

## **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.

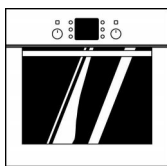
E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare da soli i piccoli guasti.

Un accurato indice consente di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta quindi che augurare Buon Appetito!

## **Istruzioni per l'uso**

---



**HBN 6305.1 F**

it

---

**9000 290 531**

# Indice

<b>Aspetti a cui prestare attenzione</b>	<b>5</b>
Prima del montaggio	5
Norme di sicurezza	5
Cause dei danni	7
<b>La vostra nuova cucina</b>	<b>8</b>
Pannello comandi	8
Selettore funzioni	8
Selettore temperatura	9
Tasti di comando e display	10
Tipi di riscaldamento	10
Forno e accessori	12
Ventilatore di raffreddamento	15
<b>Prima di iniziare a utilizzare la cucina</b>	<b>16</b>
Riscaldamento del forno	16
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare	16
<b>Impostazione del forno</b>	<b>17</b>
Regolazione	17
Il forno deve disattivarsi automaticamente	18
Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente.	19
<b>Riscaldamento rapido</b>	<b>20</b>
Regolazione	20
<b>Cottura al grill con lo spiedo girevole</b>	<b>21</b>
Preparazione dell'arrosto	21
Uso dello spiedo girevole	22

# Indice

<b>Ora</b> .....	<b>23</b>
Regolazione .....	23
<b>Suoneria</b> .....	<b>24</b>
Regolazione .....	24
<b>Impostazioni di base</b> .....	<b>25</b>
Modifica delle impostazioni di base .....	26
<b>Sicurezza bambino</b> .....	<b>27</b>
<b>Delimitazione temporale automatica</b> .....	<b>27</b>
<b>Autopulizia automatica</b> .....	<b>28</b>
Regolazione .....	29
L'autopulizia si attiva e disattiva automaticamente .	30
Quando il forno si è raffreddato .....	30
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>31</b>
Esterno dell'apparecchio .....	31
Forno .....	32
Guarnizione .....	33
Accessori .....	33
Pulizia delle lastre di vetro .....	34
<b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>36</b>
Sostituzione della lampada del forno .....	38
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>39</b>
<b>Imballaggio e apparecchio dismesso</b> .....	<b>39</b>

# Indice

<b>Tabelle e consigli</b> .....	<b>40</b>
Dolci e biscotti .....	40
Consigli per la cottura in forno .....	42
Carne, pollame, pesce, souffl�, toast .....	43
Consigli per arrostitire e cuocere con il grill .....	45
Menu .....	46
Prodotti pronti surgelati .....	47
Scongelo .....	47
Essiccazione .....	48
Consigli per il risparmio energetico .....	49
<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>50</b>
<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>51</b>

---

# 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, allegare 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.

## **Autopulizia automatica**



I residui di cibo, il grasso e il sugo possono infiammarsi durante la fase di autopulizia. Pericolo di incendio! Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal forno.

Non appendere mai oggetti infiammabili (quali, per esempio, i canovacci) alla maniglia della porta. Pericolo di incendio!

Durante l'autopulizia la cucina diventa molto calda esternamente. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

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!

---

## 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.

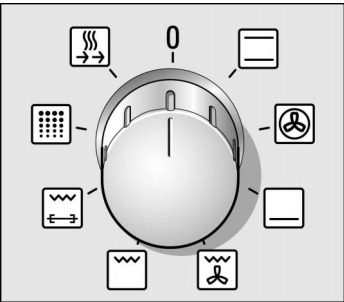
## Pannello comandi

Differenze nei dettagli a seconda del tipo di apparecchio.



## Selettore funzioni

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



### Posizioni

	Riscal. super./infer.
	Aria calda 3D*
	Riscaldamento inferiore
	Grill con ricircolo dell'aria
	Grill
	Spiedo girevole



## Posizioni




Autopulizia automatica

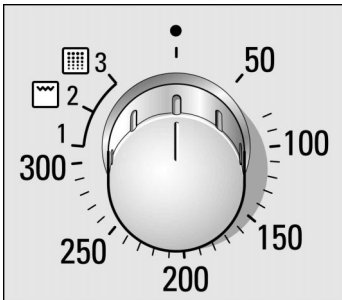


Riscaldamento rapido

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

Quando si imposta il selettore funzioni, si illumina il simbolo  sul display. La lampada del forno si accende.

## Selettore temperatura



### Temperatura

50-300

Campo di temperatura in °C

### Grill

1

Grill debole

2

Grill medio

3

Grill forte

### Pulizia

1

Pulizia leggera

2

Pulizia media

3


Pulizia a fondo

Il simbolo della temperatura sul display si illumina quando il forno è in funzione. Durante le pause si spegne. Durante la cottura al grill e l'autopulizia il simbolo non si illumina.

## Grado grill e livelli di pulizia

I gradi 1, 2 e 3 si riferiscono alla cottura al grill  e all'autopulizia automatica .

## Avvertenza

Con l'opzione aria calda 3D  la temperatura massima è di 275 °C.

# Tasti di comando e display

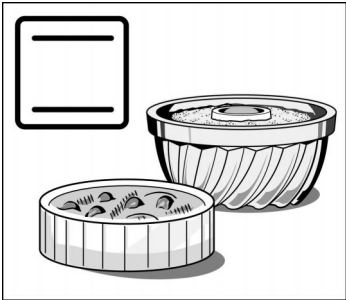


Pulsante suoneria 🔔	Consente di impostare la suoneria.
Pulsante orologio 🕒	Consente di impostare l'ora, la durata di funzionamento del forno 🔔➡️ e l'ora di fine ➡️🕒.
Pulsante meno -	Consente di ridurre i valori d'impostazione.
Pulsante più +	Consente di aumentare i valori d'impostazione.
Pulsante chiave 🔑	Consente di attivare e disattivare la sicurezza bambino.
Pulsante lampada del forno 💡	Consente di attivare e disattivare la lampada del forno.

Il display visualizza i valori impostati.

