile disattivare il forno 10 minuti prima della fine del periodo di cottura e utilizzare quindi il calore residuo ai fini dell'ultimazione della cottura stessa.
- ☐ Utilizzare il calore residuo. In caso di pietanze con tempi di cottura più lunghi è possibile disattivare la zona di cottura già 5 - 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ☐ Finché la spia luminosa dell'indicatore del calore residuo è accesa, è possibile utilizzare la zona di cottura anche per riscaldare o per far sciogliere il cibo.

[illegible]