



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Forno da incasso

HRG6753.2

[it] Istruzioni per l'uso

Forno da incasso

Indice

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Conformità d'uso | 4 |  | Vapore | 20 |
|  | Importanti avvertenze di sicurezza | 5 | Rumori | 20 | |
| | In generale | 5 | Cottura a vapore - Cottura con l'ausilio del vapore | 20 | |
| | Vapore | 6 | Rigenerazione | 20 | |
| | Lampadina alogena | 6 | Livello di lievitazione | 21 | |
| | Funzione pulizia | 6 | Riempire il serbatoio dell'acqua | 21 | |
|  | Cause dei danni | 7 | Dopo ogni funzionamento con vapore | 22 | |
| | In generale | 7 |  | Sicurezza bambino | 23 |
| | Vapore | 7 | Attivare e disattivare | 23 | |
|  | Tutela dell'ambiente | 8 |  | Impostazioni di base | 24 |
| | Risparmio energetico | 8 | Modifica delle impostazioni di base | 24 | |
| | Smaltimento ecocompatibile | 8 | Lista delle impostazioni di base | 24 | |
|  | Conoscere l'apparecchio | 9 | Interruzione dell'alimentazione elettrica | 24 | |
| | Pannello di comando | 9 | Modifica dell'ora | 24 | |
| | Elementi di comando | 9 |  | Impostazione Sabbat | 25 |
| | Display | 10 | Avvio dell'impostazione Sabbat | 25 | |
| | Modalità di funzionamento | 10 |  | Detergenti | 25 |
| | Tipi di riscaldamento | 11 | Detergenti adatti | 25 | |
| | Ulteriori informazioni | 12 | Tenere pulito l'apparecchio | 26 | |
| | Funzioni del vano di cottura | 12 |  | Funzione pulizia | 27 |
| | Serbatoio dell'acqua | 12 | Decalcificazione | 27 | |
|  | Accessori | 13 | Pirolisi | 27 | |
| | Accessori forniti | 13 |  | Supporti | 29 |
| | Inserimento degli accessori | 13 | Sgancio e riaggancio dei supporti | 29 | |
| | Accessorio speciale | 14 |  | Porta dell'apparecchio | 29 |
|  | Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta | 15 | Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio | 29 | |
| | Prima della prima messa in funzione | 15 | Rimozione del rivestimento della porta | 30 | |
| | Prima messa in funzione | 15 | Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta | 31 | |
| | Pulizia del vano di cottura e degli accessori | 15 |  | Malfunzionamento, che fare? | 32 |
|  | Uso dell'apparecchio | 16 | Eliminare i guasti autonomamente | 32 | |
| | Accensione e spegnimento dell'apparecchio | 16 | Durata di funzionamento massima | 33 | |
| | Avviare il funzionamento | 16 | Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura | 34 | |
| | Impostazione della modalità di funzionamento | 16 | Copertura in vetro | 34 | |
| | Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura | 16 |  | Servizio assistenza clienti | 34 |
| | Riscaldamento rapido | 17 | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) | 34 | |
|  | Funzioni durata | 18 | | | |
| | Impostazione della durata | 18 | | | |
| | Impostazione dell'ora di fine cottura | 18 | | | |
| | Impostazione del contaminuti | 19 | | | |

| | |
|--|-----------|
|  Pietanze | 35 |
| Avvertenze sulle impostazioni | 35 |
| Scelta della pietanza | 35 |
| Impostazione delle pietanze | 35 |
|  Testati nel nostro laboratorio | 36 |
| Stampi in silicone | 36 |
| Dolci e pasticcini | 36 |
| Pane e pagnotte | 40 |
| Pizze, quiche e torte salate | 43 |
| Sformati e soufflé | 44 |
| Pollame | 45 |
| Carne | 47 |
| Pesce | 50 |
| Verdure e contorni | 52 |
| Yogurt | 53 |
| Tipi di riscaldamento eco | 53 |
| Acrilamide negli alimenti | 55 |
| Cottura delicata | 55 |
| Essiccazione per la conservazione | 56 |
| Sterilizzazione | 57 |
| Lievitazione | 58 |
| Scongelamento | 59 |
| Rigenerazione | 59 |
| Scaldavivande | 60 |
| Pietanze sperimentate | 61 |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-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.

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 4000 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 13

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.

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.

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Vapore

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.
- Nel vano di cottura si sviluppa del vapore caldo. Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano di cottura.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni e incendio!

I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

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.

Funzione pulizia

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello. Non strofinare né rimuovere la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

⚠️ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

⚠️ Avviso – Rischio di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina. Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici. Anche per il funzionamento differito, con tempo di fine posticipato, rispettare le istruzioni.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠️ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

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.
- 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.

Vapore

Attenzione!

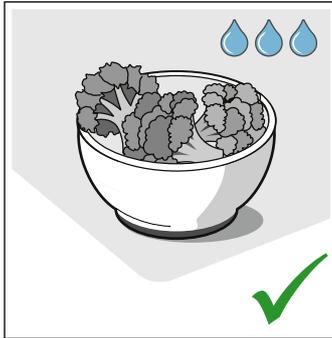
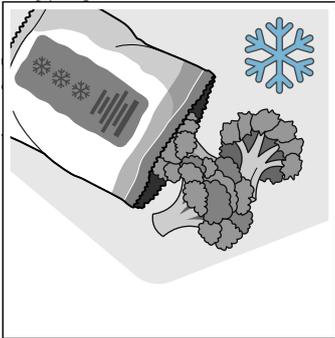
- Stampi: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Acqua calda nel relativo serbatoio: l'acqua calda può danneggiare la pompa. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.
- Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Tutela dell'ambiente

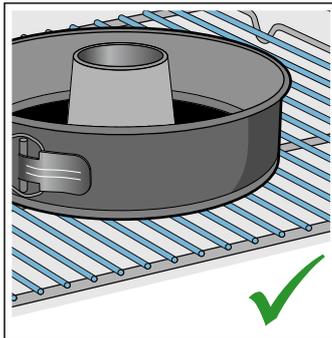
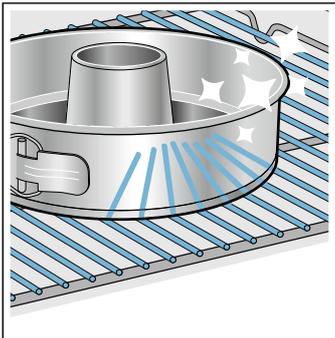
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