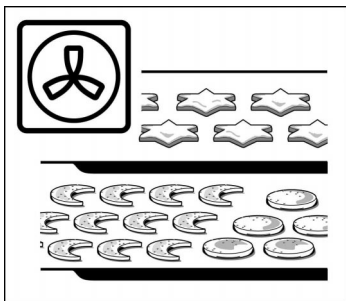
# Tipi di riscaldamento

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 souffl . Il riscaldamento superiore ed inferiore   anche particolarmente adatto per arrosti di manzo magri, vitello e selvaggina.

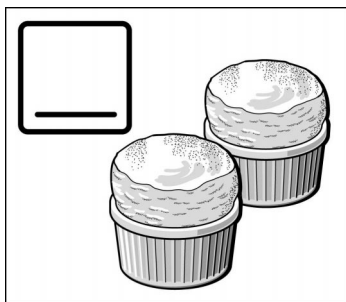


### Aria calda 3D

Un ventilatore situato sulla parete posteriore distribuisce il calore del corpo riscaldante ad anello in modo uniforme all'interno del forno.

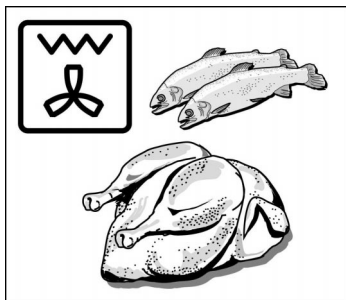
L'aria calda 3D consente di cucinare contemporaneamente i dolci e la pizza su due livelli. La pasta sfoglia e i biscottini possono essere preparati contemporaneamente su tre livelli. Le temperature necessarie per il forno devono essere inferiori rispetto a quella del riscaldamento superiore e inferiore. Ulteriori teglie sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Il sistema ad aria 3D è ideale per far essiccare.



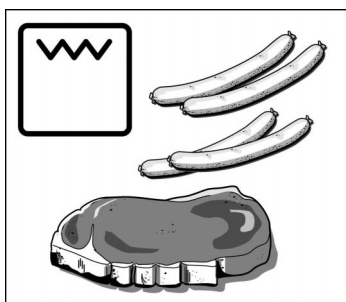
### Riscaldamento inferiore

Con il riscaldamento inferiore è possibile far cuocere o dorare le pietanze dal basso.



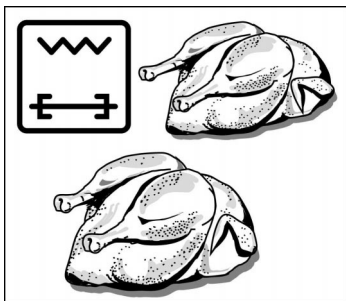
### Grill con ricircolo dell'aria

L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano a pause alterne. 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.



### Grill

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



### Grill con spiedino girevole

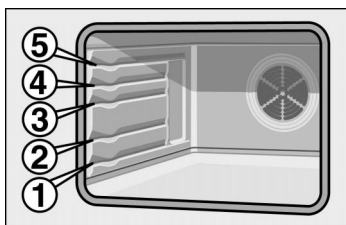
Il calore si diffonde sull'arrosto o sul pollame soltanto dall'alto. Un motore situato sulla parete posteriore fa ruotare lo spiedino.

In questo modo il pollame o gli arrosti di maggiori dimensioni assumono un aspetto dorato su tutta la loro superficie.

### Avvertenza

Affinché il calore possa essere distribuito in modo uniforme, nella fase di riscaldamento si attiva brevemente il ventilatore a condizione che sia stato impostato la modalità di riscaldamento super/infer.

## Forno e accessori

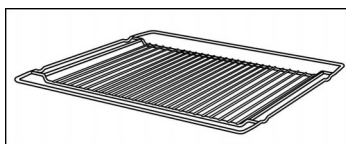


L'accessorio può essere introdotto nel forno a 5 livelli diversi.

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

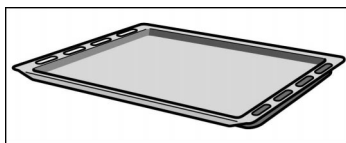
### Accessori

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



### Griglie HEZ 334001

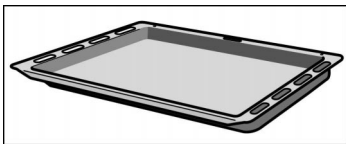
per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.



### Teglia per forno smaltata HEZ 331070

per dolci e biscottini.

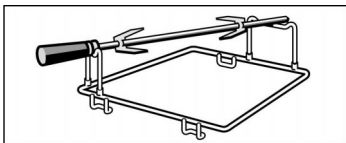
Inserire la teglia nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



### **Leccarda HEZ 332070**

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.



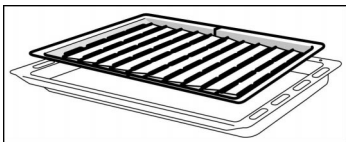
### **Spiedo girevole**

per arrosto e pollame di grandi dimensioni. Utilizzare lo spiedo girevole solo con la leccarda.

## **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.

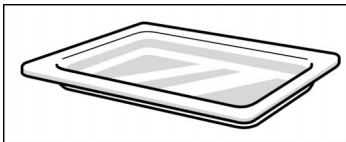


### **Vassoio per grill HEZ 325070**

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.

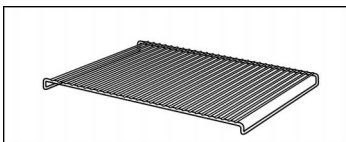
Cottura al grill con il vassoio per grill: usare lo stesso livello d'inserimento che si utilizzerebbe con la griglia.

Vassoio per grill come protezione contro gli spruzzi: inserire la leccarda con vassoio per grill al di sotto della griglia.



