

# *Constructa*

---

**it** Istruzioni per l'uso

---

CH2M.0050  
Cucina da incasso



# Indice

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
|  <b>Conformità d'uso</b> .....                                       | 4  |  <b>Supporti</b> .....                       | 18 |
|  <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....                     | 4  | Sgancio e riaggancio dei supporti .....   | 18 |
| In generale .....  | 4  |  <b>Porta dell'apparecchio</b> .....         | 19 |
| Lampadina alogena .....  | 5  | Sgancio e riaggancio della porta del forno .....  | 19 |
|  <b>Cause dei danni</b> .....  | 6  | Montaggio e smontaggio dei vetri della porta .....  | 19 |
| In generale .....  | 6  |  <b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....    | 20 |
|  <b>Installazione ed allacciamento</b> .....                         | 6  | Eliminare i guasti autonomamente .....  | 20 |
| Collegamento elettrico .....   | 6  | Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura .....  | 21 |
| Misure da osservare durante il trasporto .....   | 7  |  <b>Servizio assistenza clienti</b> .....    | 21 |
|  <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                                   | 7  | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) .....   | 21 |
| Risparmio energetico .....   | 7  |  <b>Testati nel nostro laboratorio</b> ..... | 22 |
| Smaltimento ecocompatibile .....   | 8  | Avvertenze generali .....   | 22 |
|  <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....                                | 8  | Dolci e biscotti .....  | 23 |
| Pannello di comando .....  | 8  | Sformati e gratin .....   | 26 |
| Tasti e display .....  | 9  | Pollame, carne e pesce .....  | 26 |
| Tipi di riscaldamento e funzioni .....   | 9  | Verdure e contorni .....  | 29 |
| Temperatura .....  | 10 | Yogurt .....  | 29 |
| Piano cottura .....  | 10 | Acrilamide negli alimenti .....   | 30 |
| Vano cottura .....   | 10 | Essiccazione per la conservazione .....   | 30 |
|  <b>Accessori</b> .....  | 11 | Lievitazione dell'impasto .....   | 31 |
| Accessori forniti .....  | 11 | Scongelamento .....   | 31 |
| Inserimento degli accessori .....  | 11 | Pietanze sperimentate .....   | 32 |
| Accessori speciali .....   | 11 |   |    |
|  <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> ..... | 12 |   |    |
| Prima messa in funzione .....  | 12 |   |    |
| Pulizia del vano cottura e degli accessori .....   | 12 |   |    |
|  <b>Uso dell'apparecchio</b> .....                                 | 13 |   |    |
| Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....  | 13 |   |    |
| Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura .....   | 13 |   |    |
| Riscaldamento rapido .....   | 13 |   |    |
|  <b>Funzioni durata</b> .....                                      | 14 |   |    |
| Impostazione del tempo di cottura .....  | 14 |   |    |
| Impostazione dell'ora di fine .....  | 14 |   |    |
| Impostazione del timer .....   | 15 |   |    |
| Impostazione dell'ora .....  | 15 |   |    |
|  <b>Sicurezza bambino</b> .....                                    | 16 |   |    |
| Attivazione e disattivazione .....   | 16 |   |    |
|  <b>Pulizia</b> .....  | 16 |   |    |
| Detergenti adatti .....  | 16 |   |    |
| Tenere pulito l'apparecchio .....  | 17 |   |    |

---

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

## Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori" a pagina 11

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### In generale

#### **Avviso – Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

#### **Avviso – Pericolo di scottature!**

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

**⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

**⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!**

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.
- Sbattere contro lo sportello aperto dell'apparecchio può provocare delle lesioni. Lo sportello dell'apparecchio deve essere chiuso sia durante il funzionamento che dopo che l'apparecchio è stato utilizzato.

**⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**Lampadina alogena**

**⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!**

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Non toccare la copertura in vetro. Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

**⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

## Cause dei danni

### In generale

#### Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione. → "Pulizia" a pagina 16
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

## Installazione ed allacciamento

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.

### Collegamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. Attenersi obbligatoriamente a quanto indicato sul relativo generatore di corrente.

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

#### Attenzione!

In caso di danni, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio assistenza clienti o da personale qualificato.

- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
- L'apparecchio rispetta la classe di protezione I e può essere collegato solamente a una presa con messa a terra.
- Cavo di collegamento alla rete elettrica: modello H05 VV-F o superiore. Il filo giallo-verde per il collegamento del conduttore di terra, dal lato dell'apparecchio, deve essere 10 mm più lungo degli altri.

#### Avviso – Pericolo di morte!

Rischio di folgorazione in caso di contatto con componenti sotto tensione.

- Toccare la spina di alimentazione solo con le mani asciutte.
- Staccare il cavo di alimentazione sempre direttamente dalla spina e mai tirando il cavo, perché si rischia di danneggiarlo.
- Non staccare mai la spina durante il funzionamento dell'apparecchio.

Rispettare le seguenti avvertenze e assicurarsi che vengano rispettati tutti i punti:

**Avvertenze**

- spina di alimentazione e presa elettrica siano compatibili.
- La sezione del cavo elettrico deve essere sufficiente.
- Il sistema di messa a terra deve essere installato a norma.
- Fare eseguire la sostituzione del cavo di alimentazione (se necessaria) solo da un elettricista specializzato. Il cavo di alimentazione di ricambio è in vendita presso il servizio di assistenza clienti.
- Non utilizzare spine/prese multiple e prolunghe.
- Se si utilizza un interruttore differenziale, usarne solo un tipo con il simbolo . Solo questo simbolo garantisce l'osservanza delle norme attualmente in vigore.
- La spina di alimentazione deve essere sempre raggiungibile.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, modificato o tagliato.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con fonti di calore.

**Misure da osservare durante il trasporto**

Fissare tutte le parti mobili all'interno e all'esterno dell'apparecchio con nastro adesivo che sia possibile rimuovere senza lasciare tracce. Inserire tutti gli accessori (ad es. la teglia da forno) nei relativi ripiani con un cartone sottile sui bordi al fine di evitare danni all'apparecchio. Posizionare un cartone o simili tra la parete anteriore e quella di fondo, al fine di evitare eventuali urti contro la parte interna della porta in vetro. Fissare la porta e, se presente, il coperchio superiore ai lati dell'apparecchio con nastro adesivo.

Conservare l'imballaggio originale dell'apparecchio. Trasportare l'apparecchio solo nell'imballaggio originale. Prestare attenzione alle frecce per il trasporto presenti sull'imballaggio.

**Se non è più disponibile l'imballaggio originale**

Avvolgere l'apparecchio in un imballaggio esterno tale da garantire una protezione adeguata da eventuali danni durante il trasporto.

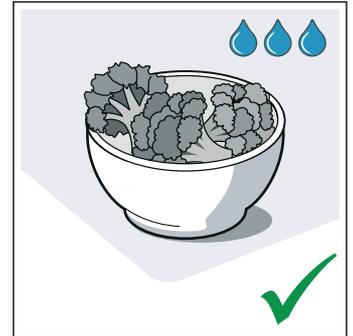
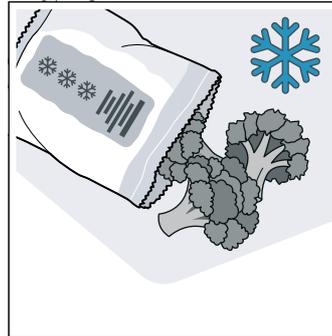
Trasportare l'apparecchio in posizione verticale. Non fare presa sulla maniglia della porta o sui collegamenti posteriori dell'apparecchio, poiché possono danneggiarsi. Non porre oggetti pesanti sull'apparecchio.

