



Perché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

Leggere le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dalla cucina.

Vengono fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si impara a conoscere meglio i singoli componenti della nuova cucina. Inoltre vengono illustrate passo a passo le singole fasi di impostazione. Semplice!

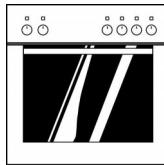
Le tabelle indicano i valori d'impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare da soli i piccoli guasti.

Un accurato indice consente di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta quindi che augurare Buon Appetito!

Istruzioni per l'uso



HEN 1004.1

it

9000 232 936

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	4
Prima del montaggio	4
Norme di sicurezza	4
Cause dei danni	6
La vostra nuova cucina	7
Pannello comandi	7
Selettori funzioni	8
Selettori temperatura	8
Interruttore delle zone di cottura	9
Tipi di riscaldamento	9
Forno e accessori	10
Ventilatore di raffreddamento	14
Prima di iniziare a utilizzare la cucina	15
Riscaldamento del forno	15
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	15
Impostazione del piano di cottura	15
Impostazione del forno	16
Regolazione	16
Cura e manutenzione	17
Esterno dell'apparecchio	17
Forno	18
Pulizia dei supporti	19
Guarnizione	20
Accessori	20
Piano cottura	20

Indice

Cosa fare in caso di guasto?	20
Sostituzione della lampada del forno	21
Servizio di assistenza tecnica	22
Imballaggio e apparecchio dismesso	22
Tabelle e consigli	23
Dolci e biscotti	23
Consigli per la cottura in forno	26
Carne, pollame, pesce	27
Consigli per arrostire e cuocere con il grill	30
Sformati, gratin, toast	31
Prodotti pronti surgelati	32
Preparazione di conserve	33
Consigli per il risparmio energetico	35
Acrilamide negli alimenti	36
Pietanze sperimentate	37

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare la cucina in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Norme di 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 utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche o mentali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Bambini



I bambini possono cucinare solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio ed essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso. Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo considerino un giocattolo.

Forno caldo



Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non sfiorare mai le superfici interne calde del forno e le resistenze. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai rimanere impigliato nella porta calda del forno. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del forno. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta del forno.

Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza della scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno

Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno. Non rivestirlo con fogli di alluminio.

Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno.

Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.

Acqua nel forno

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

Succo della frutta

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare.

Si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Raffreddamento con la porta del forno aperta

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati .

Forte imbrattamento della guarnizione del forno

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

Trasporto della cucina

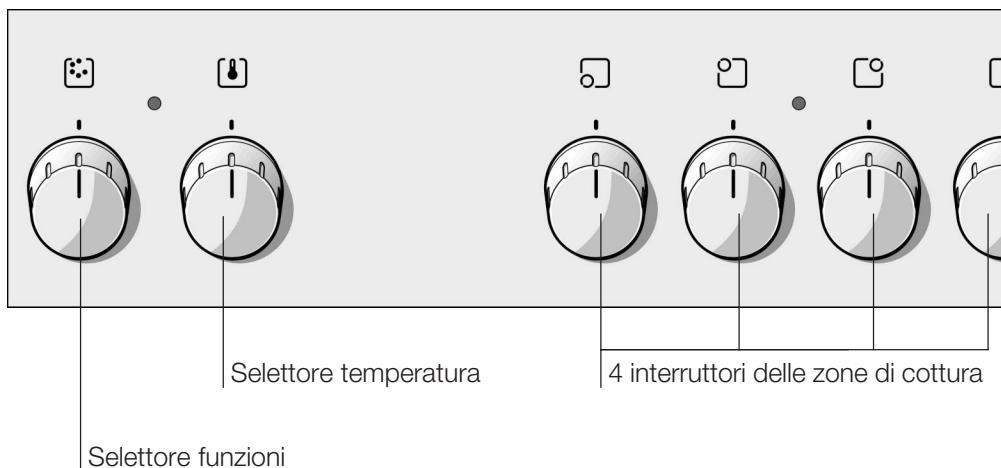
Non trasportare la cucina afferrandola dalla maniglia. La maniglia non sopporta il peso della cucina e può rompersi.