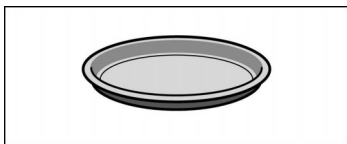
### **Tegame in vetro HEZ 336000**

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



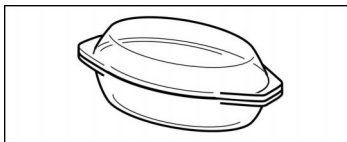
### **Griglia HEZ 324000**

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



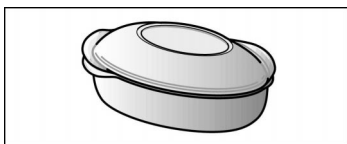
### **Stampo per pizza e quiche HEZ 317000**

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.



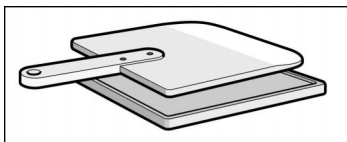
### **Teglia in vetro HMZ21GB**

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



### **Teglia in metallo HEZ 6000**

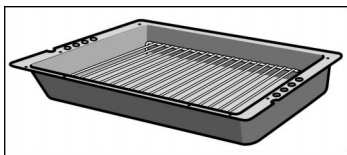
È appropriata per la zona di cottura per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica. Questa teglia è inoltre adatta al sistema di cottura a sensori, ma anche alla funzione di cottura automatica. La pentola ovale è smaltata esternamente e dotata di un rivestimento antiaderente interno.



### **Piastra HEZ 327000**

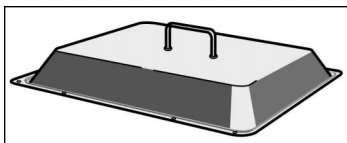
La piastra è ideale per la preparazione di pane fatto in casa, panini e pizza, in particolare quando si desidera ottenere un fondo croccante.

La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.



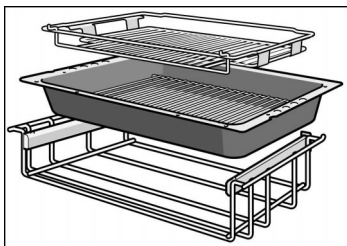
### **Tegame professionale HEZ 333070**

per la preparazione di grandi quantità di pietanze.



### **Coperchio per il tegame professionale HEZ 333001**

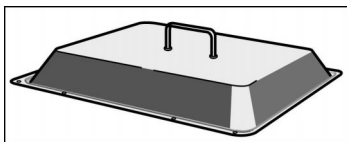
trasforma il tegame professionale in una vera teglia professionale.



### **Dispositivo a estrazione professionale HEZ 333100**

per la preparazione di grandi quantità di alimenti. Gli accessori completi consistono di una teglia molto profonda con griglia a inserimento, di una griglia d'appoggio e di un dispositivo di estrazione telescopico.

Con la griglia è possibile cuocere al grill in modo ottimale.



### **Coperchio per il dispositivo a estrazione professionale HEZ 333101**

trasforma il tegame professionale in una vera teglia professionale.

---

## **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”.

In primo luogo controllare se sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri.

**Se sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri**

Impostare l'ora.

1. Premere il pulsante orologio ⌚.  
Viene visualizzato 12:00 e il simbolo orologio ⌚ lampeggia.
2. Servendosi del pulsante + o del pulsante –, impostare l'ora.


Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. Adesso la cucina è pronta all'uso.

---

## 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 forno

Esistono diverse possibilità d'impostazione del forno.

## Disattivazione manuale del forno

Quando la pietanza è pronta, disattivare il forno.

## Il forno si disattiva automaticamente

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

## Il forno si accende e si spegne automaticamente

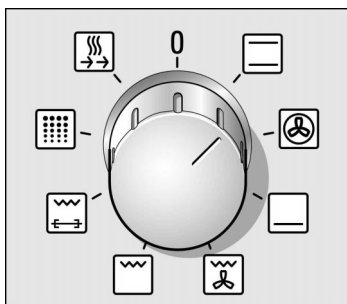
Si può per esempio introdurre la pietanza nel forno al mattino ed effettuare l'impostazione in modo che sia pronta per mezzogiorno.

## Tabelle e consigli

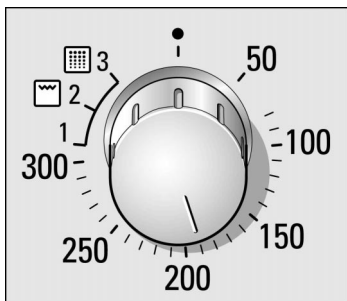
Al capitolo "Tabelle e consigli" sono indicate le impostazioni appropriate per molte pietanze.

## 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.

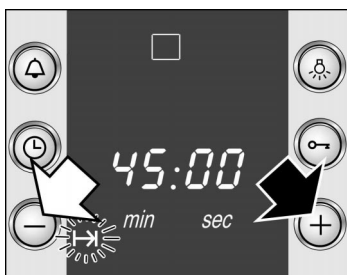
## Il forno deve disattivarsi automaticamente

Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2. Indicare ora anche il tempo di cottura (durata) per la pietanza.

Esempio: durata 45 minuti



3. Premere il pulsante Orologio ⌚. Il simbolo Durata I→I lampeggia.



4. Servendosi del pulsante + o del pulsante -, impostare la durata.  
Pulsante +: valore raccomandato = 30 minuti  
Pulsante -: valore raccomandato = 10 minuti.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo I→I compare sul display.

## Il tempo impostato è trascorso

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

## Modifica dell'impostazione

Premere il pulsante Orologio ⌚. Servendosi del pulsante + o del pulsante -, modificare la durata.

## Cancellazione dell'impostazione

Disattivare il selettore funzioni.

## Visualizzazione dei parametri di impostazione

Per sapere l'ora di fine cottura →I o l'ora attuale ⌚: continuare a premere il pulsante Orologio ⌚ finché non compare il simbolo corrispondente.

## Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente.

Esempio: sono le h 10:45. La preparazione della pietanza dura 45 minuti e deve essere pronta per le h 12:45.





**Il tempo impostato è trascorso**

### Avvertenza

E' importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo a lungo in forno.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 4.

5. Continuare a premere il pulsante Orologio  finché il simbolo fine  non inizia a lampeggiare. Sul display viene indicato quando la pietanza è pronta.