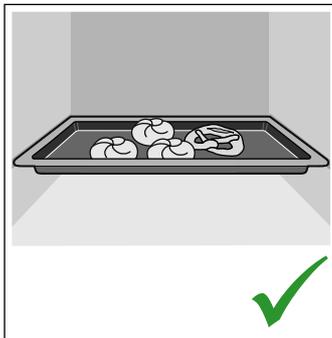
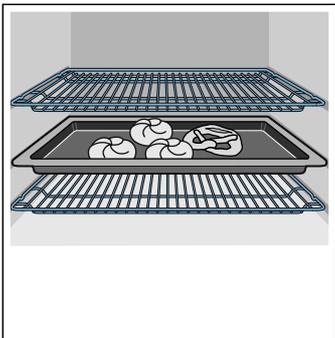
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



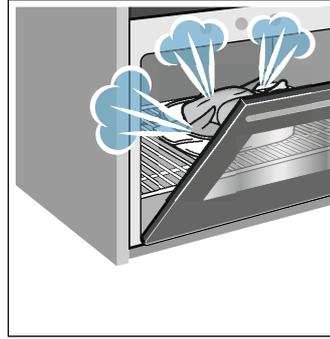
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



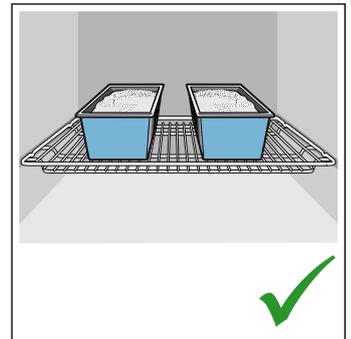
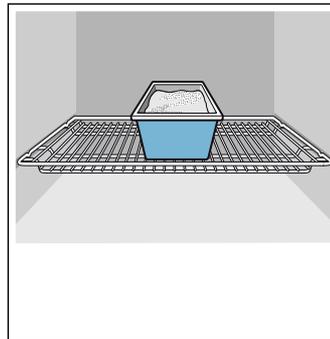
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- 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.

Smaltimento ecocompatibile

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



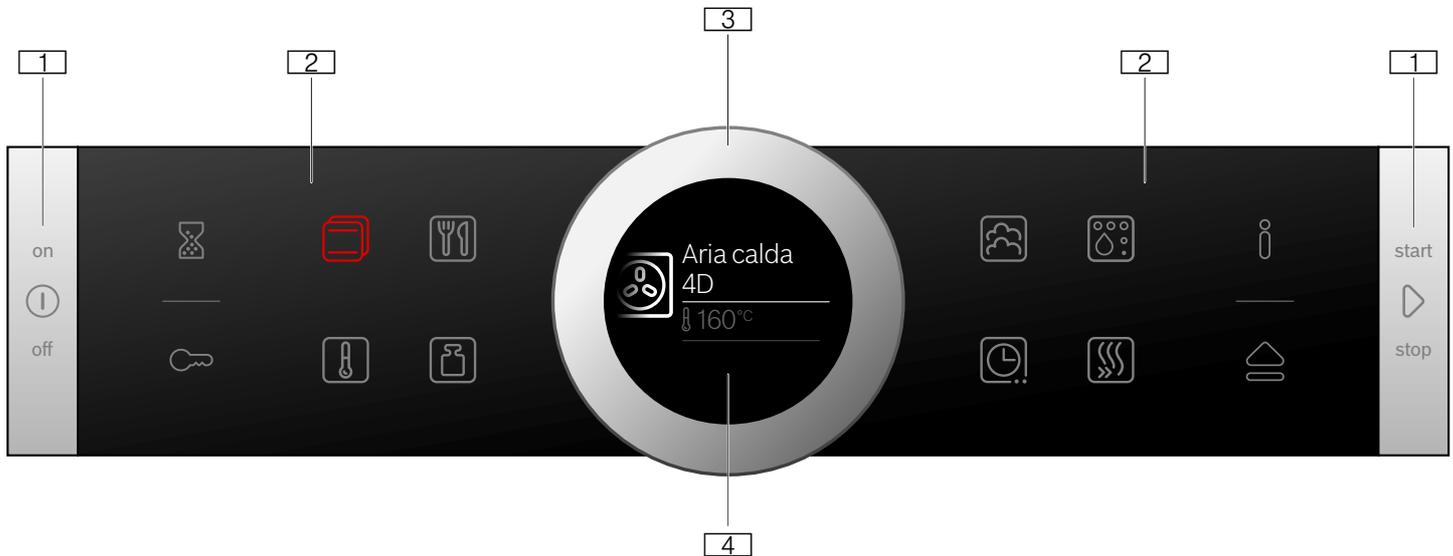
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.



1 Tasti

I tasti a sinistra e a destra nel campo di comando possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

Per gli apparecchi che non hanno una parte frontale in acciaio inox inossidabile, anche questi due tasti sono dei campi tattili senza punto su cui premere.

2 Campi tattili

Al di sotto dei campi tattili si trovano i sensori. Premere solo sul relativo simbolo per selezionare la funzione.

3 Anello di comando

L'anello di comando è montato in modo tale da poter essere ruotato illimitatamente verso sinistra o destra. Premerci sopra leggermente e muoverlo con il dito nella direzione desiderata.

4 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi tattili e dell'anello di comando impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con un tipo di riscaldamento selezionato.

Elementi di comando

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

| Simbolo | Significato | |
|------------------------------|-----------------------|--|
| Tasti | | |
| ⓘ | on/off | Accensione e spegnimento dell'apparecchio |
| ▶ | avvio/stop | Avviare e interrompere il funzionamento o sospenderlo premendo a lungo (ca. 3 sec.) |
| Campo tattile esterno | | |
| ⌚ | Contaminuti | Selezionare il contaminuti |
| 🔑 | Sicurezza bambini | Attivare e disattivare la sicurezza bambini premendo a lungo (ca. 4 secondi) |
| i | Informazione | Visualizzare le avvertenze Richiamare il menu delle impostazioni di base tenendo premuto (ca. 3 sec.) |
| 🏠 | Aprire il pannello | Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua |
| Campi tattili interni | | |
| 📄 | Tipi di riscaldamento | Selezionare la modalità di funzionamento Tipi di riscaldamento |
| 🌡️ | Temperatura | Selezionare la temperatura per il vano di cottura |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | AutoPilot | Selezionare la modalità di funzionamento Pietanze con programmi di cottura |
| | Peso | Selezionare il peso nella modalità di funzionamento Pietanze |
| | Vapore | Selezionare la modalità vapore con ausilio del vapore |
| | Funzioni durata | Selezionare le funzioni durata |
| | Pulizia | Selezionare la modalità Funzione di pulizia |
| | Riscaldamento rapido | Avviare o annullare il riscaldamento rapido per il vano cottura |

Il campo tattile, il cui valore sul display può essere modificato o visualizzato in primo piano, è illuminato di rosso.