La vostra nuova cucina

Qui viene illustrato il vostro nuovo elettrodomestico, con la descrizione del pannello comandi dotato di interruttori e display. Si forniscono inoltre informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori in dotazione.

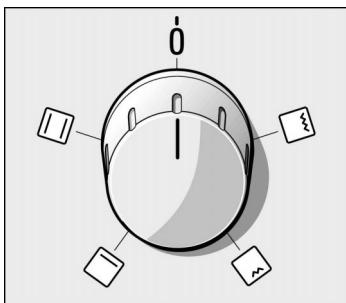
Pannello comandi

Differenze nei dettagli a seconda del tipo di apparecchio.



Selettore funzioni

Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.



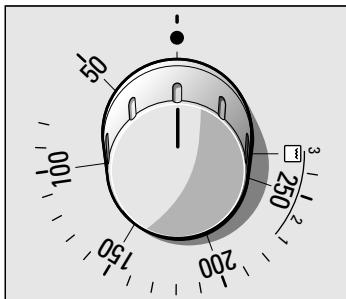
Posizioni

<input type="checkbox"/>	Rascal. super./infer.
<input type="checkbox"/>	Riscaldamento infer.
<input type="checkbox"/>	Grill, superficie piccola
<input checked="" type="checkbox"/>	Grill, superficie grande

Durante la fase d'impostazione si illumina la lampada spia al di sopra del selettore funzioni. La lampada del forno si accende.

Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado grill.



Temperatura

50-270	Campo di temperatura in °C
--------	----------------------------

Grill

1	Grill debole
2	Grill medio
3	Grill forte

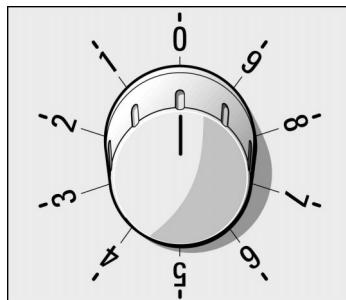
La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina quando il forno è in funzione. Durante le pause si spegne. Durante la cottura al grill, la spia non si accende.

Gradi grill

Con l'opzione grill, superficie piccola , impostare un grado grill servendosi del selettore temperatura.

Interruttore delle zone di cottura

I 14 interruttori delle zone di cottura consentono di regolare il grado di riscaldamento delle zone di cottura.



Impostazioni:

Grado di cottura 1	potenza minima
Grado di cottura 9	potenza massima

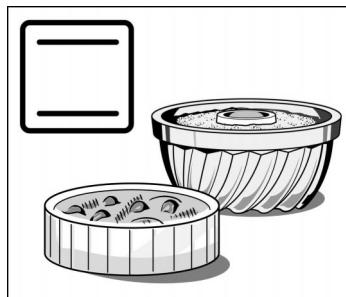
Interruttore di inserimento per

◎	zona di cottura a circuito doppio grande, zona di cottura per pentole ovali
---	--

Quando si imposta una zona di cottura, la lampada spia si illumina.

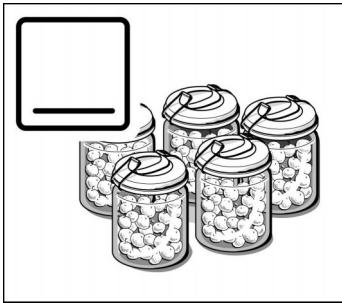
Tipi di riscaldamento

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



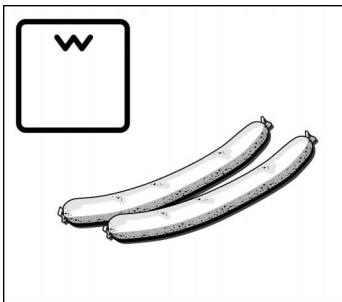
Riscaldamento superiore e inferiore

Il calore si distribuisce pertanto in modo uniforme dall'alto e dal basso sui dolci o sugli arrosti. In questo modo si ottengono risultati ottimali nella preparazione di dolci in stampi e soufflè. Il riscaldamento superiore ed inferiore è anche particolarmente adatto per arrosti di manzo magri, vitello e selvaggina.