6. Servendosi del pulsante +, posticipare l'ora di fine cottura.

Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. Sul display compare l'ora di fine cottura finché il forno non si accende.

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

Finché il simbolo continua a lampeggiare è possibile apportare modifiche. Quando il simbolo resta acceso senza lampeggiare, l'impostazione è stata acquisita. Il tempo di attesa sino all'effettiva acquisizione dell'impostazione può essere modificato. Consultare a questo proposito il capitolo relativo alle impostazioni di base.


---


# Riscaldamento rapido

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità.

---

## Regolazione

1. Impostare il selettore funzioni sul riscaldamento rapido .
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura desiderata.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. Sul display si illumina il simbolo .

**Il riscaldamento rapido è terminato**

Risuona un breve segnale acustico. Il simbolo  scompare.

Introdurre la pietanza nel forno e impostare il forno stesso.

---

# Cottura al grill con lo spiedo girevole

Lo spiedo girevole consente di preparare in modo ottimale pollo, rollè e arrosti di grosse dimensioni. La carne diventa croccante e dorata.

---

## Preparazione dell'arrosto

### Infilare l'arrosto nello spiedo e fissarlo

Per ottenere un arrosto ben dorato e cotto in modo uniforme, procedere nel seguente modo:

Sistemare l'arrosto sullo spiedo in posizione più centrale possibile.

Fissarlo alle due estremità mediante apposite graffe, facendo in modo che la graffa posteriore si trovi ad almeno 7 cm dall'estremità dello spiedo.

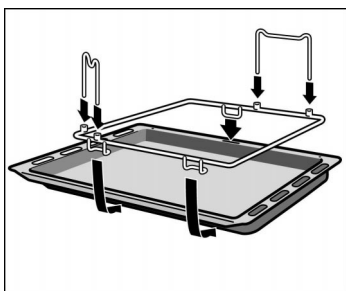
Inoltre è possibile legare l'arrosto con filo da cucina. Nel caso del pollo, si consiglia di fissare le estremità delle ali al di sotto del dorso e le cosce al tronco. In questo modo non diventeranno troppo scure. Forare la pelle al di sotto delle ali in modo che il grasso possa fuoriuscire.

### Avvertenze

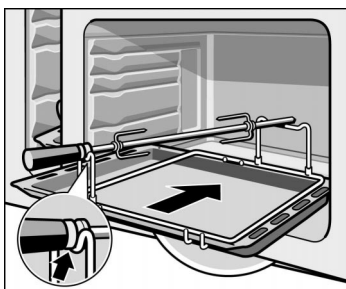
Il capitolo "Tabelle e consigli" fornisce molti valori d'impostazione per la cottura al grill con lo spiedo girevole.

Per l'impostazione della temperatura del forno, si consiglia di fare riferimento ai dati della tabella. Se la temperatura è troppo elevata, la carne o il pollame diventano esternamente troppo scuri, mentre all'interno rimangono crudi.

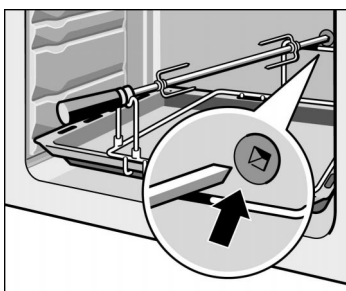
## Uso dello spiedo girevole



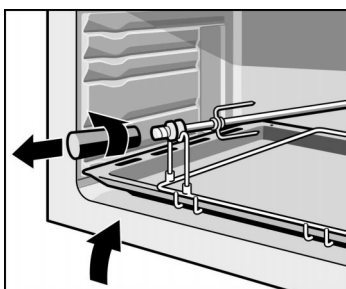
1. Applicare alla leccarda il supporto per lo spiedo girevole.



2. Sistemare lo spiedo girevole sul supporto.



3. Inserire la leccarda al livello 1 spingendola fino all'arresto. Nella parete posteriore del forno si trova un'apertura. Applicarvi lo spiedino girevole.



4. Svitare la maniglia e chiudere la porta del forno.

# Ora

Dopo il primo allacciamento o in seguito a un calo di corrente, sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri. Impostare l'ora.

Il selettore funzioni deve essere disattivato.

## Regolazione

Esempio: h 13:00



1. Premere il pulsante orologio ⌚.

Sul display viene visualizzato 12.00 e il simbolo ⌚ lampeggia.



2. Servendosi del pulsante + o del pulsante -, impostare l'ora.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.

**Modifica dell'ora, per esempio per il passaggio dall'ora legale all'ora solare**

Premere il pulsante orologio ⌚ ed effettuare la modifica con il pulsante + o con il pulsante -.

### Oscuramento dell'ora

L'ora può essere oscurata. In questo modo sarà visibile soltanto durante l'impostazione. A tale scopo è necessario modificare l'impostazione di base. Consultare a questo proposito il capitolo relativo alle impostazioni di base.

# Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come suoneria da cucina e funziona indipendentemente dal forno.

La suoneria dispone di un segnale acustico particolare.

La suoneria può essere impostata anche quando la sicurezza bambino è attiva.

## Regolazione

Esempio: 20 minuti



1. Premere il pulsante suoneria .  
Il simbolo lampeggia.



2. Servendosi del pulsante + o del pulsante -, impostare il tempo della suoneria.  
Pulsante +: valore raccomandato = 10 minuti  
Pulsante -: valore raccomandato = 5 minuti

La suoneria entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo compare sul display. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

**Il tempo impostato è trascorso**

Risuona un segnale acustico. Premere il pulsante suoneria . Il display della suoneria si spegne.

**Modifica del tempo della suoneria**

Premere il pulsante suoneria . Servendosi del pulsante + o del pulsante -, modificare il tempo impostato.

**Cancellazione dell'impostazione**

Premere il pulsante suoneria 3x.



**Il tempo della suoneria e la durata scorrono simultaneamente**

Entrambi i simboli sono accesi. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo della suoneria. Per visualizzare la durata residua **I→I**, l'ora di fine **→I** o l'ora **🕒**: continuare a premere il pulsante orologio **🕒** finché non compare il simbolo corrispondente. Il parametro richiesto viene visualizzato sul display per alcuni secondi.