Anello di comando

Con l'anello di comando modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Nella maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. della temperatura, riportare indietro nuovamente l'anello di comando quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo. Nei tipi di riscaldamento incomincia, ad es., dopo l'ultimo punto di nuovo il primo.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo, adeguatamente per ogni situazione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, con una scritta bianca e sottolineato con una linea bianca. Il valore sullo sfondo è grigio.

| | |
|----------------|---|
| Evidenziazione | Il valore messo in evidenza è modificabile direttamente, senza che debba prima essere selezionato. Dopo l'avvio di un funzionamento vengono sempre messi in evidenza la temperatura o il livello. La linea bianca corrisponde anche alla linea del riscaldamento e si colora di rosso. |
| Ingrandimento | Finché modificate il valore in evidenza tramite l'anello di comando, è l'unico valore a essere visualizzato ingrandito. |



Linea nell'anello

Esternamente al display si trova la linea nell'anello.

Se si vuole modificare un valore, la linea nell'anello indica dove ci si trova nell'elenco di riepilogo. A seconda del campo di impostazione la linea è continua o suddivisa in segmenti, in funzione della lunghezza dell'elenco di riepilogo.

Durante il funzionamento la linea nell'anello si colora di rosso di secondo in secondo. Dopo ogni minuto completo i segmenti si colorano di nuovo da capo. Con lo scadere della durata, ad ogni secondo si cancella un segmento.

Indicazione temperatura

Dopo l'avvio di un funzionamento viene visualizzata graficamente la temperatura attuale del vano di cottura.

| | |
|-------------------------------|---|
| Linea di riscaldamento | La linea bianca sotto la temperatura si colora da sinistra a destra di rosso, man mano che il vano di cottura si scalda. Quando si preriscalda, il momento giusto per mettere la pietanza in forno è quando la linea è interamente rossa. Nei livelli di impostazione, ad es. i livelli del grill, la linea di riscaldamento è subito interamente colorata di rosso. |
| Indicatore del calore residuo | Quando l'apparecchio è spento, la linea nell'anello indica il calore residuo nel vano di cottura. Con il ridursi del calore residuo la linea nell'anello si scurisce sempre più fino a scomparire del tutto. |

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

Modalità di funzionamento

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata, che facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Ulteriori descrizioni al riguardo sono indicate nei relativi capitoli.

| Modalità di funzionamento | Tipo di utilizzo |
|---|--|
| Tipi di riscaldamento → "Uso dell'apparecchio" a pagina 16 | Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione. |
| AutoPilot → "Pietanze" a pagina 35 | Per molte pietanze i parametri di impostazioni adatti sono già programmati. |
| Vapore → "Vapore" a pagina 20 | Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento a vapore che si addicono alla perfezione. |
| Pulizia → "Funzione pulizia" a pagina 27 | Per la pulizia sono disponibili diverse funzioni: decalcificazione e pirolisi. |

Tipi di riscaldamento

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

I simboli relativi ai singoli tipi di riscaldamento rappresentano un valido supporto per riconoscere subito i giusti abbinamenti.

Dopo un tempo prolungato, a temperature molto elevate, l'apparecchio riduce leggermente la temperatura.

| Tipo di riscaldamento | Temperatura | Utilizzo |
|---|---|---|
|  Aria calda 4D * | 30-275 °C | 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. |
|  Riscaldamento sup./inf. * | 30-300 °C | 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. |
|  Aria calda eco | 30-275 °C | Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 275 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. |
|  Riscaldamento sup./inf. eco | 30-300 °C | Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale. |
|  Grill ventilato * | 30-300 °C | 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. |
|  Grill, superficie grande | Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato | 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, superficie piccola | Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato | Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill. |
|  Livello pizza | 30-275 °C | Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore. |
|  Cottura delicata | 70-120 °C | Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso. |
|  Riscaldamento inferiore | 30-250 °C | Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso. |
|  Scongellamento | 30-60 °C | Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate. |
|  Scaldavivande * | 60-100 °C | Per mantenere calde le pietanze cotte. |
|  Preriscaldare la stoviglia | 30-70 °C | Per scaldare le stoviglie. |

| | | | |
|--|-------------------------|-----------|---|
|  | Rigenerazione | 80-180 °C | Per piatti pronti e prodotti da forno I cibi cotti vengono riscaldati con cura. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti. |
|  | Livello di lievitazione | 30-50 °C | Per pasta lievitata e pasta acida L'impasto lievita molto più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga. |
|  | Asciugatura | 150 °C | Dopo ogni funzionamento con il vapore asciugare il vano di cottura affinché non rimanga umidità al suo interno. |

* Ausilio del vapore possibile con questo tipo di riscaldamento (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita.

Premere sul campo **i**. L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi sul display. Nelle indicazioni più lunghe scorrere fino alla fine con l'anello di comando.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

Funzioni del vano di cottura

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

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione interna

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 24

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. Diversamente l'apparecchio si surriscalderebbe.

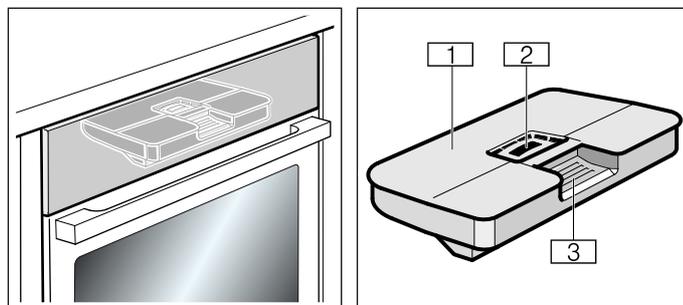
Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.

→ "Impostazioni di base" a pagina 24

Serbatoio dell'acqua

L'apparecchio è dotato di un serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Per i programmi con il vapore riempire il serbatoio con acqua. → "Vapore" a pagina 20



- 1** Coperchio del serbatoio
- 2** Apertura per riempimento
- 3** Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua

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:

| | |
|--|---|
|  | <p>Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrosti, grigliate e pietanze surgelate.</p> |
|  | <p>Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.</p> |
|  | <p>Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.</p> |

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

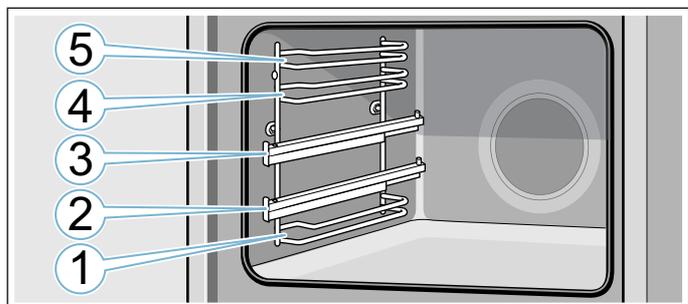
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

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 5 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.