**Tutela dell'ambiente**

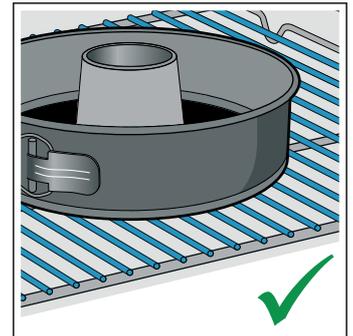
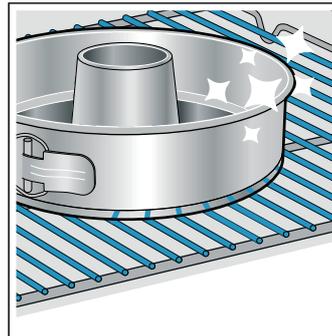
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

**Risparmio energetico**

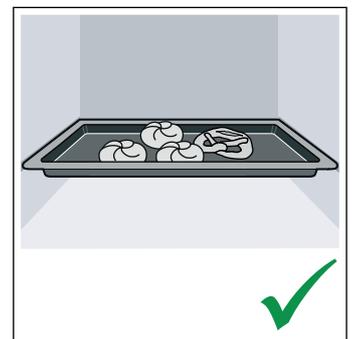
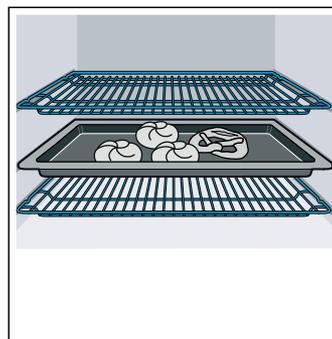
- Preiscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



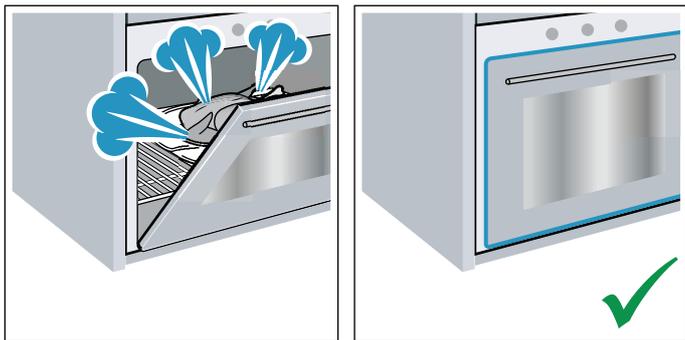
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



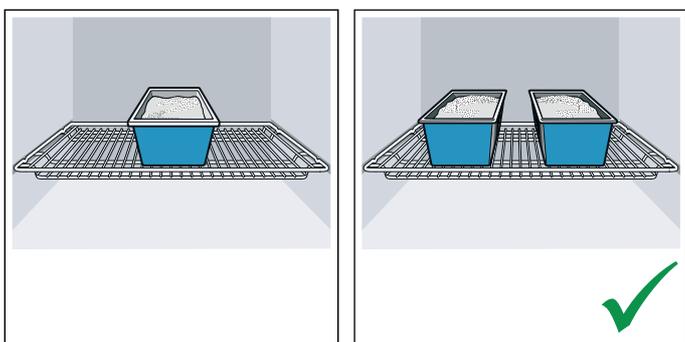
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



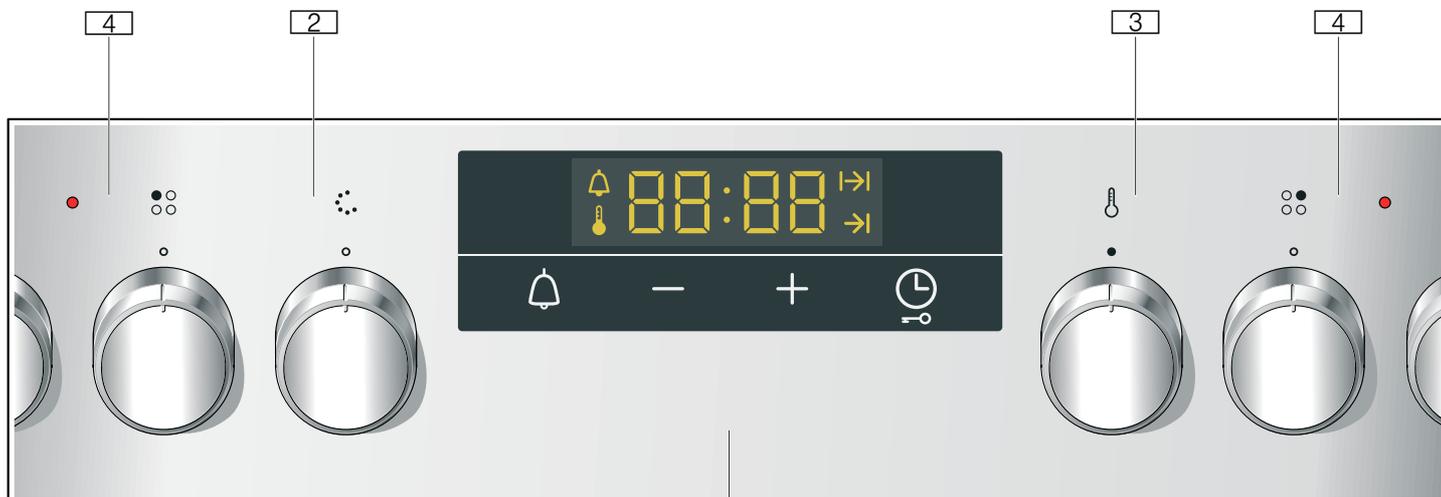
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.



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



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



#### 1 Tasti e display

I tasti sono campi tattili al di sotto dei quali si trovano dei sensori. Basta toccare il simbolo per selezionare la funzione. Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durate.

#### 2 Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento o ulteriori funzioni. Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.

## Smaltimento ecocompatibile

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



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

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



## Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

**Avvertenza:** A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

### Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sono qui forniti uno schema generale del pannello di comando e l'assegnazione degli elementi di comando.

**3** **Selettore temperatura**

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni. Il selettore temperatura può essere ruotato dalla posizione zero solo verso destra, fino all'arresto. Oltre non è possibile.

**4** **Selettori delle zone di cottura**

Grazie ai quattro selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura. Il simbolo in corrispondenza del selettore indica la zona di cottura che verrebbe impostata con quel selettore.

**Avvertenza:** Su alcuni apparecchi i selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

**Tasti e display**

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni supplementari del proprio apparecchio. Sul display compaiono i rispettivi valori.

**Tipi di riscaldamento e funzioni**

Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni.

| Campo dei sensori |                   | Significato   |
|-------------------|-------------------|---|
|                   | Timer             | Impostazione del timer.   |
|                   | Funzioni durata   | Selezionare durata  fine  e ora, toccando più volte il simbolo corrispondente.  |
|                   | Sicurezza bambini | Per bloccare e sbloccare delle funzioni del forno toccare per 4 secondi il campo dei sensori sul pannello di comando. |
|                   | Meno              | Per ridurre i valori di impostazione.   |
|                   | Più               | Per aumentare i valori di impostazione.   |

**Campo degli indicatori**

La funzione che può essere impostata o che scorre in questo momento compare sul campo degli indicatori.

Per selezionare le diverse funzioni durata, toccare più volte il campo dei sensori . Il simbolo della funzione selezionata in questo momento si illumina.

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

| Tipo di riscaldamento    | Utilizzo  |
|--------------------------|---|
| Aria calda 3D            | Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.  |
| Aria calda delicata      | Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. |
| Grill, superficie grande | Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.  |
| Grill ventilato          | Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.  |
| Riscaldamento sup./inf.  | Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.  |

**Ulteriori funzioni**

Il vostro nuovo forno è dotato anche di ulteriori funzioni che qui vi verranno brevemente illustrate.

| Funzione                       | Utilizzo  |
|--------------------------------|---|
| Riscaldamento rapido           | Riscaldare rapidamente il vano cottura senza accessori.   |
| Illuminazione del vano cottura | Accendere l'illuminazione del vano cottura, senza funzionamento. Ciò facilita ad esempio la pulizia del vano cottura. |

## Temperatura

Impostare la temperatura nel vano cottura servendosi del selettore temperatura. Inoltre vengono selezionati in questo modo i livelli per altre funzioni.

Se si imposta una temperatura superiore a 250 °C, dopo circa 10 minuti l'apparecchio riduce la temperatura a 240 °C. Se l'apparecchio dispone del tipo di riscaldamento sup./inf. o riscaldamento inferiore, questa riduzione non avverrebbe.

| Posizione |                           | Significato   |
|-----------|---------------------------|---|
| ●         | Posizione zero            | Il forno non riscalda.  |
| 50-275    | Intervallo di temperatura | La temperatura impostabile nel vano cottura in °C.  |
| 1, 2, 3   | Livelli grill             | I livelli per il grill superficie grande  e superficie piccola  (a seconda del tipo di apparecchio).<br><b>1</b> = livello 1, ridotto<br><b>2</b> = livello 2, medio<br><b>3</b> = livello 3, elevato |

### Indicazione temperatura

Durante il riscaldamento del forno, sul campo degli indicatori compare il simbolo . Durante le pause del sistema di riscaldamento, tale simbolo si spegne.

Quando si preriscalda, il momento giusto per inserire la pietanza in forno è quando il simbolo  si spegne la prima volta.

**Avvertenza:** Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

## Piano cottura

Il piano cottura è corredato di istruzioni per l'uso. Si prega di leggerle attentamente per un utilizzo sicuro e corretto,

in cui sono raccolte informazioni importanti sulla sicurezza, istruzioni dettagliate sulle regolazioni e molte informazioni sulla cura e la pulizia del piano cottura.

## Vano cottura

Diverse funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio dal surriscaldamento.

### Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, il funzionamento procede.

### Illuminazione del vano cottura

Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento e delle funzioni durante il funzionamento è accesa l'illuminazione del vano cottura. Si spegne al termine del funzionamento con il selettore funzioni.

Con la posizione del vano cottura sul selettore funzioni è possibile accendere l'illuminazione senza il riscaldamento. Ciò è utile ad esempio durante la pulizia dell'apparecchio.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

### Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

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

## Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

### Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



#### Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrostiti, grigliate e pietanze surgelate.



#### Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Utilizzare solo gli accessori originali. In quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

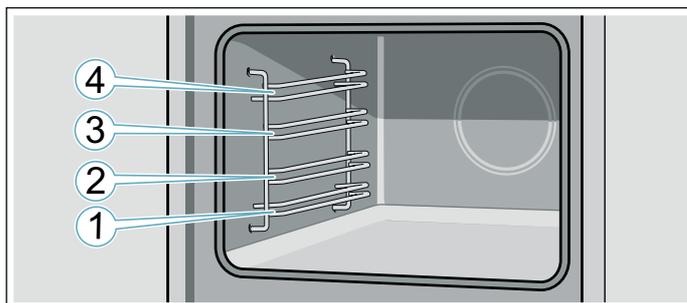
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

**Avvertenza:** Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

### Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

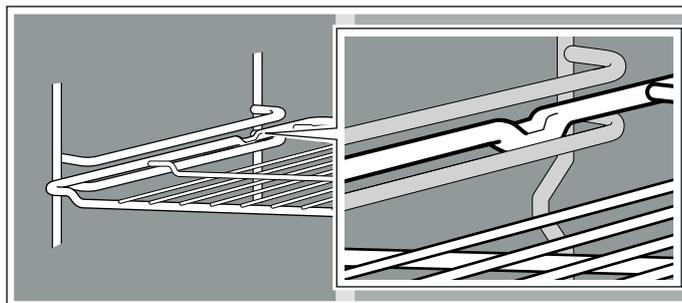
Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.



Inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

Durante l'introduzione nel vano di cottura, prestare attenzione affinché la sporgenza incurvata dell'accessorio sia dietro. Solo in questo modo si innesta fino allo scatto.



### Avvertenze

- Sorreggere la teglia da forno dai lati con entrambe le mani e inserirla parallelamente nel supporto. Durante l'inserimento, la teglia non deve essere mossa lateralmente di qua e di là. In caso contrario, la teglia può essere inserita solo con difficoltà. Le superfici smaltate potrebbero venire danneggiate.
- Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.
- Togliere dal vano di cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

### Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on-line variano a seconda del Paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio Paese.

**Avvertenza:** Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 21

#### Accessori speciali

##### Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrostiti e pezzi da grigliare.

##### Teglia

Per dolci in teglia e pasticcini.

##### Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

##### Griglia inseribile

Per carne, pollame e pesce.

Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne.

##### Padella professionale

Per la preparazione di grosse quantità di cibo. Si addice alla perfezione per es. per la moussaka.

#### **Coperchio per la padella professionale**

Il coperchio permette di passare da una padella professionale a una pirofila professionale.

#### **Teglia per pizza**

Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.

#### **Griglia speciale**

Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.

#### **Pietra refrattaria**

Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante.

La pietra refrattaria deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.

#### **Pentola per arrosti di vetro**

Per brasati e sformati.

#### **Tegame in vetro**

Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.

#### **Sistema di estrazione singolo**

Grazie alle guide di estensione al livello 2 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

#### **Sistema di estrazione doppio**

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

#### **Sistema di estrazione triplo**

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.



## **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta**

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

### **Prima messa in funzione**

Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, sul display compare l'ora. Impostare ora attuale.

#### **Impostazione dell'ora**

Il selettore funzioni deve essere disposto su zero.

L'ora è impostata di fabbrica su 12:00.

1. Impostare l'ora servendosi dei campi **-** o **+**.
2. Per confermare premere sul campo

Nel campo degli indicatori viene visualizzata l'ora impostata.

### **Pulizia del vano cottura e degli accessori**

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

#### **Pulizia del vano cottura**

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio come palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Mentre il forno si scalda, arieggiare la cucina.

Effettuare le impostazioni indicate. Per l'impostazione di temperatura e tipo di riscaldamento, consultare il seguente capitolo. → "Uso dell'apparecchio" a pagina 13

#### **Impostazioni**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Tipo di riscaldamento | Aria calda 3D |
| Temperatura           | massima       |
| Durata                | 1 ora         |

Una volta trascorso il tempo spegnere il forno.

Quando il vano cottura è raffreddato pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

#### **Pulizia degli accessori**

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

## **Uso dell'apparecchio**

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio.

### **Accensione e spegnimento dell'apparecchio**

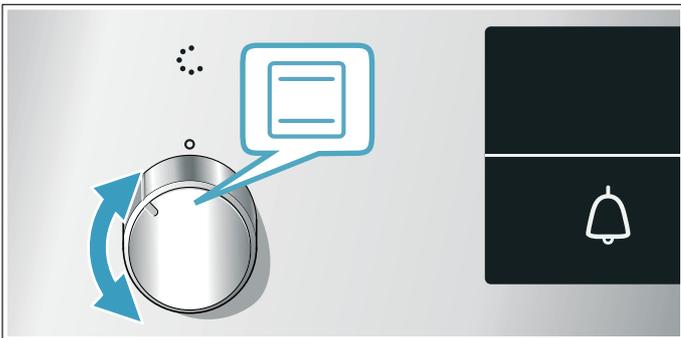
Il selettore funzioni accende e spegne l'apparecchio. Non appena viene ruotato su una posizione diversa da zero, l'apparecchio è acceso. Per spegnere l'apparecchio, ruotare sempre il selettore funzioni in posizione zero.

### **Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura**

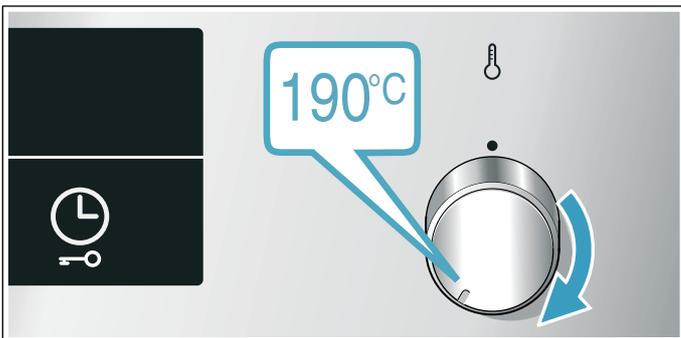
Con il selettore funzioni e temperatura è possibile eseguire semplicemente tutte le impostazioni per l'apparecchio. Nella tabella dei tipi di riscaldamento si trova il tipo di riscaldamento più adatto per ciascuna pietanza.

Esempio nella figura: Riscaldamento superiore/inferiore  a 190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.



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



Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi.

Per spegnere il forno, portare il selettore funzioni su zero.

**Avvertenza:** Sull'apparecchio può essere impostato un tempo di cottura e un tempo di fine cottura. → "Funzioni durate" a pagina 14

### **Modifica**

Il tipo di riscaldamento e la temperatura possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

### **Riscaldamento rapido**

Con il riscaldamento rapido è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

Utilizzare il riscaldamento rapido soltanto per temperature impostate superiori a 100 °C.

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

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi.

Se il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico. Introdurre la pietanza nel vano cottura.

Dopo è preferibile utilizzare:

-  Aria calda 3D

## Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

| Funzione durata  | Utilizzo  |
|--|---|
|  Tempo di cottura    | Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il forno si disattiva automaticamente.   |
|  Ora di fine cottura | Selezionare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura desiderata. Il forno si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata. |
|  Timer               | Il timer funziona come un contaminuti. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e non influisce sul funzionamento del forno.                          |
| Ora  | Finché non viene selezionata nessun'altra funzione, sul campo degli indicatori del forno compare l'ora.   |

Per raggiungere il tempo di cottura, selezionare un tipo di riscaldamento e toccare il campo dei sensori . Non appena il tempo di cottura è impostato, è possibile impostare un'ora di fine cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura o del timer impostato viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale toccando il campo dei sensori .

### Impostazione del tempo di cottura

Per ogni pietanza è possibile regolare sul forno il tempo di cottura. In questo modo né il tempo di cottura può essere inavvertitamente oltrepassato né è necessario interrompere altri lavori per terminare il funzionamento.

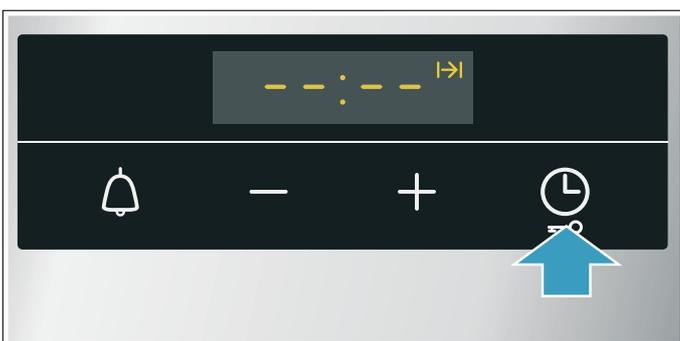
È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti. È possibile impostare il tempo di cottura di minuto in minuto fino a un'ora, superata la quale gli intervalli sono di 5 minuti.