# Impostazioni di base

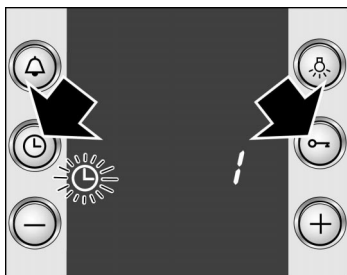
Il forno dispone di diverse impostazioni di base. L'impostazione di base relativa all'ora attuale, alla durata del segnale acustico e al tempo di acquisizione dell'impostazione può essere modificata.




Impostazione di base	Funzione	Modifica
Ora attuale 🕒 I = ora attuale in primo piano	Display dell'ora attuale	Ora attuale 🕒 = ora attuale non visualizzata
Durata del segnale acustico 🔔 I = ca. 10 s.	Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo della suoneria o del parametro di durata	Durata del segnale acustico 2 = ca. 1 min. 3 = ca. 4 min.
Tempo di acquisizione I→I 2 = medio	Tempo d'attesa tra le operazioni di regolazione, finché l'impostazione non viene acquisita	Tempo di acquisizione I = breve 3 = lungo

## Modifica delle impostazioni di base

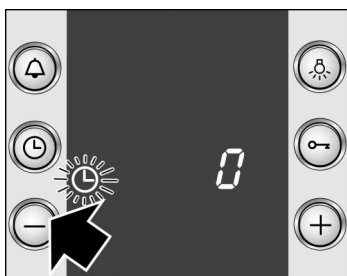
Esempio: mascheramento dell'ora

L'apparecchio non deve essere in funzione.

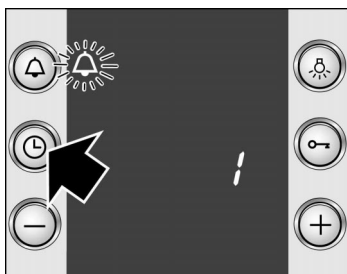


1. Premere contemporaneamente il pulsante Orologio  e il pulsante  finché sul display non compare .

Questa è l'impostazione di base relativa all'ora attuale visualizzata in primo piano.





2. Servendosi del pulsante + o del pulsante –, modificare l'impostazione di base.




3. Confermare con il pulsante Orologio .

Il display visualizza  come impostazione di base per la durata del segnale acustico.

Per modificare l'impostazione di base, procedere come descritto al punto 2 e confermare premendo il pulsante Orologio . E' ora possibile modificare anche il tempo di acquisizione. Infine, premere il pulsante Orologio .

**Se non si desidera modificare tutte le impostazioni di base**

Se non si desidera modificare una data impostazione di base, premere il pulsante Orologio . Viene così visualizzata l'impostazione di base successiva.

**Correzione**



Le impostazioni possono essere nuovamente modificate in qualunque momento.

---



# Sicurezza bambino

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

## Blocco del forno

Il selettore funzioni deve essere disattivato. Premere il pulsante chiave  finché sul display non viene visualizzato il simbolo . Questa operazione dura circa 4 secondi.

## Annullamento del blocco

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

## Avvertenze

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

---

# Delimitazione temporale automatica

Qualora si sia dimenticato di disattivare il forno, entra in funzione la delimitazione temporale automatica. In questo modo viene interrotto il funzionamento del forno. In questo caso, si dovrà far riferimento al parametro impostato per la temperatura o al grado grill.

Quando il forno non riscalda più, sul display dell'ora viene visualizzato un 5.

Il riscaldamento resta interrotto finché non si disattiva il selettore funzioni. Il simbolo 5 si spegne. A questo punto sarà nuovamente possibile impostare il forno.

## Interruzione della delimitazione temporale automatica

Impostare un parametro di durata. Il forno si disattiverà automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.

La delimitazione temporale viene in questo modo annullata.

# Autopulizia automatica

Il forno viene riscaldato fino a una temperatura di ca. 500 °C. I residui degli alimenti fatti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono così bruciati.

E' possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	ca. 1 ¼ ore
2	medio	ca. 1 ½ ore
3	intensivo	ca. 2 ore

## Aspetti a cui prestare attenzione

Per motivi di sicurezza, il forno viene bloccato automaticamente al raggiungimento della temperatura di ca. 250 °C. Sarà nuovamente possibile aprire la porta soltanto quando la temperatura sarà scesa al di sotto di 300 °C.



Le superfici esterne della cucina si surriscaldano. Accertarsi che il lato frontale resti libero. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Non tentare di aprire la porta del forno quando l'autopulizia è in funzione. La pulizia potrebbe infatti essere interrotta.

Non cercare di spostare il gancio con la mano!

Durante l'autopulizia non è possibile attivare la lampada del forno.

## Prima dell'autopulizia

Togliere dal forno tutte le pentole e gli accessori non appropriati.



I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono incendiarsi: pericolo di incendio!

Pulire il forno e i relativi accessori servendosi di un panno umido.

Pulire la porta del forno e le superfici laterali del forno in corrispondenza della guarnizione. Evitare di sfregare la guarnizione.

Prima di pulire, verificare che la porta del forno sia chiusa.

## Pulizia degli accessori

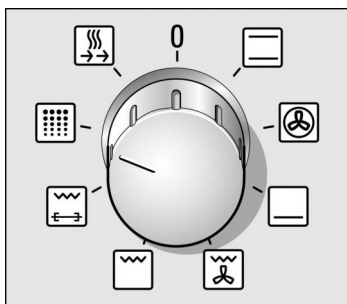
Anche la leccarda e la teglia da forno smaltata possono essere lavate dopo averle inserite al livello 2. La griglia e lo spiedo girevole non sono adatti all'autopulizia.