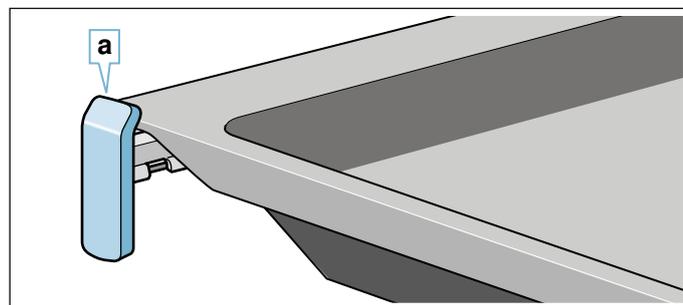


Ai livelli di inserimento 1, 4 e 5, inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino. Grazie alle guide di estensione al livello 2 o 3 è possibile estrarre l'accessorio.

Prestare attenzione a che l'accessorio sia dietro la linguetta **a** sulla guida di estensione.

Esempio nella figura: leccarda



Le guide di estensione si innestano quando sono estratte del tutto. In questo modo si può sistemare agevolmente l'accessorio. Per sbloccarle, spingere indietro con una leggera pressione le guide di estensione nel vano di cottura.

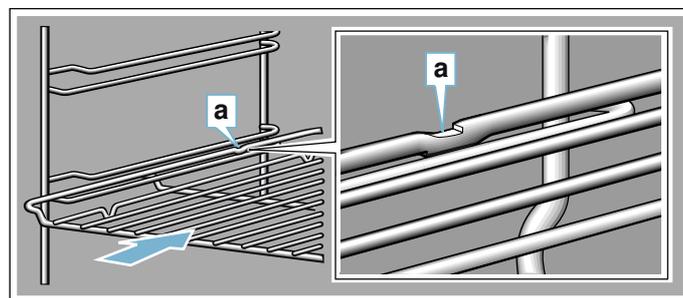
Avvertenze

- 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.

Funzione d'arresto

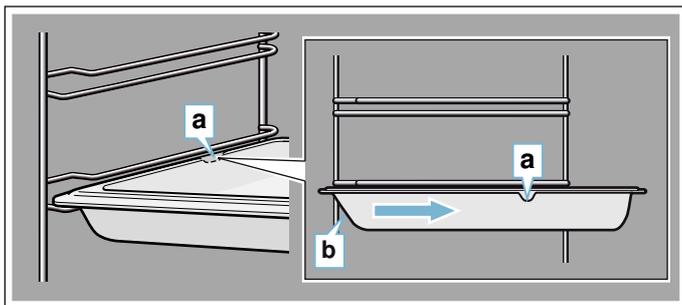
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso .



Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.

Esempio nella figura: leccarda

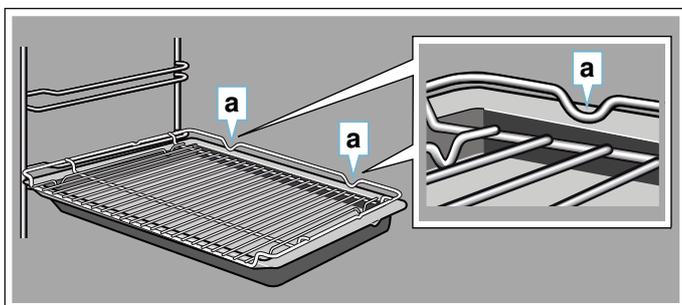


Combinazione accessori

È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.

Al momento del posizionamento della griglia, prestare attenzione che entrambi i distanziatori **a** siano sul bordo posteriore. Durante l'inserimento della leccarda, la griglia è sopra l'asta di guida del livello di inserimento.

Esempio nella figura: leccarda



Accessorio speciale

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 34

Accessori speciali

Griglia

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

Leccarda, può essere trattata con pulizia pirolitica

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

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

Teglia, può essere trattata con pulizia pirolitica

Per dolci in teglia e pasticcini.

Griglia inseribile

Per carne, pollame e pesce.

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

Padella professionale con griglia inseribile

Per la preparazione di grosse quantità di cibo.

Coperchio per la padella professionale

Il coperchio trasforma una padella professionale in una pirofila professionale.

Teglia per pizza

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

Griglia speciale

può essere trattata con pulizia pirolitica
Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.

Pietra refrattaria

può essere trattata con pulizia pirolitica
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 in vetro (5,1 litri)

Per brasati e sformati.

Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".

Vassoio in vetro

Per arrosti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin.

Tegame in vetro

Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.

Sistema di estrazione singolo, può essere trattato con pulizia pirolitica

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

Sistema di estrazione doppio, può essere trattato con pulizia pirolitica

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

Sistema di estrazione triplo, può essere trattato con pulizia pirolitica

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

Listello decorativo

Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.

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 della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.

Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

Attenzione!

- Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.
Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale naturale.
- Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata.
L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.
Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve naturale.

| Durezza dell'acqua | Impostazione |
|------------------------|---------------|
| 0 | 00 addolcita |
| 1 (fino a 1,3 mmol/l) | 01 morbida |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 02 media |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 03 dura |
| 4 (oltre i 3,8 mmol/l) | 04 molto dura |

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Impostazione della lingua

1. Servendosi dell'anello di comando impostare la lingua desiderata.
2. Per confermare premere sul campo .
Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora con l'anello di comando.
2. Per confermare premere sul campo .
Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione della durezza dell'acqua

1. Impostare la durezza dell'acqua servendosi dell'anello di comando.
2. Per confermare premere sul campo .
Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata. Viene mostrata l'ora attuale.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo con il tasto on/off .

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

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

Pulizia del vano cottura

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

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere i resti dell'imballaggio dal vano cottura, quali ad es. le palline di polistirolo e rimuovere il nastro adesivo presente all'interno o sull'apparecchio.
3. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto on/off .
5. Riempire il serbatoio dell'acqua. → "Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 21
6. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e l'emissione di vapore indicati e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → "Cottura a vapore - Cottura con l'ausilio del vapore" a pagina 20

| Impostazioni | |
|-----------------------|--|
| Tipo di riscaldamento | Aria calda 4D  con emissione di vapore livello 03 (forte) |
| Temperatura | massima |
| Durata | 1 ora |

7. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
8. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

9. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
10. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura. → "Dopo ogni funzionamento con vapore" a pagina 22

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. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: La sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display, ad es. il calore residuo nel vano di cottura, rimangono visibili anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off .