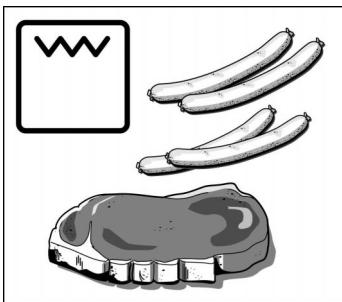
Riscaldamento inferiore

Con il riscaldamento inferiore è possibile far cuocere o dorare le pietanze dal basso. E' inoltre ideale anche per la preparazione di conserve.



Opzione grill, superficie piccola

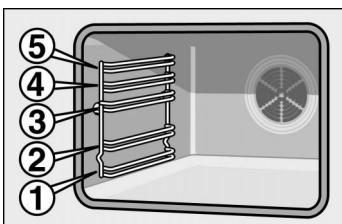
In questo modo viene attivata solo la parte centrale dell'elemento grill. Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. In questo modo si risparmia energia. Disporre i cibi da cuocere con il grill nella zona centrale della griglia.



Opzione grill, superficie grande

Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. E' possibile cuocere al grill più bistecche, salsicciotti, pesci o toast.

Forno e accessori

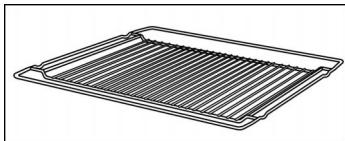


L'accessorio può essere introdotto nel forno a 5 livelli diversi.

Si può estrarre l'accessorio per due terzi senza che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.

Accessori

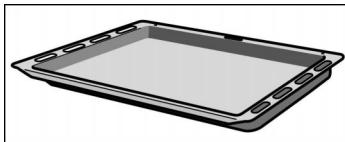
Gli accessori possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il servizio di assistenza tecnica. Indicare il codice HEZ.



Griglia HEZ 334000

per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.

Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Leccarda HEZ 332000

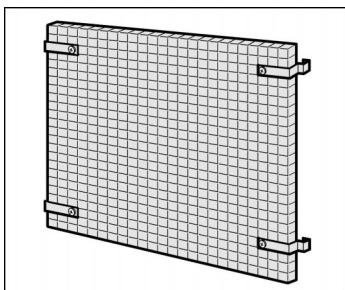
per dolci succosi, biscotti, cibi surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce al grill direttamente sulla griglia.

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.

Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il centro di assistenza tecnica.

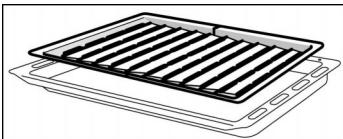
I rivenditori di accessori speciali cambiano a seconda del Paese. Consultare in proposito i documenti di vendita.



Griglia di protezione

La griglia di protezione viene applicata alla porta del forno, al fine di evitare che i bambini possano toccare la porta del forno quando è calda.

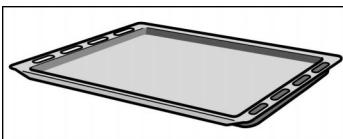
La griglia di protezione può essere ordinata presso il servizio di assistenza tecnica dello stabilimento (numero 361 480).



Vassoio per grill HEZ 325000

per cuocere al grill, in sostituzione alla griglia o come protezione contro gli spruzzi, in modo da non sporcare eccessivamente il forno. Utilizzare il vassoio per grill solo nella leccarda.

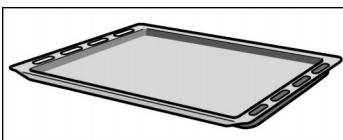
Cottura al grill con il vassoio per grill: usare lo stesso livello d'inserimento che si utilizzerebbe con la griglia. Vassoio per grill come protezione contro gli spruzzi: inserire la leccarda con vassoio per grill al di sotto della griglia.



Teglia da forno smaltata HEZ 331000

per dolci e biscottini.

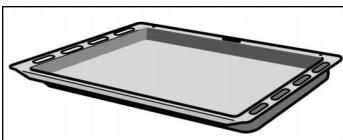
Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



Teglia da forno HEZ 331010 con rivestimento antiaderente

I dolci e i biscottini si staccano più facilmente dalla teglia.