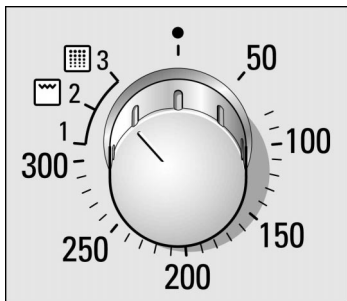
Evitare di pulire con la funzione di autopulizia automatica (Pirólisi) teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Per effetto del calore elevato, il rivestimento antiaderente può causare la formazione di gas tossici - Pericolo di gravi danni alla salute!

## Regolazione

Esempio: livello di pulizia 3




1. Regolare il selettore funzioni su .



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare il livello 3.




L'autopulizia si avvia dopo alcuni secondi.

**Il tempo della pulizia è trascorso**

Risuona un segnale acustico e il simbolo durata  lampeggia.

Disattivare il selettore funzioni soltanto quando è di nuovo possibile aprire la porta del forno.

**Visualizzazione della durata e della fine**

Per conoscere la durata residua  o l'ora di fine : continuare a premere il pulsante orologio  finché non compare il simbolo corrispondente.

## L'autopulizia si attiva e disattiva automaticamente

Esempio: l'autopulizia deve essere conclusa alle h 23.00.





**Il tempo della pulizia è trascorso.**

**Interruzione  
dell'impostazione  
Avvertenza**

Così è possibile utilizzare, per esempio, la corrente elettrica a tariffa notturna (a costo ridotto).

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 e 2.


3. Continuare a premere il pulsante orologio  finché sul display non inizia a lampeggiare il simbolo fine .

Sul display viene indicata l'ora di fine del processo di autopulizia.

4. Servendosi del pulsante +, posticipare l'ora di fine.

L'autopulizia si attiva e disattiva in corrispondenza dell'ora impostata.

Dopo l'avvio viene nuovamente visualizzata l'ora.

Risuna un segnale acustico e il simbolo durata  lampeggia.

Disattivare il selettore funzioni soltanto quando è di nuovo possibile aprire la porta del forno.

Disattivare il selettore funzioni.

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

## Quando il forno si è raffreddato

Eliminare la cenere residua pulendo il forno con un panno umido.

## **Inoltre**

In condizioni di utilizzo normali è sufficiente pulire il forno ogni 2-3 mesi. Per la pulizia sono necessari soltanto ca. 2,5-4,7 kilowattore.

Le parti lucide e lo smalto speciale particolarmente refrattario del forno possono col tempo diventare opachi o scolorirsi. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

---

# **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 usati esclusivamente sulle superfici smaltate del forno stesso.

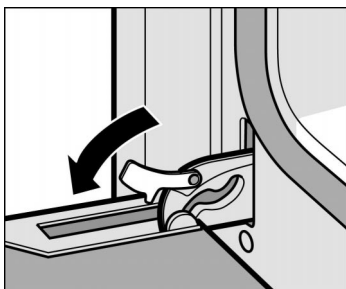
### Per una pulizia più facile

È possibile attivare la lampada del forno con il pulsante  e sganciare la porta del forno.

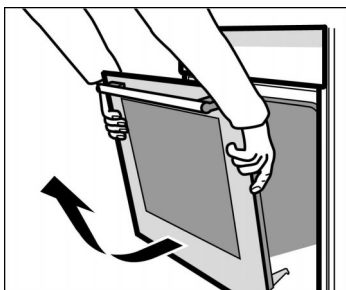
### Sgancio porta del forno



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.

---

## **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.

Lo spiedino girevole completo non deve essere lavato nella lavastoviglie.

Durante l'autopulizia automatica è possibile far lavare anche la leccarda o la teglia da forno smaltata.

## Pulizia della copertura della porta del forno

La copertura della porta del forno può cambiare colore. Smontare la copertura prima di procedere con la pulizia.

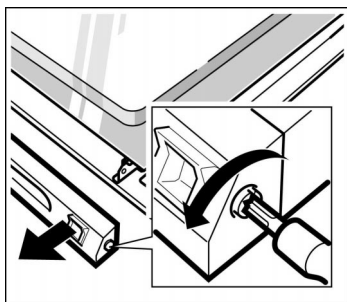
Procedimento:

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno.  
A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra.
3. Rimuovere la copertura.

Verificare che la porta del forno non venga chiusa a copertura smontata. Il vetro interno potrebbe danneggiarsi.

Pulire la copertura con un detergente per acciaio inox.

4. Montare e fissare la copertura.
5. Chiudere la porta del forno.

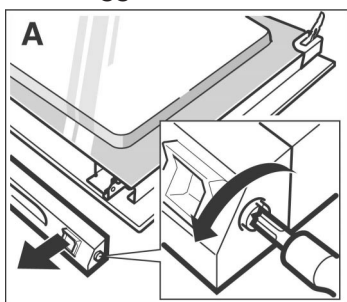


## Pulizia delle lastre di vetro

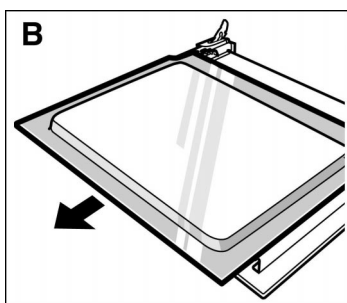
### Smontaggio

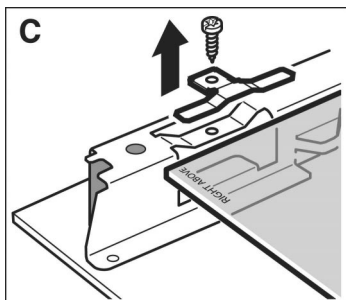
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere le lastre di vetro della porta del forno.

1. Smontare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra. (Figura A)



3. Sollevare la lastra superiore ed estrarla. (Figura B)



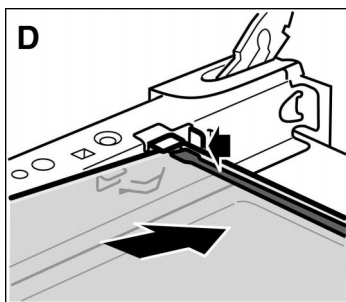


4. Svitare e rimuovere i dispositivi di fissaggio a sinistra e a destra. (Figura C) Rimuovere la lastra.
5. Prima della pulizia, si può rimuovere la guarnizione al di sotto della lastra. A tale scopo sganciare la guarnizione a sinistra e a destra.