Tutti i campi tattili si illuminano di rosso. Nel display compare il logo Bosch, quindi il primo tipo di riscaldamento dell'elenco di riepilogo.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base quale tipo di riscaldamento deve comparire all'accensione dell'apparecchio. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnerlo con il tasto on/off .

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora o eventualmente il calore residuo.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Avviare il funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato con il tasto avvio/stop .

Dopo l'avvio, oltre alle impostazioni viene visualizzato sul display anche l'indicatore del tempo. Inoltre compare la linea nell'anello e la linea di riscaldamento.

Funzione Pausa

Tramite il tasto avvio/stop  è anche possibile interrompere un programma e riavviarlo.

Se si tiene premuto il tasto avvio/stop  per ca. 3 secondi, il funzionamento viene annullato completamente e tutte le impostazioni sono resettate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o un annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostazione della modalità di funzionamento

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare la modalità di funzionamento proposta come impostata. È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto avvio/stop .

Se si desidera impostare una modalità diversa, le descrizioni precise su come procedere sono indicate nei relativi capitoli.

In generale vale quanto segue:

1. Premere sul rispettivo campo. Il simbolo si illumina di rosso.
2. Modificare la scelta in evidenza con l'anello di comando.
3. Se necessario effettuare ulteriori impostazioni. A tale scopo premere sul rispettivo campo e modificare il valore con l'anello di comando.
4. Avviare con il tasto avvio/stop .

L'apparecchio si avvia.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Se la modalità di funzionamento Tipi di riscaldamento non è selezionata premere sul campo . Il simbolo si illumina di rosso e sul display viene visualizzato il primo tipo di riscaldamento con la temperatura predefinita.

Esempio nella figura: aria calda Eco  a 195°C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento con l'anello di comando.



2. Premere sul campo .
Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la temperatura con l'anello di comando.



4. Avviare con il tasto avvio/stop .
Il tempo sul display indica da quanto il programma è già in funzione.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Avvertenza: Sull'apparecchio è possibile impostare anche una durata oppure una fine per la cottura.
→ "Funzioni durata" a pagina 18

Modifica

Dopo l'avvio di un funzionamento rimane sempre in evidenza la temperatura. Muovendo l'anello di comando, la temperatura viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop  e premere sul campo . Compare il primo tipo di riscaldamento con la relativa temperatura predefinita. Modificare il tipo di riscaldamento con l'anello di comando.

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Riscaldamento rapido

In alcuni tipi di riscaldamento, con il riscaldamento rapido è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

I tipi di riscaldamento adatti per il riscaldamento rapido sono:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.

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

Impostazione

Prestare attenzione al tipo di riscaldamento adatto e alla temperatura impostata di almeno 100°C. Diversamente il riscaldamento rapido non si attiva.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.

2. Premere sul campo .

Il simbolo si illumina di rosso. Sul display compare un avviso di conferma.

Se il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Il simbolo non è più illuminato. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenza: La funzione durata è avviata contemporaneamente al riscaldamento rapido. Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

Annullamento

Per interrompere il riscaldamento rapido premere nuovamente sul campo . Il simbolo non è più illuminato.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

| Funzione durata | Tipo di utilizzo |
|--|--|
|  Durata | Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento. |
|  Fine | Impostare una durata ed un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata. |
|  Contaminuti | Il contaminuti funziona come un timer. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e altre funzioni durata. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio non si accende o spegne automaticamente. |

Dopo l'impostazione di un programma di cottura, è possibile richiamare una durata ed una fine tramite il campo . Il contaminuti ha un suo campo  e può essere impostato in qualsiasi momento.

Terminata una durata o il tempo del contaminuti viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale premendo sul campo .

Avvertenza: È possibile modificare nelle impostazioni di base la durata del segnale acustico.
→ "Impostazioni di base" a pagina 24

Impostazione della durata.

La durata di cottura può essere impostata sull'apparecchio. Così la durata della cottura non viene superata involontariamente e non si devono interrompere altri lavori per terminare il programma.

Impostazione

A seconda della direzione in cui si ruota l'anello di comando, la durata inizia con un valore predefinito: a sinistra 10 minuti, a destra 30 minuti.

È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.

È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: durata 45 minuti.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.
2. Prima dell'avvio premere sul campo . Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la durata con l'anello di comando.



Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore, diversamente premere due volte sul campo . Sul display la durata è sotto la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.

4. Avviare con il tasto avvio/stop . La durata scorre sul display.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo  è possibile reimpostare una durata o con il tasto avvio/stop  è possibile proseguire il funzionamento senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Per modificare la durata, premere il campo . La durata è messa in evidenza in bianco e può essere modificata con l'anello di comando. Accettare la modifica dal campo .

Se si desidera annullare la durata, riportarla completamente sullo zero. Dopo aver accettato una modifica è possibile proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop  senza la durata.

Impostazione dell'ora di fine cottura

È possibile spostare l'ora in cui termina la durata. È possibile ades. inserire la pietanza nel vano di cottura 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 vano di cottura e non deperiscano.
- Se il forno si è già avviato, non impostare più una fine. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione

La fine della durata può essere spostata in avanti al massimo di 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: la durata impostata è di 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:00.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.
2. Impostare la durata.

- Prima dell'avvio premere nuovamente sul campo . Sul display compare la fine, messa in evidenza in bianco.
- Posticipare l'ora di fine cottura tramite l'anello di comando.



Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore, diversamente premere nuovamente sul campo . Sul display l'ora di fine cottura è sotto la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.

- Avviare con il tasto avvio/stop . Sul display viene visualizzata l'ora in cui l'apparecchio si accende.



L'apparecchio è in modalità standby. Quando l'apparecchio si avvia, la durata scorre sul display.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo  è possibile reimpostare una durata o con il tasto avvio/stop  è possibile proseguire il funzionamento senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Per modificare l'ora di fine cottura, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop  e premere due volte sul campo . L'ora di fine cottura è messa in evidenza in bianco e può essere modificata con l'anello di comando. Proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Se si desidera cancellare l'ora di fine cottura, riportarla completamente indietro. È possibile avviare direttamente la durata impostata con il tasto avvio/stop .

Avvertenza: È possibile modificare l'ora di fine cottura solo finché la durata non ha iniziato a scorrere. Diversamente il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

Impostazione

Il tempo del contaminuti inizia sempre da zero minuti.

Maggiore è il valore, maggiori sono gli intervalli di tempo nell'impostazione.