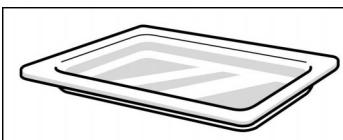
Inserire la teglia nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



Leccarda HEZ 332010 con rivestimento antiaderente

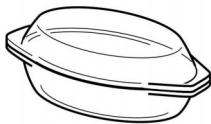
I dolci succosi, i biscotti, i cibi surgelati e gli arrosti di grandi dimensioni si staccheranno più facilmente dalla leccarda.

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



Tegame in vetro HEZ 336000

Teglia profonda in vetro. Ideale anche come piatto da servizio.



Teglia in vetro HMZ21GB

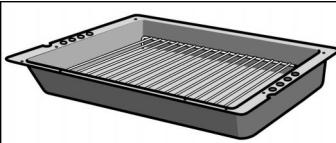
per brasati e soufflé preparati nel forno. È particolarmente adatta alla funzione di cottura automatica.



Teglia in metallo HEZ 6000

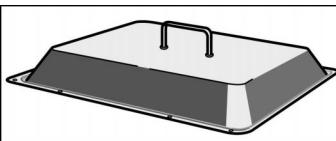
E' appropriata per la zona di cottura per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica. Questa teglia è inoltre adatta al sistema di cottura a sensori, ma anche alla funzione di cottura automatica.

La pentola ovale è smaltata esternamente e dotata di un rivestimento antiaderente interno.



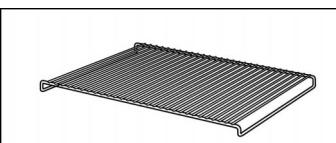
Tegame professionale HEZ 333000

per la preparazione di grandi quantità di pietanze.



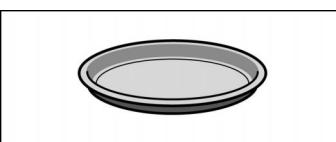
Coperchio per il tegame professionale HEZ 333001

trasforma il tegame professionale in una vera teglia professionale.



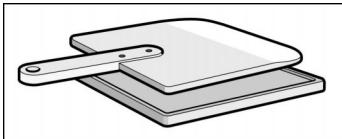
Griglia HEZ 324000

per ricette al grill. Posizionare sempre la griglia nella leccarda. Così è possibile raccogliere il grasso e il sugo della carne che potrebbero sgocciolare.



Stampo per pizza e quiche HEZ 317000

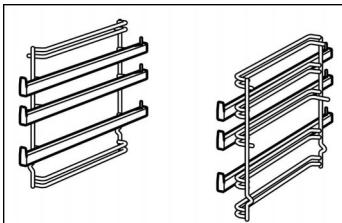
ideale, per esempio, per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci tondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza in sostituzione della leccarda. Posizionare la teglia sulla griglia. Fare riferimento alle indicazioni fornite nelle tabelle.



Piastra HEZ 327000

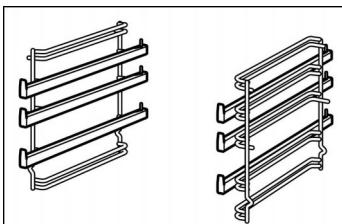
La piastra è ideale per la preparazione di pane fatto in casa, panini e pizza, in particolare quando si desidera ottenere un fondo croccante.

La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.



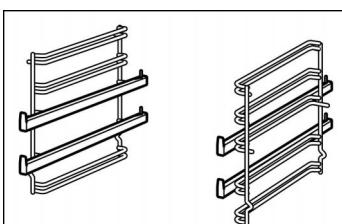
Triplice guida telescopica a estrazione HEZ 338300

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2, 3 e 4 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.



Triplice guida telescopica a estrazione HEZ 338305

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2, 3 e 4 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.



Doppia guida telescopica a estrazione HEZ 338200

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento, il quale si attiva e si disattiva se necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Prima di iniziare a utilizzare la cucina

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

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Aspetti a cui prestare attenzione”.

Riscaldamento del forno

Procedimento

Per eliminare l’odore dell’apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo chiuso.

1. Impostare il selettore funzioni su .
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

Dopo 60 minuti disattivare il selettore funzioni.

Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

Impostazione del piano di cottura

Insieme al piano di cottura vengono fornite le rispettive istruzioni per l’uso. Queste ultime contengono indicazioni in materia di sicurezza e informazioni sull’impostazione e la manutenzione.

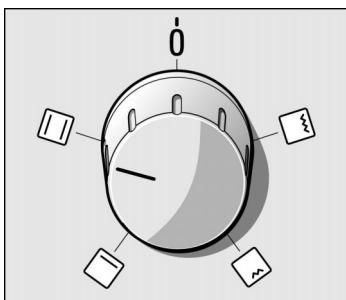
Impostazione del forno

Il forno può essere facilmente impostato con il selettore funzioni e con il selettore temperatura.

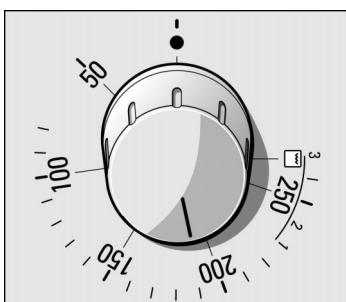
Al capitolo “Tabelle e consigli” sono indicati i tipi di riscaldamento e le temperature appropriati per molte pietanze.

Regolazione

Esempio: riscaldamento superiore/inferiore , 190 °C



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



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado di grill.

Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, disattivare il selettore funzioni.

Modifica dell'impostazione

La temperatura e il grado di grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detergente. Asciugare poi con un panno morbido.

I materiali abrasivi o aggressivi non sono adatti a tale scopo. Se questo tipo di materiale cade sul lato frontale dell'apparecchio, pulire immediatamente con acqua.

Attenzione

Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombre sul vetro dello sportello non sono dovute a difetti di fabbricazione ma al riflesso della lampada del forno.

Apparecchi con lato frontale in acciaio legato

Le macchie di calcare, grasso, amido o albume vanno sempre eliminate subito. Al di sotto di queste macchie può avvenire un fenomeno di corrosione.

Utilizzare detergente per acciaio legato. Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore. Provare il detergente su una zona ristretta prima di applicarlo sull'intera superficie.

Apparecchi con lato frontale in alluminio

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo. Pulire con un panno per finestre morbido o un panno in microfibra non filaccioso, eseguendo movimenti in senso orizzontale e senza esercitare pressione sulla superficie.

I detergenti aggressivi, le spugne ruvide o i panni grezzi non sono adatti.

Forno

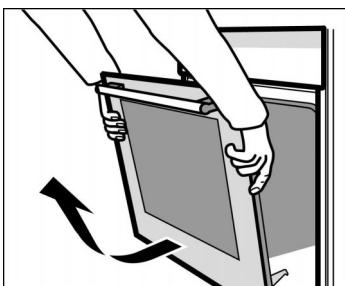
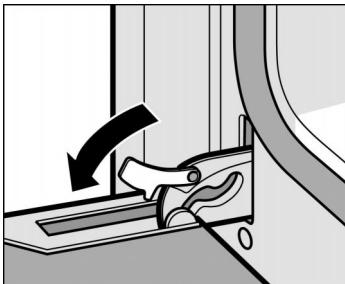
Non utilizzare spugnette dure o abrasive. I detergenti per forno possono essere utilizzati esclusivamente sulle superfici smaltate del forno.

Per una pulizia più facile

è possibile attivare la lampada del forno e sganciare la porta del forno.

Attivazione della lampada del forno

Sgancio porta del forno



Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Spostare le leve di arresto a sinistra e a destra.

3. Inclinare la porta del forno.
Afferrarla sui lati con entrambe le mani.
Chiuderla ulteriormente ed estrarla.

Dopo la pulizia rimontare la porta del forno ripetendo l'operazione in senso contrario.