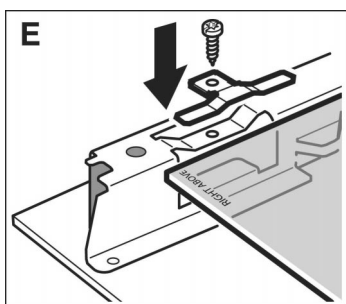
Per la pulizia delle lastre, utilizzare detergente per vetri e un panno morbido.

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

## Montaggio



1. Applicare la lastra di vetro trasversalmente e spingere verso il lato posteriore. (Figura D)
2. Agganciare nuovamente la guarnizione al di sotto della lastra. (Figura D)




3. Applicare e serrare nuovamente i dispositivi di fissaggio. (Figura E)
4. Applicare la lastra di vetro superiore trasversalmente e spingere verso il lato posteriore.
5. Applicare e avvitare la copertura.
6. Montare nuovamente la porta del forno.

**Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente le lastre.**

# 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 è integro.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Non è possibile aprire la porta del forno. Il selettore funzioni è impostato su  e sul display lampeggiano tre zeri.	Calo di corrente.	Disattivare il selettore funzioni. Impostare l'ora e avviare nuovamente l'autopulizia. Se non si desidera più ripetere l'autopulizia, attendere finché la temperatura del forno non è scesa al di sotto di 300 °C.
Il forno non riscalda o non è possibile impostare il tipo di riscaldamento scelto.	Presenza di polvere sui contatti.	Ruotare completamente il selettore funzioni ripetendo più volte l'operazione.
La cucina non riscalda. Il display relativo alla temperatura visualizza un quadrato.	L'apparecchio si trova in modalità dimostrativa.	Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili. Attendere ca. 20 secondi. Attivare nuovamente il dispositivo di protezione. Prima che trascorrono 2 minuti, tenere premuto per 6 secondi il pulsante Riscaldamento rapido, finché il quadrato non scompare dal display.
Il display dell'ora visualizza un "5".	E' stata attivata la delimitazione temporale automatica.	Disattivare il selettore funzioni.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er 1" o "Er 4".	La sonda termica è difettosa.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er 2".	Collegamento alla rete non corretto.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e far collegare l'apparecchio correttamente.
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er 6". E' stata impostata l'autopulizia.	Il sistema di bloccaggio della porta del forno è difettoso.	Disattivare il selettore funzioni e chiamare il servizio assistenza clienti. Tutte le altre funzioni del forno possono essere utilizzate.
Non è possibile aprire la porta del forno. Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er 7".	Il sistema di sbloccaggio della porta del forno è difettoso.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
Sul display dell'orologio viene visualizzato il messaggio d'errore "Er 11".	Il tasto è stato premuto troppo a lungo oppure uno dei tasti è rimasto bloccato.	Azionare i tasti singolarmente. Se continua a essere visualizzato il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

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

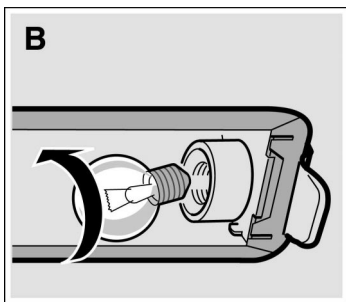
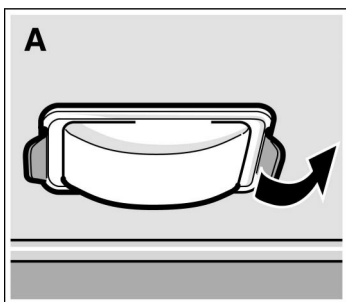
Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

## 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



1. Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere il coperchio in vetro. A questo scopo, premere con i pollici in modo da spingere all'indietro la linguetta in metallo. Figura A.
4. Svitare la lampada e sostituirla con una nuova dello stesso modello. Figura B
5. Applicare nuovamente il coperchio in vetro. A tale scopo, montarla prima da un lato e premere quindi sull'altro lato. Il vetro si innesta in posizione.
6. Estrarre il canovaccio e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

### 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 perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD
Servizio di assistenza tecnica 🏠	

---

# 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

### Cottura su un piano

Per cucinare i dolci su un piano del forno, utilizzare la funzione riscaldamento super./infer. . In questo modo otterrete una perfetta cottura dei vostri dolci.

### Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Nel caso di stampi chiari in metallo e dalle pareti sottili o nel caso di stampi in vetro i tempi di cottura si prolungano e la doratura del dolce non risulta del tutto uniforme.

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 preriscalda, 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
Tartina*	Stampo per tartina Vassoio in lamiera stagnata, Ø 31 cm	1		230-250	30-40
		1+3		180-200	45-55
Quiche*	Stampo per tartina Vassoio in lamiera stagnata, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Dolci*	Stampi per dolci lamiera bianca, 28 cm	1		190-210	50-60

\* Se si desidera preparare più dolci contemporaneamente, è anche possibile posizionare gli stampi sulla griglia.


Dolce sulla teglia		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Pizza	Teglia	2		230-250	25-35
	Teglia + leccarda*	2+4		180-200	45-55
Pasta sfoglia	Teglia	3		200-220	20-30
	Teglia + leccarda*	2+4		180-200	35-45
	2 teglie** + leccarda***	2+3+5		180-200	40-50
Meringhe	Teglia da forno	3		80-100	160-210
Biscotti	Teglia	3		170-190	20-30
	Teglia + leccarda*	2+4		140-160	35-45
	2 teglie** + leccarda***	2+3+5		130-150	45-55
Amaretti	Teglia	3		110-130	30-40
	Teglia + leccarda*	2+4		100-120	40-50
	2 teglie** + leccarda***	2+3+5		100-120	45-55

\* In caso di cottura su due livelli, si consiglia di inserire sempre la leccarda al di sopra della teglia.