A seconda di quale campo dei sensori si tocchi per primo, il tempo di cottura inizia a trascorrere da un altro valore proposto:

10 minuti con il campo dei sensori **-** e 30 minuti con il campo dei sensori **+**.

Esempio nella figura: il tempo di cottura è di 45 minuti.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura o del livello grill.
2. Toccare il campo dei sensori . Sul campo degli indicatori compaiono **--:--** e il simbolo **I->I**.



3. Impostare il tempo di cottura con **-** o **+**.



Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi. Nel campo degli indicatori il tempo di cottura scorre.

### Il tempo impostato è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sul campo degli indicatori compare **0000**.

Non appena il segnale è terminato, è possibile toccare il campo dei sensori **+** e impostare nuovamente una durata.

Non appena la pietanza è pronta, il forno si spegne. A tal proposito ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

### Modifica e annullamento

È possibile modificare la durata in qualunque momento con il campo dei sensori **-** o **+**. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Per l'annullamento, portare il tempo di cottura su **00:00** con il campo dei sensori **-**. Il forno continua a riscaldare senza durata.

### Impostazione dell'ora di fine

È possibile posticipare l'ora in cui termina la cottura. Si può per es. inserire la pietanza nel forno di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

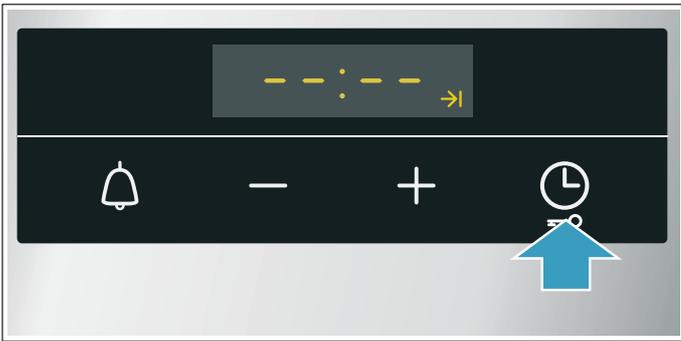
### Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel forno e non deperiscano.
- Impostare l'ora di fine finché il forno è ancora freddo.
- Non impostare più un'ora di fine se il funzionamento è già stato avviato. Il risultato di cottura potrebbe essere compromesso.

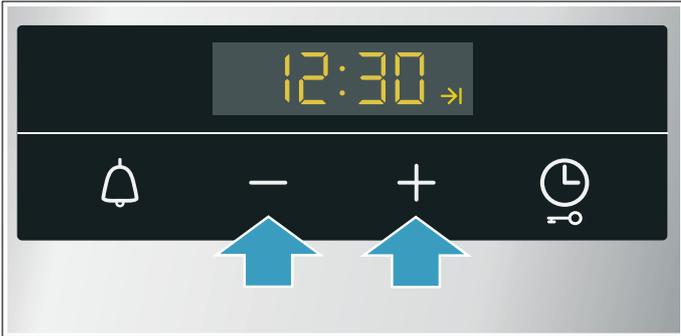
La fine del tempo di cottura può essere spostata in avanti al massimo di 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: sono le 10:30, la durata impostata è di 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:30.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura o del livello grill.
2. Toccare il campo dei sensori  e impostare il tempo di cottura con **-** o **+**.
3. Toccare il campo dei sensori . Sul campo degli indicatori compaiono **--:--** e il simbolo **->I**.



4. Impostare l'ora di fine cottura servendosi del campo dei sensori **-** o **+**.



Dopo pochi secondi il forno acquisisce le impostazioni. Sul campo degli indicatori appare l'ora di fine cottura. Non appena il forno entra in funzione, il tempo di cottura inizia a scorrere.

#### Il tempo impostato è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sul campo degli indicatori compare **0000**.

Non appena il segnale è terminato, è possibile toccare il campo dei sensori **+** e impostare nuovamente una durata.

Non appena la pietanza è pronta, il forno si spegne. A tal proposito ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

#### Modifica e annullamento

Con il tasto **-** o **+** è possibile modificare l'ora di fine. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. L'ora di fine non è più modificabile mentre scorre la durata. Il risultato di cottura non sarebbe più corretto.

Per annullare riportare indietro l'ora di fine all'ora attuale più la durata con il tasto **-**. L'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.

## Impostazione del timer

È possibile utilizzare il timer sia con il forno acceso che spento. Non deve però essere impostato né il tempo di cottura né l'ora di fine cottura.

È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti. È possibile impostare il timer a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 10 minuti di tempo. Dopodiché gli intervalli aumentano all'aumentare del valore.

A seconda di quale campo dei sensori si tocchi per primo, il timer inizia a trascorrere da un altro valore proposto:

5 minuti con il campo dei sensori **-** e 10 minuti con il campo dei sensori **+**.

1. Toccare il campo dei sensori .  
Sul campo degli indicatori appare il simbolo .
2. Con **-** o **+** impostare il tempo del timer. Dopo alcuni secondi, il timer inizia a scorrere.

**Consiglio:** Se il tempo del timer impostato si riferisce al funzionamento del forno, utilizzare il tempo di cottura. In questo modo il forno si spegne automaticamente.

#### Il tempo impostato sul timer è trascorso.

Viene emesso un segnale acustico. Sul campo degli indicatori appare **0000**.

Spegnere il timer con un campo dei sensori qualsiasi.

#### Modifica e annullamento

È sempre possibile modificare il timer utilizzando **-** o **+**. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Per l'annullamento, portare il timer su **00:00** con il campo dei sensori **-**. Il timer è disattivato.

## Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento o a seguito di un'interruzione di corrente, sul campo degli indicatori lampeggia l'ora. Impostare l'ora attuale.

Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero.

1. Impostare l'ora servendosi del campo dei sensori **-** o **+**.
2. Per confermare premere sul campo .

#### Modifica dell'ora

Se necessario, è possibile modificare nuovamente l'ora ad es. dall'ora legale all'ora solare.

A tal proposito se l'apparecchio è spento toccare il campo dei sensori  finché non lampeggia l'ora e con il tasto **-** o **+** modificare l'ora.

## Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

### Avvertenze

- Un piano cottura eventualmente acceso non viene compromesso dalla sicurezza bambini in funzione sul forno.
- A seguito di un'interruzione di corrente la sicurezza bambino impostata non è più attiva.

### Attivazione e disattivazione

Per attivare la sicurezza bambini, il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero.

Toccare il campo  per circa 4 secondi.

Sul campo degli indicatori compare **SAFE**. È attivata la sicurezza bambini.

**Avvertenza:** Se il tempo del timer è stato impostato  quest'ultimo continua a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attivata, non è possibile modificare il tempo del timer.

Per la disattivazione, toccare nuovamente il campo  per 4 secondi, finché **SAFE** non si spegne sul campo degli indicatori.

## Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

### Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

### Attenzione!

#### Danni alle superfici

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

**Consiglio:** Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

### Avviso – Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

| Settore                         | Pulizia   |
|---------------------------------|---|
| <b>Esterno dell'apparecchio</b> |   |
| Frontale in acciaio             | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie.<br>Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido. |
| Plastica                        | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Non utilizzare detergenti o raschiotti per vetro.  |
| Superfici laccate               | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.   |
| Pannello di comando             | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Non utilizzare detergenti o raschiotti per vetro.  |

|   |  |
|---|--|
| Pannelli della porta                                      | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.  |
| Maniglia della porta                                      | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.  |
| <b>Interno dell'apparecchio</b>                           |  |
| Superfici smaltate  | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox o un apposito detergente per forno.<br><b>Attenzione!</b><br>Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.<br><br>Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.<br><b>Avvertenza:</b> I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento.<br>Se necessario, rimuoverla con acido citrico. |
| Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br>In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.   |
| Guarnizione della porta<br>Non rimuovere!                 | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.<br>Non strofinare.  |
| Rivestimento della porta                                  | In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.<br>In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.<br>Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta.   |
| Supporti  | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.  |
| Sistema di estrazione                                     | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola.<br>Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.   |

|           |  |
|-----------|--|
| Accessori | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.<br>In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.<br>L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie. |
|-----------|--|

### Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.  
I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

### Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

#### **Avviso – Pericolo di incendio!**

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

### Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

## Supporti

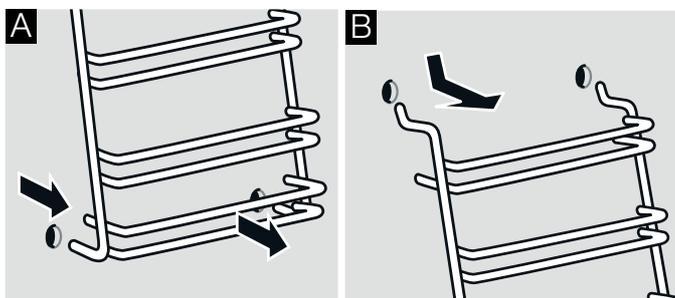
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

### Sgancio e riaggancio dei supporti

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

#### Sgancio dei supporti:

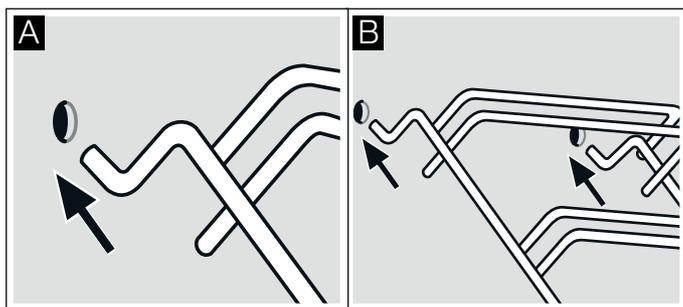
1. Tenere fermo il supporto nella parte inferiore e tirarlo leggermente in avanti. Estrarre le barre di allungamento dai fori di fissaggio nell'area inferiore del supporto (figura A).
2. Sollevare quindi il supporto verso l'alto ed estrarlo con cautela (figura B).