È possibile impostare al max 24 ore.

- Premere sul campo . Il simbolo si illumina di rosso. Sul display compare il tempo del contaminuti messo in evidenza in bianco.
- Impostare l'ora del contaminuti con l'anello di comando.
- Avviare con .

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo pochi secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.

Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento. Durante un funzionamento le sue impostazioni sono messe in primo piano. Se si preme sul campo  il contaminuti viene visualizzato per alcuni secondi.

Se il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Il simbolo non è più illuminato.

Consiglio: Se l'ora impostata del contaminuti è riferita all'azionamento dell'apparecchio utilizzate la durata. L'ora è visibile in primo piano e l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

Modifica ed annullamento

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il campo . Il tempo del contaminuti è messo in evidenza in bianco e può essere modificato con l'anello di comando.

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.

Vapore

Con alcuni tipi di riscaldamento è possibile preparare pietanze con l'ausilio del vapore. Inoltre sono a disposizione i tipi di riscaldamento livello di lievitazione e Rigenerazione.

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto 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.

Rumori

Pompa

Durante il funzionamento e dopo lo spegnimento, si ode un rumore simile a un ronzio. Il rumore è causato dal controllo del funzionamento della pompa. Si tratta di un normale rumore di funzionamento.

Pannello

Durante l'apertura del pannello si ode un rumore simile a un ronzio o a un clic. I rumori sono causati dall'estrazione del pannello. Si tratta di normali rumori di funzionamento.

Cottura a vapore - Cottura con l'ausilio del vapore

Durante il funzionamento dell'apparecchio con la modalità Ausilio del vapore viene immesso vapore nel vano di cottura a diversi intervalli e con varia intensità. In questo modo si raggiunge un migliore risultato di cottura.

La pietanza:

- ha una crosta croccante
- ottiene una superficie lucida
- all'interno è succosa e morbida
- e il volume si riduce di pochissimo

L'utente può scegliere la combinazione del tipo di riscaldamento e l'intensità di vapore che preferisce. Per scegliere il tipo di riscaldamento e l'intensità di vapore adatti consultare le indicazioni riportate nelle tabelle oppure selezionare un programma.

Intensità di vapore

Per l'emissione di vapore sono disponibili diverse intensità:

| Intensità | Livello |
|-----------|---------|
| bassa | 01 |
| medio | 02 |
| alto | 03 |

Tipi di riscaldamento appropriati

Per questi tipi di riscaldamento è possibile attivare il vapore:

- Aria calda 4D 
- Riscaldamento sup./inf. 
- Grill ventilato 
- Scaldavivande 

Impostazione

Prima di impostare riempire il serbatoio dell'acqua.

1. Impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura adatti.
2. Premere sul campo .
Sul display, accanto alla temperatura, compare in evidenza il livello di vapore.
3. Impostare il livello di vapore con l'anello di comando.
4. Avviare con il tasto avvio/stop .
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Avvertenza: Se durante un funzionamento con l'ausilio del vapore il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua. Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Modifica e annullamento

Per modificare il livello di vapore, premere il campo . Il livello di vapore è messo in evidenza e può essere modificato con l'anello di comando. La modifica viene accettata direttamente.

Se si desidera interrompere l'ausilio di vapore toccare nuovamente sul campo . Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Rigenerazione

Con il tipo di riscaldamento Rigenerazione  è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno. L'attivazione del vapore avviene in modo automatico.

Avvertenza: Se durante il funzionamento della rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Impostazione

I tipi di riscaldamento a vapore richiedono sempre di indicare una durata.

Prima di impostare riempire il serbatoio dell'acqua.

1. Impostare il tipo di riscaldamento.
2. Premere sul campo .
Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la temperatura con l'anello di comando.
4. Premere sul campo .
Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
5. Impostare la durata con l'anello di comando.
6. Avviare con il tasto avvio/stop .
La durata scorre sul display.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica

Dopo l'avvio la temperatura rimane sempre in evidenza. Muovendo l'anello di comando, la temperatura viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare la durata, premere sul rispettivo campo  e modificare servendosi dell'anello di comando. La modifica viene accettata direttamente.

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Livello di lievitazione

Il tipo di riscaldamento "Funzione lievitazione"  è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente senza farla seccare.

Per scegliere l'impostazione adatta consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 36

Avvertenza: Se durante il funzionamento della funzione lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Impostazione

I tipi di riscaldamento a vapore richiedono sempre di indicare una durata.

Prima di impostare riempire il serbatoio dell'acqua.

1. Impostare il tipo di riscaldamento.
2. Premere sul campo . Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la temperatura con l'anello di comando.
4. Premere sul campo . Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
5. Impostare la durata con l'anello di comando.
6. Avviare con il tasto avvio/stop . La durata scorre sul display. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica

Dopo l'avvio la temperatura rimane sempre in evidenza. Muovendo l'anello di comando, la temperatura viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare la durata, premere sul rispettivo campo  e modificare servendosi dell'anello di comando. La modifica viene accettata direttamente.

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Riempire il serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Prima di un funzionamento con il vapore aprire il pannello e riempire sempre il serbatoio dell'acqua.

Accertarsi che il range di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Avviso – Pericolo di lesioni e incendio!

Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata. Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). La porta dell'apparecchio può saltare in aria, lasciando fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi. Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti. Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

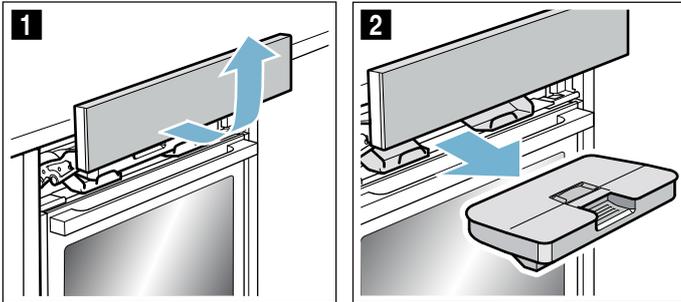
Attenzione!

Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata. L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti. Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

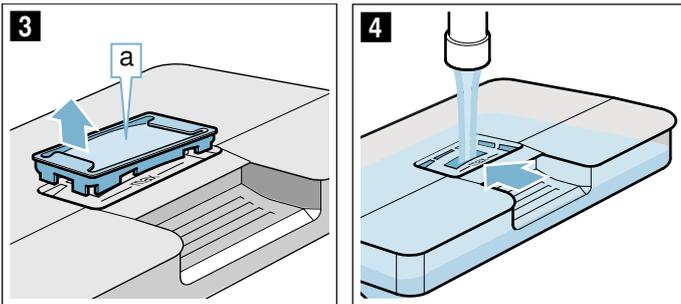
Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata.