Pulizia delle superfici smaltate del forno

Utilizzare soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Inoltre:

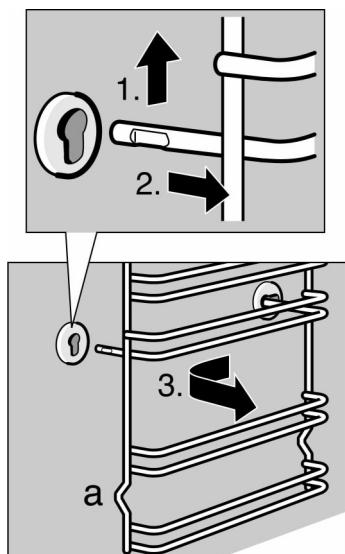
a temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non sono completamente smaltati e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

Pulizia del coperchio in vetro della lampada del forno

Per la pulizia del coperchio in vetro, è preferibile utilizzare un detergente.

Pulizia dei supporti



Estrarre i supporti per poterli pulire.

Sgancio dei supporti:

1. Sollevare il supporto sul lato anteriore
2. e sganciarlo.
3. Successivamente, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo.

Per la pulizia dei supporti utilizzare del detergente e una spugna oppure una spazzola.

Aggancio dei supporti:

Inserire innanzitutto il supporto nella boccola posteriore, premere leggermente all'indietro e poi agganciare nella boccola anteriore.

I supporti si innestano perfettamente in posizione sia a destra sia a sinistra. Il rigonfiamento (a) deve trovarsi sempre in basso.

Guarnizione

La guarnizione del forno deve essere pulita con un apposito detergente. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Accessori

Inumidire gli accessori con detergente immediatamente dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

Piano cottura

Indicazioni in materia di manutenzione sono fornite nelle istruzioni per l'uso del piano di cottura.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile della cucina è integro.
	Calo di corrente	Verificare se la lampada della cucina funziona.

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

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

Sostituzione della lampada del forno

In caso di guasto, la lampada del forno deve essere sostituita. Le lampade di ricambio termostabili da 40 watt possono essere acquistate presso un rivenditore specializzato o rivolgendosi direttamente al servizio di assistenza tecnica.

Si raccomanda di utilizzare esclusivamente questo tipo di lampade.

Procedimento



Sostituzione della copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampada del forno è danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture in vetro possono essere richieste 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. La targhetta con i numeri si trova a destra, lateralmente rispetto alla porta del forno. Per evitare di perdere 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 ☎

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. E' quindi possibile scoprire il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla propria ricetta, nonché gli accessori che possono essere utilizzati e il livello del forno al quale la pietanza deve essere inserita. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

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

Posizionare sempre lo stampo sulla griglia.

Tabelle

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo. Così si risparmia energia elettrica. Se si pre-riscalda, si riducono i tempi di cottura di 5 - 10 minuti.

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i diversi tipi di 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. Tentare inizialmente con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se necessario, la volta successiva impostare un valore superiore.

Per ulteriori informazioni vedere i "Consigli per la cottura al forno" riportati di seguito alle tabelle.

Dolci in stampi	Stampo sulla griglia	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Impasti semplici	Stampo a scodella/a corona/rettangolare	2	□	170-190	50-60
Impasti fini (per esempio, torta paradiso)	Stampo a scodella/a corona/rettangolare	2	□	150-170	60-70
Fondo di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1	□	170-190	25-35
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2	□	150-170	20-30
Torta biscottata	Stampo a cerniera	2	□	160-180	30-40
Torte alla frutta o torte al quark, pasta frolla*	Stampo a cerniera scuro	1	□	170-190	70-90
Dolce alla frutta, pasta fluida miscelata fine	Stampo a cerniera/ stampo a scodella	2	□	160-180	50-60
Torte salate* (per esempio quiche/torta di cipolle)	Stampo a cerniera	1	□	180-200	50-60

* Lasciare raffreddare il dolce circa 20 minuti nel forno.