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

#### Montaggio dei supporti

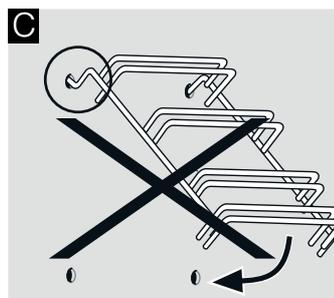
1. Inserire i due ganci sul supporto nei fori superiori. (Figura A-B)



#### Avviso

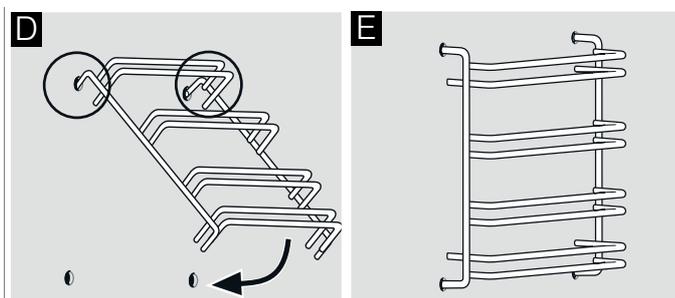
##### Montaggio scorretto!

Non spostare mai il supporto, prima che i 2 ganci non siano completamente fissati nei fori superiori. Lo strato smaltato potrebbe danneggiarsi e rompersi (fig. C).



2. Entrambi i ganci devono essere completamente inseriti nei fori superiori. Spostare ora lentamente e con cautela verso il basso il supporto e agganciarlo nei fori inferiori (figura D).
3. Agganciare entrambi i supporti nelle pareti laterali del forno (figura E).

Nei supporti correttamente montati, la distanza tra i 2 livelli superiori di inserimento è maggiore.



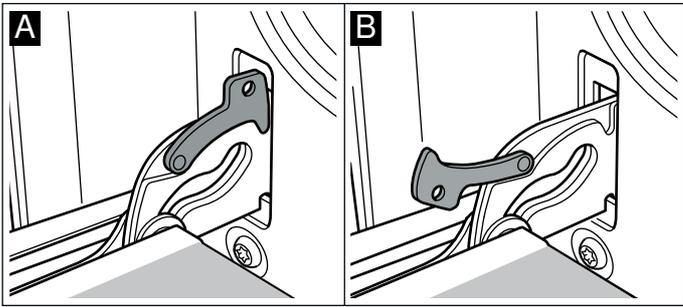
## Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire la porta dell'apparecchio.

### Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno (figura B), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.

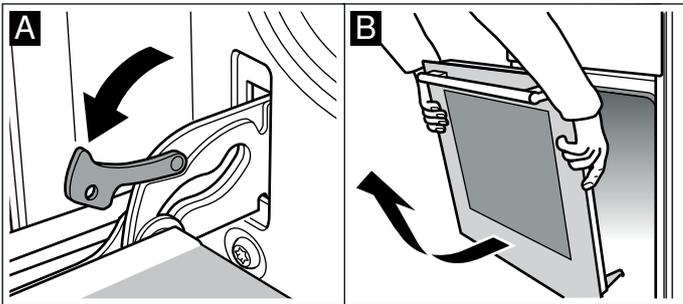


#### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

### Sgancio della porta

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).

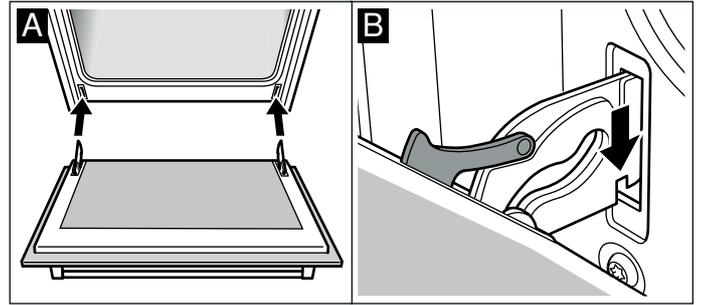


### Riaggancio della porta

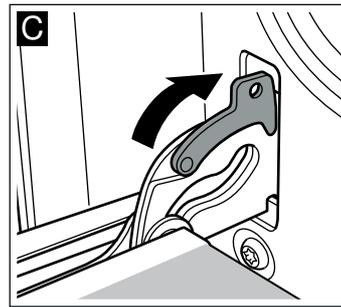
Riagganciare la porta del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura A).

2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati (figura B).



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura C). Chiudere la porta del forno.



#### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

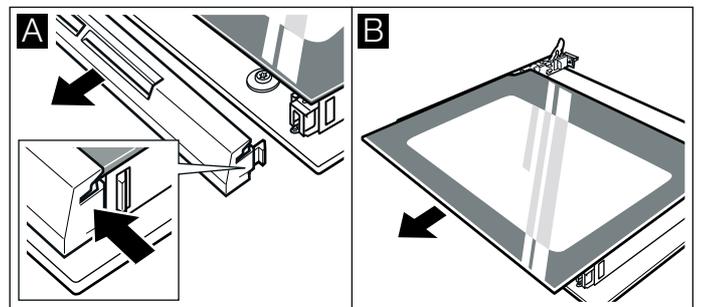
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

## Montaggio e smontaggio dei vetri della porta

Per facilitarne la pulizia, è possibile smontare i vetri della porta del forno.

### Smontaggio

1. Smontare la porta del forno. A tal proposito, vedere la sezione **Come smontare la porta del forno**. Posare la porta del forno su un panno con l'impugnatura rivolta verso il basso.
2. Rimuovere il coperchio posizionato sulla parte superiore della porta del forno. Per effettuare tale operazione premere con le dita sulla destra e sulla sinistra. Estrarre il coperchio (figura A).
3. Sollevare ed estrarre il vetro superiore (figura B).



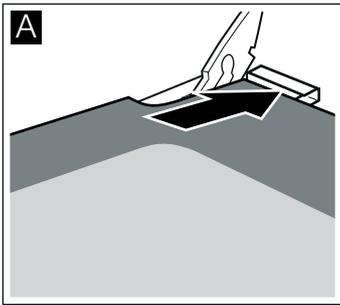
Pulire i vetri con un detergente apposito e un panno morbido.

**⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

**Montaggio**

1. Afferrare il vetro superiore ai lati e introdurlo inclinandolo nella parte posteriore. Il vetro deve essere inserito nelle aperture presenti sul lato inferiore. La superficie liscia deve rimanere all'esterno, mentre quella ruvida all'interno. (figura A).



2. Riposizionare il coperchio sulla parte superiore della porta del forno e premere leggermente. Fare attenzione affinché le scanalature sui lati siano inserite correttamente.
3. Rimontare la porta del forno. A tal proposito, vedere la sezione *Come montare la porta del forno*.

**Utilizzare nuovamente il forno soltanto dopo aver rimontato correttamente i vetri.**

**? Malf funzionamento, che fare?**

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

**Eliminare i guasti autonomamente**

Spesso i guasti tecnici all'apparecchio possono essere eliminati da soli con facilità.

Se una pietanza non riesce perfettamente, consultare i diversi suggerimenti e le indicazioni per la preparazione alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 22

| Anomalia  | Possibile causa                           | Rimedio/avvertenze  |
|---|---|---|
| L'apparecchio non funziona.   | Il fusibile è difettoso.                  | Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.   |
|   | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.                      |
| Sul display lampeggia l'ora.  | Interruzione di corrente.                 | Impostare nuovamente l'ora.   |
| Non è possibile impostare l'apparecchio. Sul display si accende il simbolo della chiave o <b>SAFE</b> . | È attivata la sicurezza bambini.          | Disattivare la sicurezza bambini premendo per ca. 4 secondi il tasto con il simbolo della chiave. |

**⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo. Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti. Se l'apparecchio presenta dei guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

**⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### Messaggi di errore nel display

Se sul campo degli indicatori compare un messaggio d'errore con "E", ad es. **E0502**, toccare il campo . Il messaggio d'errore viene ripristinato. Se necessario, impostare nuovamente l'ora.