\*\* Le teglie supplementari sono disponibili presso i rivenditori specializzati o direttamente presso il servizio di assistenza tecnica.


\*\*\* Inserire la leccarda in basso. Quest'ultima può essere estratta anticipatamente.

## Consigli per la cottura in forno

<b>Si vuole seguire una propria ricetta.</b>	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
<b>Come capire se il dolce è cotto regolarmente.</b>	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.
<b>Il dolce si sgonfia.</b>	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
<b>Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.</b>	Non imburrare il bordo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
<b>Il dolce diventa troppo scuro sul lato superiore.</b>	Inserirlo più in basso, impostare una temperatura inferiore e prolungare la durata della cottura.
<b>Il dolce è troppo secco.</b>	Perforare il dolce pronto con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
<b>Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).</b>	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.
<b>Le pietanze non hanno una doratura uniforme.</b>	Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Cuocere i dolci delicati con riscaldamento superiore e inferiore  su un solo livello. 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.
<b>La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.</b>	La volta successiva utilizzare una leccarda più profonda.

---

**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.**

Quando si cucina su più livelli, si consiglia di utilizzare sempre la funzione aria calda 3D . Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.

---

**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, soufflè, toast**

### **Stoviglie**

E' possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore.

Per arrosti e pollame di grosse dimensioni si consiglia di utilizzare lo spiedino girevole e la leccarda. Versare nella leccarda sufficiente acqua finché il fondo non sia completamente coperto.

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 cucchiaini di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, 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 disattivato 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.

Esempio	Quantità	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Roastbeef al sangue	1 kg	senza coperchio	1		230-240	50
Roastbeef, medio	1 kg	senza coperchio	1		250-260	60
Cosciotto d'agnello	1,5 kg	senza coperchio	1		160-180	120
Rollè di maiale	2 kg	Spiedo girevole	1		230-240	150
Arrosto allo spiedo	1 kg	Spiedo girevole	1		240-250	120
Pollo	1,5 kg	Spiedo girevole	1		250-270	70
Anatra	1,7 kg	Spiedo girevole	1		240-250	90
Gratin di patate*		Stampo per sformato o leccarda	2		160-180	60
Dorare i toast		Griglia	5		Livello 3	4-5
Pesce cotto alla griglia	300 g	Griglia**	4		Livello 1-2	25

\* Lo sformato non dovrebbe essere più alto di 2 cm.

\*\* Infornare la leccarda al livello 1.

---

## Consigli per arrostitire e cuocere con il grill

<b>Le tabelle non contengono indicazioni in merito al peso dell'arrosto.</b>	Scegliere l'indicazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
<b>Come accertarsi se l'arrosto è pronto.</b>	Utilizzare il termometro per carne (può essere acquistato presso il rivenditore specializzato) oppure eseguire la "prova del cucchiaino". Premere sull'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
<b>L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.</b>	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
<b>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.</b>	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
<b>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.</b>	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido.
<b>Quando si bagna l'arrosto, si sviluppa vapore.</b>	Utilizzare l'opzione "grill con ricircolo aria" anziché il riscaldamento super./infer. In questo modo il fondo dell'arrosto non viene scaldato eccessivamente e si genera meno vapore acqueo.

# Menu

Con l'aria calda 3D potete cuocere nel forno un menu completo. Il calore del forno viene sfruttato in modo ottimale. Nell'aria calda non avviene alcuna trasmissione di odore o di gusto.

## Esempio 1

Pietanze	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Griglia 1 Cosciotto di agnello 1,3 kg	Pentola sulla griglia	2		180	95
Patate al forno					Dopo 45 minuti di tempo di arrosto potete disporre le patate intorno al cosciotto d'agnello ed introdurre la torta nel forno.
Griglia 2 Tartina	Stampo sulla griglia	4		180	

## Esempio 2





Pietanze	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata minuti
Griglia 1 Cosciotto di agnello*	Pentola sulla griglia	2		180	95
Griglia 2 Gratin di patate	Stampo sulla griglia	4		180	Dopo 20 minuti potete mettere la crostata di patate nel forno.

\* 20 minuti prima della fine della cottura si possono disporre i pomodori intorno al cosciotto di agnello.

# 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		190-210	45-55
Patatine fritte*	Leccarda	3		200-220	25-30
Pizza*	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Griglia	3		200-220	15-20

\* 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.

# Scongelamento

Togliere gli alimenti dalla confezione e disporli sulla griglia in un apposito contenitore.

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
<b>Alimenti surgelati delicati</b> per esempio torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutti, ecc.	Griglia	2		Il selettore temperatura resta disattivato.
<b>Altri prodotti surgelati*</b> pollo, salsicce e carne, pane, pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	2		50 °C
* Coprire il cibo surgelato con una pellicola per forno a microonde. Disporre il pollame sul piatto in modo che il petto sia rivolto verso il basso.				

## Essiccamento

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato e lavarla accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Rivestire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta oleata.

Pietanza	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, ore
600 g di fettine di mela	2+4		80	ca. 5
800 g di fettine di pera	2+4		80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	2+4		80	ca. 8-10
200 g di erbe aromatiche già pulite	2+4		80	ca. 1½

## Avvertenza

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa. Una volta essiccati, staccare subito gli alimenti dalla carta.



---

## 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).
<b>Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide</b>	
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 fritteal 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	Teglia smaltata	2		170-190	20-30
Small cakes 20 porzioni per teglia	Teglia smaltata	3		170-190	20-30
Small cakes 20 porzioni per teglia (preriscaldare)	Teglia smaltata + leccarda*	2+4		140-160	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera	2		160-180	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	3		170-190	40-50
Dolce di mele coperto	2 griglia + 2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
Dolce di mele coperto	Leccarda + 2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

\* In caso di cottura su due livelli, si consiglia di inserire sempre la leccarda al di sopra della teglia.  
\*\* Posizionare i dolci diagonalmente sulla accessori.

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		3	1-2
Beefburger 12 porzioni*	Griglia	4		3	25-30
* Voltare una volta trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo impostato. Inserire la leccarda sempre al livello 1.					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]