Dolce sulla teglia		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Impasti e pasta lievitata con guarnitura secca	Leccarda	2	□	160-180	20-30
Impasti o pasta lievitata con guarnitura succosa (frutta)	Leccarda	3	□	170-190	40-50
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	Leccarda	3	□	170-190	15-20
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2	□	170-190	30-40
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3	□	160-180	60-70

Dolce sulla teglia		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	3	□	150-170	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2	□	180-200	55-65
Pizza	Leccarda	2	□	220-240	25-35

Pane e panini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Leccarda	2	□	270 200	8 35-45
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Leccarda	2	□	270 200	8 40-50
Panini (per esempio panini di segale)	Leccarda	3	□	200-220	20-30

* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Pasticcini	Leccarda	3	□	150-170	10-20
Meringhe	Leccarda	3	□	80-100	90-180
Bignè	Leccarda	2	□	200-220	30-40
Amaretti	Leccarda	3	□	100-120	30-40
Pasta sfoglia	Leccarda	3	□	200-220	20-30

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Come capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine della cottura indicata nella ricetta, perforare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non imburrare il bordo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello. Inserirlo più in basso, impostare una temperatura inferiore e prolungare la durata della cottura.
Il dolce è troppo secco.	Perforare il dolce pronto con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigarlo poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Dolci con guarnitura succosa: far cuocere dapprima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
Le pietanze non hanno una doratura uniforme.	Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Anche la carta da forno sporgente a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in base alle dimensioni della teglia.
Durante la cottura di dolci succosi, si forma dell'acqua di condensazione.	Durante la cottura può essere generato del vapore, il quale fuoriesce attraverso la maniglia della porta. Può quindi depositarsi sul pannello di comando oppure sulla superficie dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Questo dipende da condizioni di natura fisica.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

Posizionare sempre la pentola al centro della griglia.

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 cucchiai di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiai, in funzione delle rispettive dimensioni.

Le fette di carne devono esser voltate una volta trascorsa metà del tempo di cottura.

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.

Avvertenze per la cottura con il grill

Cuocere con il grill tenendo il forno chiuso.

Per la cottura con il grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. I cibi si rosolano in questo modo uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura con il 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 sugo della carne viene così raccolto ed il forno resta pulito.

Voltare le fette una volta trascorsi i due terzi del tempo indicato.

Il corpo riscaldante per grill continua ad attivarsi e disattivarsi. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado di 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	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Brasato di manzo (per esempio lombata)	1 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
	1,5 kg	con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	120
Lombo di manzo	1 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg	senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	90
Roastbeef al sangue*	1 kg	senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	220-240	40
Bistecche, cotte bistecche, al sangue		Griglia***	5	<input type="checkbox"/>	3	20
		griglia***	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Carne di maiale senza cotenna (per esempio coppa)	1 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	110
	1,5 kg	senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	130
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	150
Carne di maiale con cotenna**(per esempio spalla, zampone)	1 kg		2	<input type="checkbox"/>	230-250	130
	1,5 kg	con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	220-240	160
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	180
Kasseler (bistecca di maiale) con l'osso	1 kg	con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Polpettone	750 g	senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
Salsicciotti	circa 750 g	Griglia***	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Arrosto di vitello	1 kg	senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	180-200	120

* Girare il roastbeef una volta trascorsa la metà del tempo. Dopo la cottura, avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare per 10 minuti nel forno.

** Tagliare la cotenna della carne di maiale e, se deve essere girata, deporla nella pentola dapprima con la cotenna rivolta verso il basso.

*** Inforpare la leccarda al livello 1.

Pollame

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

I dati relativi al peso riportati nella tabella si riferiscono al pollo pronto per la cottura in forno, ma senza guarnitura.

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

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

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

Pollame	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Metà di pollo da 1 a 4 pezzi	da 400 g ciascuno	Griglia	2	▀	220-240	50-60
Pezzi di pollo	da 250 g ciascuno	Griglia	2	▀	220-240	30-40
Pollo, intero da 1 a 4 pezzi	da 1 kg ciascuno	Griglia	2	▀	220-240	60-80
Anatra	1,7 kg	Griglia	2	▀	210-230	90-100
Oca	3 kg	Griglia	2	▀	200-220	100-120
Tacchino	3 kg	Griglia	2	▀	210-230	80-100
2 cosce di tacchino	da 800 g ciascuno	Griglia	2	▀	210-230	100-120

Pesce	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Pesce, cotto alla griglia	da 300 g	Griglia*	3		2	20-25
Pesce, arrosto	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Pesce a fettine, per esempio filetti	da 300 g ciascuno	Griglia*	4		2	20-25

* Inforpare la leccarda al livello 1.