Se si è trattato di un'anomalia occasionale, è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio come di consueto. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti, comunicare il messaggio preciso e il codice E dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 21

### Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura

È necessario sostituire la lampadina del vano di cottura bruciata. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

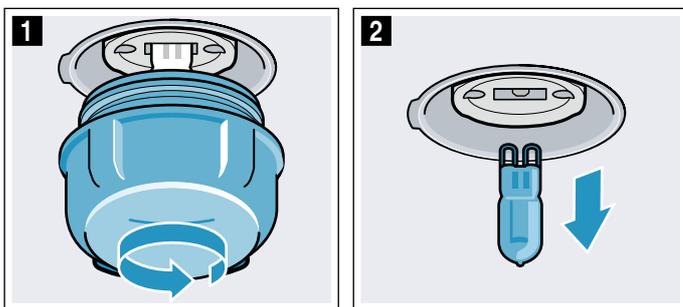
#### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

#### **Avviso – Pericolo di scottature!**

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra (figura **1**).
3. Estrarre la lampadina senza svitarla (figura **2**). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare nuovamente l'anello di tenuta prima di avvitare.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

## Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri si trova a lato della porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione (FD)**

**Servizio di assistenza tecnica** 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

**Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**  
**CH** 0848 840 040

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

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

## Testati nel nostro laboratorio

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

**Avvertenza:** Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

### Avvertenze generali

#### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Per questo motivo sono indicati intervalli e valori non precisi. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare una temperatura superiore.

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. La pietanza cuocerebbe bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo, in modo da risparmiare energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli riportata in appendice alle tabelle.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura. Per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

#### Tipo di riscaldamento Aria calda delicata

Aria calda delicata è un tipo di riscaldamento intelligente per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano cottura. Le pietanze vengono preparate in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimangono più succose e si scuriscono

di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia. Aprendo in anticipo lo sportello durante la cottura o preriscaldando, questo effetto va perso.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano di cottura e dei tipi di riscaldamento. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Selezionare una temperatura compresa tra 120 e 230 °C. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento Aria calda delicata viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.

#### Cottura al forno su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

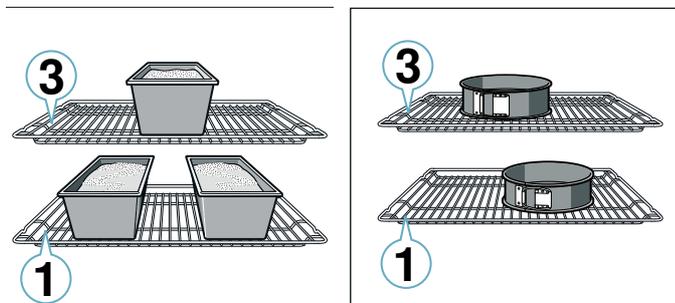
- Livello 2, impasti alti ad es. stampo sulla griglia
- Livello 3, impasto piatto ad es. teglia

#### Cottura al forno su più livelli

Utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura al forno su due livelli:

- Leccarda, livello 3  
Teglia, livello 1
- Stampi sulla griglia  
Prima griglia, livello 3  
Seconda griglia, livello 1



#### Accessori

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano di cottura e delle modalità di funzionamento.

Accertarsi che venga sempre utilizzato l'accessorio adatto e che venga inserito correttamente.

→ "Accessori" a pagina 11

#### Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

## Dolci e biscotti

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per la preparazione di torte e pasticcini. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche le avvertenze presenti nella sezione "Far lievitare l'impasto".

### Stampi per dolci

Per un risultato di cottura ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica e in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme.

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore.

Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

### Dolci in stampi

| Pietanza   | Accessori/stoviglie           | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|-------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Torta morbida, semplice                                    | Stampo a ciambella/a cassetta | 2                      |                       | 160-180           | 50-60          |
| Torta morbida semplice, 2 livelli                          | Stampo a ciambella/a cassetta | 3+1                    |                       | 140-160           | 60-80          |
| Torta morbida, sottile                                     | Stampo a ciambella/a cassetta | 2                      |                       | 150-170           | 60-80          |
| Fondi di torta a impasto morbido                           | Stampo basso per torta        | 3                      |                       | 160-180           | 30-40          |
| Torta alla frutta o alla ricotta con fondo di pasta frolla | Stampo a cerniera Ø 26 cm     | 2                      |                       | 160-180           | 70-90          |
| Crostata   | Stampo per crostata           | 1                      |                       | 200-240           | 25-50          |
| Torta lievitata  | Stampo a cerniera Ø 28 cm     | 2                      |                       | 150-160           | 25-35          |
| Gugelhupf (dolce all'uvetta)                               | Stampo per Gugelhupf          | 2                      |                       | 150-170           | 60-80          |
| Pan di Spagna, 3 uova                                      | Stampo a cerniera Ø 26 cm     | 2                      |                       | 160-170           | 30-40          |
| Pan di Spagna, 6 uova                                      | Stampo a cerniera Ø 28 cm     | 2                      |                       | 160-170           | 35-45          |

### Dolci in teglia

| Pietanza  | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Torta morbida con copertura                             | Leccarda            | 3                      |                       | 160-180           | 20-45          |
| Dolcetti lievitati, 2 livelli                           | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 140-160           | 30-55          |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta            | Leccarda            | 2                      |                       | 170-190           | 25-35          |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 160-170           | 35-45          |
| Torta di pasta frolla con copertura umida               | Leccarda            | 2                      |                       | 160-180           | 60-90          |
| Torta lievitata con copertura asciutta                  | Leccarda            | 3                      |                       | 170-180           | 25-35          |
| Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli       | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 150-170           | 20-30          |
| Torta lievitata con copertura umida                     | Leccarda            | 3                      |                       | 160-180           | 30-50          |
| Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli          | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 150-170           | 40-65          |
| Treccia/corona lievitata                                | Leccarda            | 2                      |                       | 160-170           | 35-40          |
| Rotolo di Pan di Spagna                                 | Leccarda            | 2                      |                       | 170-190*          | 15-20          |

\* Preriscaldare per 10 minuti

## Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

### Pane e pagnotte

#### Attenzione!

Non versare mai dell'acqua nel vano di cottura caldo e non collocare la stoviglia con l'acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

| Pietanza           | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Strudel, dolce     | Leccarda            | 2                      |                       | 190-210           | 55-65          |
| Strudel, congelato | Leccarda            | 3                      |                       | 200-220           | 35-40          |

\* Preriscaldare per 10 minuti

### Pasticcini

| Pietanza                          | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|-----------------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Muffin                            | Teglia per muffin   | 2                      |                       | 170-190           | 20-40          |
| Muffin, 2 livelli                 | Teglie per muffin   | 3+1                    |                       | 160-170           | 30-40          |
| Pasticcini                        | Leccarda            | 3                      |                       | 150-170           | 25-35          |
| Dolcetti lievitati, 2 livelli     | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 150-170           | 25-40          |
| Dolci di pasta sfoglia            | Leccarda            | 3                      |                       | 180-200           | 20-30          |
| Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 180-200           | 25-35          |
| Bignè                             | Leccarda            | 3                      |                       | 190-210           | 35-50          |
| Bignè, 2 livelli                  | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 190-210           | 35-45          |

### Biscotti

| Pietanza                      | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|-------------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Biscotti siringati            | Leccarda            | 3                      |                       | 140-150*          | 30-40          |
| Biscotti siringati, 2 livelli | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 140-150*          | 30-45          |
| Biscotti                      | Leccarda            | 3                      |                       | 140-160           | 20-30          |
| Biscotti, 2 livelli           | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 130-150           | 25-35          |
| Meringhe                      | Leccarda            | 3                      |                       | 80-100            | 100-150        |
| Meringhe, 2 livelli           | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 90-100*           | 100-150        |
| Amaretti                      | Leccarda            | 2                      |                       | 100-120           | 30-40          |
| Amaretti, 2 livelli           | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 100-120           | 35-45          |

\* preriscaldamento

### Pane e pagnotte

| Pietanza  | Accessori/stoviglie          | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Passo | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|------------------------------|------------------------|-----------------------|-------|-------------------|----------------|
| Pane, 750 g (in stampo a cassetta infornato)    | Leccarda o stampo a cassetta | 2                      |                       | -     | 180-200           | 50-60          |
| Pane, 1000 g (in stampo a cassetta e infornato) | Leccarda o stampo a cassetta | 2                      |                       | -     | 200-220           | 35-50          |
| Pane, 1500 g (in stampo a cassetta e infornato) | Leccarda o stampo a cassetta | 2                      |                       | -     | 180-200           | 60-70          |
| Panfocaccia                                     | Leccarda                     | 3                      |                       | -     | 240-250           | 25-30          |
| Panini dolci freschi                            | Leccarda                     | 3                      |                       | -     | 170-180*          | 20-30          |
| Panini dolci freschi, 2 livelli                 | Leccarda + teglia            | 3+1                    |                       | -     | 160-180*          | 15-25          |
| Pagnotte fresche                                | Leccarda                     | 3                      |                       | -     | 200-220           | 20-30          |