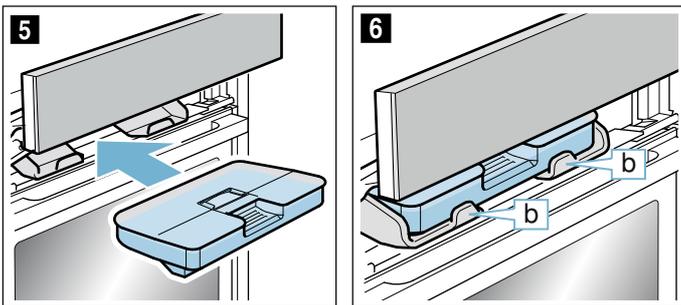
1. Toccare il campo ☰.
Il pannello viene spinto automaticamente in avanti.
2. Tirare il pannello in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto (figura 1).
3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio (figura 2).



4. Premere il coperchio lungo la guarnizione, per impedire che fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.
5. Rimuovere la copertura **a** (figura 3).
Avvertenza: La copertura **a** è disponibile a seconda del modello dell'apparecchio.
6. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" (figura 4).



7. Inserire nuovamente la copertura **a** nell'apertura del serbatoio dell'acqua.
8. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (figura 5). Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro entrambi i supporti **b** (figura 6).



9. Spingere lentamente verso il basso il pannello, poi premerlo all'indietro, fino alla sua completa chiusura.
Il serbatoio acqua è riempito. Ora è possibile avviare il funzionamento con il vapore.

Rabbioccare il serbatoio dell'acqua

Avvertenze

- I tipi di funzionamento con l'ausilio del vapore continuano il loro esercizio senza emissione di vapore.

- Se durante il funzionamento della funzione lievitazione o della rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

1. Aprire il pannello.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

Dopo ogni funzionamento con vapore

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Attenzione!

Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.

Dopo ciascun funzionamento con vapore, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua. Nel vano di cottura rimangono tracce di umidità. Per asciugare il vano di cottura, è possibile utilizzare la modalità di funzionamento "Asciugatura" oppure asciugare a mano il vano di cottura.

Avvertenze

- Dopo lo spegnimento dell'apparecchio il campo ☰ resta illuminato un po' più a lungo, per ricordare di svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.

Svuotare il serbatoio dell'acqua

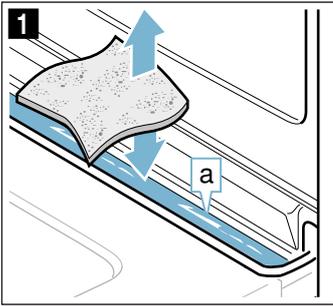
Attenzione!

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

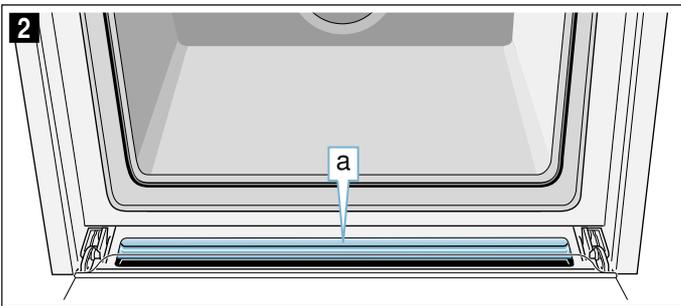
1. Aprire il pannello.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

Asciugatura della canalina di scolo

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
3. Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo **a** con un panno spugna e pulire con attenzione (figura **1**).



La canalina di scolo **a** si trova al di sotto del vano di cottura (figura **2**).



Avvio dell'asciugatura

Durante l'asciugatura il vano di cottura viene riscaldato in modo tale che l'umidità presente nel vano di cottura possa evaporare. Infine aprire la porta dell'apparecchio, in modo tale che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere repentinamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità del fondo del vano di cottura.
3. Se necessario, accendere l'apparecchio con il tasto on/off **ⓘ**.
4. Premere sul campo **☐**.
Sul display viene visualizzato il primo tipo di riscaldamento.
5. Impostare il tipo di riscaldamento Asciugatura **☐** con l'anello di comando.
Avvertenza: La temperatura e la durata sono predefinite e non possono essere modificate.
6. Avviare con il tasto avvio/stop **▷**.
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
7. Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

Asciugatura manuale del vano di cottura

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Asciugare il vano di cottura con una spugna.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, in modo tale che il vano di cottura si asciughi completamente.

🔒 Sicurezza bambino

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

Il pannello di comando viene bloccato e non può più essere impostato. È possibile spegnere l'apparecchio solo mediante il tasto on/off **ⓘ**.

Attivare e disattivare

La sicurezza bambini può essere attivata o disattivata sia ad apparecchio acceso che spento.

Tenere premuto per ca. 4 secondi sul campo **☞**.

Sul display compare un avviso di conferma.

Quando l'apparecchio è acceso il campo **☞** si illumina di rosso. Se l'apparecchio è spento il campo **☞** non compare.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto il campo **i** per ca. 3 secondi. Nel display compaiono le istruzioni sul ciclo.
2. Confermare le istruzioni con il campo . Sul display viene visualizzata la prima impostazione "Lingua".
3. Se necessario modificare l'impostazione con l'anello di comando.
4. Premere sul campo . L'impostazione successiva compare sul display e può essere modificata con l'anello di comando.
5. Scorrere tutte le impostazioni mediante il campo  e, se necessario, modificarle con l'anello di comando.
6. Infine premere il tasto per circa 3 secondi il campo **i** per confermare. Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Annullamento

Se non si vogliono salvare le modifiche, è possibile annullarle con il tasto on/off . Sul display compare il messaggio che le impostazioni non sono state salvate.

Lista delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalla dotazione dell'apparecchio.

| Impostazione | Selezione |
|------------------------|---|
| Lingua | Sono disponibili altre lingue |
| Ora | Formato ora su 24 ore |
| Durezza dell'acqua | 00 (addolcita) 01 (dolce) 02 (media) 03 (dura) 04 (molto dura)* |
| Segnale acustico | Breve durata (30 sec) Durata media (1 min)* Durata prolung. (5 min) |
| Tono tasti | Attivato Disattivato* (il tono rimane nel simbolo on/off ) |
| Luminosità del display | 5 livelli |
| Indicatore dell'ora | Spento Digitale* |
| Illuminazione | Durante il funzionamento spenta Durante il funzionamento accesa* |

| | |
|------------------------------------|--|
| Sicurezza bambini | Solo blocco tasti* Meccanismo di apertura porta e blocco tasti |
| Funzionamento dopo l'attivazione | Tipi di riscaldamento* AutoPilot |
| Spegnimento notturno | Disattivato* Attivato |
| Logo del marchio | Visualizza* Non visualizzare |
| Tempo di postfunzionamento ventola | Consigliato* Minimo |
| Sistema di estrazione | Non aggiunta* (nei supporti e con estensione singola) Aggiunta (con estensione doppia e tripla) |
| Impostazione Sabbat | Attivata Disattivata* |
| Impostazioni di fabbrica | Ripristina Non ripristinare* |

* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente più lunga. L'apparecchio può bypassare un'interruzione di corrente breve.