Consigli per arrostire e cuocere con il grill

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

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

Come accettare se l'arrosto è pronto.

Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaio». Premere con il cucchiaio 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 ed aggiungere meno liquido.

Quando si bagna l'arrosto si sviluppa vapore.

Una gran parte fuoriesce attraverso lo sfato vapori. Il vapore acqueo può depositarsi sul frontalino dei comandi, oppure sui frontalini dei mobili contigui, e gocciolare come acqua di condensazione. Questa è una caratteristica fisica.

Sformati, gratin, toast

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

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Sformati dolci (per esempio sformato al quark con frutta)	Stampo per sformato	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	Stampo per soufflé, leccarda	3 3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	210-230 210-230	30-40 20-30
Sformati piccanti con ingredienti crudi* (per esempio gratin di patate)	Stampo per sformato o leccarda	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Dorare i toast	Griglia	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6-7
		5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Gratinare i toast	Griglia**	4 4	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	3 3	7-10 5-8

* Lo sformato non deve essere più alto di 2 cm.

** Inserire la leccarda sempre al livello 1.

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.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta*	Leccarda	3	■	200-220	30-40
Patatine fritte*	Leccarda	3	■	210-230	25-30
Pizza*	Griglia	2	■	200-220	15-20
Pizza-baguette*	Griglia	3	■	200-220	20-25

* Rivestire l'accessorio con carta da forno. Accertarsi che la carta da forno sia adatta a queste temperature.

Avvertenza

La leccarda può deformarsi durante la fase di scongelamento di cibi surgelati nel forno. Le cause sono da ricercare nelle grosse differenze di temperatura a livello dell'accessorio. La deformazione si riduce già durante la cottura.

Preparazione di conserve

Preparazione

I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti ed integri. Usare possibilmente vasetti di uguale grandezza. Le indicazioni nella tabella si riferiscono a vasetti tondi da uno litro.

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

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle 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.

Nel forno non devono essere introdotti più di sei vasetti.

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 cambiare o di disattivare l'apparecchio, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi ben bene.

Regolazione

1. Inserire la leccarda al livello 2. Mettere i vasetti nella pentola in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda $\frac{1}{2}$ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Impostare il selettore funzioni su
5. Regolare il selettore temperatura su 170 - 180 °C.

Cottura di frutta

Non appena il contenuto dei barattoli inizia a spumeggiare, ovvero quando si formano bollicine che salgono verso la superficie a brevi intervalli l'una dall'altra - dopo circa 40 - 50 minuti - disattivare il selettore temperatura. Il selettore funzioni resta attivato.

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

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

Cottura per conservazione sotto vuoto di verdura

Non appena iniziano a formarsi bollicine che salgono verso la superficie dei barattoli, riportare la temperatura a circa 120 - 140 °C. Per sapere quando si può disattivare il selettore temperatura, si rimanda alla tabella. Lasciare la verdura nel forno per altri 30-35 minuti. Il selettore funzioni resta nel frattempo attivato.

Verdura con acqua di cottura fredda in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine a 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 deporre i vasetti su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

Consigli per il risparmio energetico

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce. E' anche possibile inserire due stampi l'uno accanto all'altro.

Per i tempi di cottura più lunghi, si può disattivare il forno 10 minuti prima dell'ora di fine cottura e utilizzare quindi il calore residuo per completare la cottura.

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, patate arrosto, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati ad alte temperature (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 super./infer. max. 200 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento super./infer. max. 190 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

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

Patatine fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare un solo strato. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché le patate non secchino.

Pietanze sperimentate

Conformemente alla normativa DIN 44547 e
EN 60350

Cottura al forno

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

Pietanza	Accessori e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Leccarda	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-30
Small cakes 20 porzioni per teglia	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	40-50
Dolce di mele coperto	Leccarda + 2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm*	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	70-80

* Posizionare i dolci diagonalmente sulla leccarda.

Cottura al grill

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata minuti
Dorare i toast (preriscaldare per 10 min.)	Griglia	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Beefburger 12 porzioni*	Griglia	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Voltare una volta trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo impostato. Inserire la leccarda sempre al livello 1.

Note

Note

Note