\* preriscaldamento

| Pietanza                   | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Passo | Temperatura in °C | Durata in min. |
|----------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------|-------------------|----------------|
| Gratinare i toast, 4 fette | Griglia             | 3                      |                       | -     | 200-220           | 15-20          |
| Gratinare i toast 12 fette | Griglia             | 3                      |                       | -     | 220-240           | 15-25          |
| * preriscaldamento         |                     |                        |                       |       |                   |                |

### Pizza, quiche e torte salate

| Pietanza                           | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Pizza fresca                       | Leccarda                  | 2                      |                       | 190-210           | 20-30          |
| Pizza fresca, 2 livelli            | Leccarda + teglia         | 3+1                    |                       | 160-180           | 35-45          |
| Pizza fresca, sottile              | Leccarda                  | 2                      |                       | 250-270*          | 20-30          |
| Pizza refrigerata                  | Leccarda                  | 3                      |                       | 190-210*          | 10-15          |
| Pizza, congelata, sottile, 1 pezzo | Griglia                   | 2                      |                       | 190-210           | 15-25          |
| Pizza, congelata, sottile, 2 pezzi | Leccarda + griglia        | 3+1                    |                       | 190-210           | 20-25          |
| Pizza, surgelata, spessa, 1 pezzo  | Griglia                   | 2                      |                       | 200-210           | 20-30          |
| Pizza, surgelata, spessa, 2 pezzi  | Leccarda + griglia        | 3+1                    |                       | 170-190           | 20-30          |
| Pizzette                           | Leccarda                  | 3                      |                       | 190-210           | 10-20          |
| Torte salate in stampo             | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 3                      |                       | 170-190           | 50-60          |
| Quiche                             | Stampo per crostata       | 1                      |                       | 210-230           | 40-50          |
| Crostata                           | Stampo per sfornato       | 2                      |                       | 170-190           | 55-65          |
| Empanada                           | Leccarda                  | 3                      |                       | 180-190           | 35-45          |
| Börek                              | Leccarda                  | 2                      |                       | 220-240           | 30-40          |
| * preriscaldamento                 |                           |                        |                       |                   |                |

### Consigli per la cottura al forno

|  |   |
|--|---|
| Per sapere se un dolce è ben cotto.  | Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.  |
| Il dolce si sgonfia.   | La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta. |
| Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.   | Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.   |
| Il succo della frutta trabocca.  | La volta successiva utilizzare la leccarda.   |
| Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.   | Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.   |
| Il dolce è troppo secco.   | Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.  |
| Il dolce non si è dorato.  | Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.   |
| Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.  | La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.   |
| Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.  | La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.  |
| La parte adiacente alla parete posteriore del forno del dolce nello stampo o nello stampo a cassetta diventa troppo scura. | Non mettere lo stampo troppo vicino alla parete posteriore del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.  |
| Il dolce è troppo scuro.   | La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.   |

|   |  |
|---|--|
| I dolci hanno una doratura non uniforme.  | Selezionare una temperatura un po' più bassa.<br>Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.<br>Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura.<br>Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi. |
| Si sono usati più ripiani per la cottura. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore. | Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.   |
| Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.   | Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.  |
| Il dolce non si stacca capovolgendolo.  | Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.   |

## Sformati e gratin

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per cucinare gli sformati. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dal livello di inserimento dello sformato.

Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole ampie e piane. Nelle stoviglie strette e

alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura. Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o nella leccarda.

- Stampi sulla griglia: livello 2
- Leccarda, livello 3

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

| Pietanza  | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Sformato, salato, ingredienti cotti             | Stampo per sformato | 2                      | ☐                     | 200-220           | 30-60          |
| Sformato dolce                                  | Stampo per sformato | 2                      | ☐                     | 180-200           | 50-60          |
| Gratin di patate crude, altezza 4 cm            | Stampo per sformato | 2                      | ☉                     | 150-170           | 60-80          |
| Gratin di patate crude, altezza 4 cm, 2 livelli | Stampo per sformato | 3+1                    | ☉                     | 150-160           | 70-80          |

## Pollame, carne e pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per la preparazione di pollame, carne e pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per alcune ricette.

### Cottura arrosto sulla griglia

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Se si prepara una sola porzione, posizionarla al centro della griglia.

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

A seconda delle dimensioni e del tipo di arrosto, aggiungere fino a 1/2 litro d'acqua nella leccarda. I liquidi che gocciolano vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane pulito.

### Arrosti in pentola

**⚠ Avviso – Pericolo di ferite a causa dei vetri che scoppiano!**

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

**⚠ Avviso – Pericolo di scottature!**

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Si addicono al meglio le stoviglie in vetro. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Pirofile lucide in acciaio inox o in alluminio riflettono il calore come uno specchio e si addicono pertanto solo in parte. Il pollame, la carne e il pesce cuociono più lentamente e diventano poco dorati. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore della vostra stoviglia.

**Cottura senza coperchio**

Per preparare il pollame, la carne e il pesce è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre lo stampo sulla griglia. Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare la leccarda.

**Stoviglia con coperchio**

Se durante la preparazione si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare la stoviglia sulla griglia.

Il pollame, la carne e il pesce possono diventare croccanti anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

**Grill**

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

**Avvertenze**

- Non si tratta di un comportamento anomalo se l'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.
- Durante la cottura con il grill non inserire la teglia o la leccarda al di sopra del livello di inserimento 3. Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

**Termometro per arrosti**

A seconda delle caratteristiche dell'apparecchio, si dispone di un termometro per arrosti. Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, vengono indicati i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

**Impostazioni consigliate**

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.

Nella tabella è indicato il pollame, la carne e il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi di pollame, carne o pesce. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la

durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca.  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato girare il pollame, la carne e il pesce.

**Pollame**

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

Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.

Per il pollame aggiungere una quantità di liquido maggiore nella stoviglia. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1-2 cm.

Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.

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

**Carne**

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

Se la carne per la cottura arrosto è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca.  $\frac{1}{2}$  cm.

Incidere la cotenna a croce. Quando si gira l'arrosto, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella della cotenna.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

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

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

## Pesce

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Per stufare aggiungere due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o aceto.

## Pollame

| Pietanza                                      | Accessori/stoviglie     | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|-------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Pollo, 1,3 kg                                 | Griglia                 | 2                      |                       | 200-220           | 60-70          |
| Tranci di pollo, 250 g ciascuno               | Griglia                 | 3                      |                       | 220-230           | 30-35          |
| Bastoncini e nugget di pollo surgelati        | Leccarda                | 3                      |                       | 190-210           | 20-25          |
| Anatra, 2 kg                                  | Griglia                 | 2                      |                       | 190-210           | 100-110        |
| Petto d'anatra, cottura media, 300 g ciascuno | Griglia                 | 3                      |                       | 240-260           | 30-40          |
| Oca, 3 kg                                     | Griglia                 | 2                      |                       | 170-190           | 120-140        |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna                   | Griglia                 | 3                      |                       | 220-240           | 40-50          |
| Tacchino piccolo, 2,5 kg                      | Griglia                 | 2                      |                       | 180-200           | 80-100         |
| Petto di tacchino disossato, 1 kg             | Stoviglia con coperchio | 2                      |                       | 240-260           | 80-100         |
| Cosciotto di tacchino con ossa, 1 kg          | Griglia                 | 2                      |                       | 180-200           | 90-100         |

## Carne

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Passaggio | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------|-------------------|----------------|
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Stoviglia senza coperchio | 1                      |                       | -         | 180-200           | 140-160        |
| Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg    | Stoviglia senza coperchio | 1                      |                       | -         | 170-190           | 190-200        |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg                  | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 190-210           | 130-140        |
| Bistecche di maiale, spessore 2 cm                    | Griglia                   | 4                      |                       | -         | 3                 | 20-25**        |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg                 | Stoviglia senza coperchio | 3                      |                       | -         | 210-220           | 45-55          |
| Brasato di manzo, 1,5 kg                              | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 200-220           | 100-120        |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg                      | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 200-220           | 60-70          |
| Hamburger, altezza 3-4 cm                             | Griglia                   | 4                      |                       | -         | 3                 | 25-30**        |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg                            | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 180-200           | 120-140        |
| Stinco di vitello, 1,5 kg                             | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 210-230           | 130-150        |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg  | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 170-190           | 70-80*         |
| Costolette d'agnello con osso, cottura media, 1,5 kg  | Griglia                   | 2                      |                       | -         | 180-190           | 45-55*/**      |
| Salsicce alla griglia                                 | Griglia                   | 3                      |                       | -         | 3                 | 20-25**        |
| Polpettone, 1 kg                                      | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | -         | 170-180           | 70-80          |

\* non girare  
 \*\* Inserire la leccarda al livello di inserimento 1

**Pesce**

| Pesce                             | Peso               | Accessori e stoviglie | Altezza | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Pesce, intero                     | ca. 300 g ciascuna | Griglia               | 2       |                       | 2                                | 20-25            |
|                                   | 1,0 kg             | Griglia               | 2       |                       | 180-200                          | 45-50            |
|                                   | 1,5 kg             | Griglia               | 2       |                       | 170-190                          | 50-60            |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm |                    | Griglia               | 3       |                       | 2                                | 20-25            |

**Consigli per arrostiti, brasati e cottura al grill**

|   |   |
|---|---|
| Il vano di cottura si sporca molto.   | Preparare il cibo in una pirofila con coperchio oppure utilizzare la teglia grill. Utilizzando la teglia grill si ottengono risultati ottimali. La teglia grill può essere acquistata separatamente come accessorio speciale. |
| L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto. | Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.  |
| La crosta è troppo sottile.   | Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.   |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.  | La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.   |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.                           | La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.   |
| La carne dello stufato si attacca.  | Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.  |
| La carne diventa troppo secca.  | Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne. Non bucare la carne mentre la si gira. Utilizzare una pinza per griglia.   |

**Verdure e contorni**

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Qui sono riportate informazioni per la preparazione di verdure alla griglia, patate e prodotti surgelati a base di patate.

| Pietanza  | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Verdure grigliate   | Leccarda            | 4                      |                       | 3                 | 10-20          |
| Patate al forno, tagliate a metà  | Leccarda            | 3                      |                       | 160-180           | 45-60          |
| Prodotti a base di patate, surgelati, ad es. patatine fritte, crocchette, tasche di patate, rosti di patate | Leccarda            | 3                      |                       | 200-220           | 25-35          |
| Patate fritte, 2 livelli  | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 190-210           | 30-40          |

**Yogurt**

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto.

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.  
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
2. Aggiungere 30 g (1 cucchiaino ca.) di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.

4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano cottura e procedere all'impostazione come indicato in tabella.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento    | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata |
|----------|---------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------|--------|
| Yogurt   | Tazza/bicchiere     | Fondo del vano di cottura |                       | -                 | 4-5h   |

## Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte,

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

| Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide |   |
|--|---|
| Informazioni generali  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li> <li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li> <li>■ I prodotti da cottura spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li> </ul> |
| Cottura al forno   | Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C.<br>Con aria calda max. 180 °C.  |
| Biscotti   | Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C.<br>Con aria calda max. 170 °C.<br>La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.  |
| Patate fritte al forno   | Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Cuocere ca. 400-600 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino e diventino croccanti.  |

## Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano grazie alla disidratazione dell'alimento.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe aromatiche in ottimo stato, dopo averle lavate accuratamente. Coprire la griglia con carta da forno o carta pergamena. Lasciare sgocciolare bene la frutta e asciugarla.

Eventualmente tagliarla in pezzi o fette della stessa misura. Disporre la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso e la parte tagliata verso l'alto. La frutta e i funghi non devono essere sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare la verdura quindi sbollentarla. Far sgocciolare bene la verdura sbollentata e distribuirla uniformemente sulla griglia.

Asciugare le erbe con il gambo. Disporre uniformemente a piccoli mucchietti sulla griglia.

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1

Girare più volte la frutta e la verdura molto succose. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

Nelle tabelle sono riportate le impostazioni per essiccare diversi alimenti. La temperatura e la durata dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Più gli alimenti vengono tagliati sottili, prima si essiccano e restano aromatici. Per questo motivo sono indicati intervalli e valori non precisi.

Per essiccare altri alimenti, orientarsi in base agli elementi simili riportati nella tabella.

| Frutta, verdura ed erbe aromatiche                                 | Accessori   | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in ore |
|--|-------------|-----------------------|-------------------|---------------|
| Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia) | 1-2 griglie |                       | 80                | 4-8           |
| Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati                   | 1-2 griglie |                       | 80                | 4-7           |
| Funghi a fette   | 1-2 griglie |                       | 80                | 5-8           |
| Erbe aromatiche pulite   | 1-2 griglie |                       | 60                | 2-5           |

## Lievitazione dell'impasto

È utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

Alla fase di lievitazione fare sempre seguire una fase di riposo. Osservare quanto indicato nelle tabelle per la lievitazione e il riposo.

### Lievitazione

Mettere l'impasto in una ciotola resistente al calore, quindi posizionarla sulla griglia. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Non coprire.

Durante l'operazione si forma condensa, che appanna il vetro della porta. Al termine del processo pulire il vano di cottura. Sciogliere i residui di calcare con un po' di aceto e pulire con acqua pulita.

### Riposo

Disporre l'impasto all'altezza di inserimento indicata nella tabella.

Se si desidera preriscaldare, far riposare l'impasto fuori dall'apparecchio in un luogo caldo.

La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti. Pertanto i dati riportati nella tabella sono indicativi.

| Pietanza                                  | Accessori/stoviglie          | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Passo | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|------------------------------|------------------------|-----------------------|-------|-------------------|----------------|
| Pasta lievitata leggera                   | Ciotola                      | 2                      |                       | 1.    | -*                | 25-30          |
|   | Leccarda o stampo a cassetta | 2                      |                       | 2.    | -*                | 10-20          |
| Pasta lievitata pesante e ricca di grassi | Ciotola                      | 2                      |                       | 1.    | -*                | 60-75          |
|   | Leccarda o stampo a cassetta | 2                      |                       | 2.    | -*                | 45-60          |

\* riscaldare con fino a 50 °C

## Scongelamento

Adatto per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero. Non è adatto per torte alla panna e alla crema.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 2
- 2 griglie: livello 3+1

**Consiglio:** Gli alimenti porzionati o surgelati in strati sottili si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

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

Girare o mescolare gli alimenti una- due volte. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate più volte. Se necessario, tagliarli a pezzi ed estrarre dall'apparecchio quelli già scongelati.

Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per compensare la temperatura.

| Alimenti congelati   | Accessori | Altezza | Tipo di riscaldamento | Temperatura                                      |
|--|-----------|---------|-----------------------|--|
| Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti | Griglia   | 2       |                       | Il selettore della temperatura resta disattivato |

## Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi (conforme a EN 60350-1).

### Cottura al forno

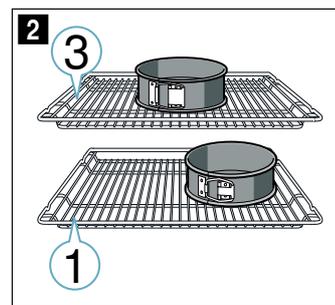
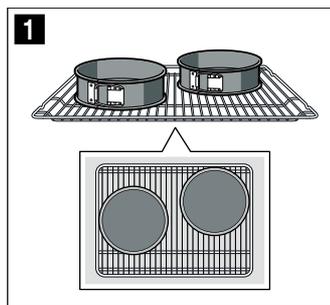
Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

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

- Leccarda, livello 3  
Teglia, livello 1
- Stampi sulla griglia  
Prima griglia, livello 3  
Seconda griglia, livello 1

Cuocere al forno con due stampi a cerniera:

- Su un livello (figura 1)
- Su due livelli (figura 2)



### Avvertenze

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.
- Osservare le avvertenze relative al preriscaldamento contenute nelle tabelle. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

### Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

### Cottura al forno

| Pietanza                           | Accessori/stoviglie              | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Biscotti siringati                 | Leccarda                         | 3                      | ☐                     | 140-150*          | 25-35          |
| Biscotti siringati, 2 livelli      | Leccarda + teglia                | 3+1                    | ☉                     | 140-150*          | 30-45          |
| Cupcake                            | Leccarda                         | 3                      | ☐                     | 160-170*          | 20-35          |
| Cupcake, 2 livelli                 | Leccarda + teglia                | 3+1                    | ☉                     | 140-160*          | 30-40          |
| Pan di Spagna all'acqua            | Stampo a cerniera Ø 26 cm        | 2                      | ☐                     | 160-170*          | 30-40          |
| Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli | Stampo a cerniera Ø 26 cm        | 3+1                    | ☉                     | 150-160*          | 35-50          |
| Torta di mele coperta              | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 2                      | ☐                     | 170-190           | 80-100         |
| Torta di mele coperta, 2 livelli   | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 3+1                    | ☉                     | 170-190           | 70-90          |

\* preriscaldare, non usare la funzione cottura rapida

### Grill

| Pietanza                                    | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Dorare i toast<br>Preriscaldare per 10 min. | Griglia   | 4                      | ☐                     | 3                 | 0,2-1,5        |
| Hamburger, 12 pezzi<br>* Non preriscaldare  | Griglia   | 4                      | ☐                     | 3                 | 25-30*         |

\* Girare dopo 2/3 del tempo totale di cottura









Constructa-Neff Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9001342688  
020208(C)