Modifica dell'ora

Se si desidera cambiare l'ora, ad esempio da ora legale a ora solare, modificare l'impostazione di base.

L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto il campo **i** per ca. 3 secondi. Nel display compaiono le istruzioni sul ciclo.
2. Confermare le istruzioni con il campo . Sul display viene visualizzata la prima impostazione "Lingua".
3. Premere sul campo . Viene visualizzata l'impostazione per l'ora.
4. Modificare l'ora con l'anello di comando.
5. Quindi premere il campo **i** per circa 3 secondi confermare.

Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avvio dell'impostazione Sabbat

Prima di poter utilizzare l'impostazione Sabbat la si deve attivare nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base" a pagina 24

Se l'impostazione di base viene modificata, l'impostazione Sabbat viene indicata come ultima tra i tipi di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda con Riscaldamento sup./inf. È possibile impostare una temperatura compresa tra 85° e 140°C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento Impostazione Sabbat  con l'anello di comando.
2. Premere sul campo .
Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la temperatura desiderata con l'anello di comando.
4. Prima dell'avvio premere sul campo .
Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
5. Servendosi dell'anello di comando impostare la durata desiderata.
Avvertenza: Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.
6. Avviare con il tasto avvio/stop .
La durata scorre sul display.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata dell'impostazione Sabbat è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00 min. 00 sec.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Avvertenza: Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo non si arresta.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera interrompere l'impostazione Sabbat, spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Detergenti

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 |
|---------------------------------|--|
| Esterno dell'apparecchio | |
| Frontale in acciaio | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. 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. Non utilizzare detergenti o raschietti 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. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Se l'anticalcare entra in contatto con il pannello di comando, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili. |
| Pannelli della porta | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. 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. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili. |

Interno dell'apparecchio

| | |
|---|---|
| Superfici smaltate | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. 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. Attenzione! 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. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 27 Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. 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. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. |
| 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. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. 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. 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. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox. |
| Serbatoio dell'acqua | Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente. Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio. Non lavare 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.

Funzione pulizia

L'apparecchio dispone delle funzioni di pulizia "Pirolisi" e "Decalcificazione". Con la pirolisi è possibile pulire in tutta semplicità il vano cottura. Con la funzione Decalcificazione è possibile rimuovere il calcare dall'evaporatore.

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 70 - 95 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo

Se il programma di decalcificazione viene interrotto (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di risciacquare due volte. L'apparecchio rimane bloccato e non può attivare altre modalità fino alla fine del secondo ciclo di risciacquo.

La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display. La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Impostazione

Attenzione!

- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Codice ordine anticalcare 311 680
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Se prima della decalcificazione è stato utilizzato un funzionamento con il vapore, disattivare l'apparecchio affinché l'acqua residua venga pompata fuori dal sistema di vaporizzazione.

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 400 ml di acqua con 200 ml di decalcificante liquido.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo con la soluzione decalcificante e reinserirlo completamente. Chiudere il pannello.
3. Premere sul campo . Sul display compare la funzione di pulizia "Decalcificare". Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
4. Avviare con il tasto avvio/stop . La durata scorre sul display. L'apparecchio inizia a decalcificare.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Aprire il pannello.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.
4. Avviare con il tasto avvio/stop . L'apparecchio esegue un risciacquo. Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico.

Secondo risciacquo

1. Aprire il pannello.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.
4. Avviare con il tasto avvio/stop . L'apparecchio esegue un risciacquo. Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico.

Pulizia successiva

1. Aprire il pannello.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Spegnerne l'apparecchio con il tasto on/off . La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Pirolisi

Pulire il vano cottura con la funzione di pulizia "Pirolisi". È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

| Livello | Grado di pulizia | Durata |
|---------|------------------|----------------------|
| 1 | leggero | ca. 1 ora, 15 minuti |
| 2 | medio | ca. 1 ora, 30 minuti |
| 3 | intenso | ca. 2 ore |

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. In caso di necessità pulirlo anche più spesso. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca 2,5-4,7 chilowattore.

Avvertenze

- Per motivi di sicurezza, la porta dell'apparecchio viene bloccata automaticamente al raggiungimento di una data temperatura. È possibile aprire nuovamente la porta dell'apparecchio solo quando sul display scompare il simbolo del blocco .
- L'illuminazione interna non si accende durante la funzione di pulizia.

Avviso

Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviso

Rischio di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina. Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici. Anche per il funzionamento differito, con tempo di fine posticipato, rispettare le istruzioni.

Prima della funzione pulizia

Attenzione!

Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio prima dell'avvio della pulizia. → "Vapore" a pagina 20

Con la funzione di pulizia è possibile pulire anche un accessorio, ad es. la leccarda o la teglia. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco grossolano. Inserire l'accessorio al livello 2.

Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione, non rimuovere!

Avvertenza: Con la funzione di pulizia è possibile pulire gli accessori smaltati forniti in dotazione. Nessun tipo di griglia può essere pulito. Le griglie non sono adatte per la funzione di pulizia e si scoloriscono. Gli accessori adatti per la funzione di pulizia sono indicati nella tabella degli accessori speciali. → "Accessori" a pagina 13

Avviso

Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello. Non strofinare né rimuovere la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

Impostazione della funzione pulizia

Prima di impostare la funzione Pulizia, accertarsi di aver seguito tutte le indicazioni per la preparazione.

La durata per ogni livello di pulizia è predefinita e non può essere modificata.

1. Premere sul campo .
Sul display compare la prima funzione di pulizia "Decalcificare".
2. Premere nuovamente sul campo .
Sul display compare "Pirolisi", il livello di pulizia messo in evidenza in bianco.
3. Impostare il livello di pulizia con l'anello di comando.
4. Confermare con il tasto avvio/stop .
Compare il messaggio con le preparazioni necessarie per la funzione Pulizia.
5. Avviare con il tasto avvio/stop .
La durata scorre sul display. Per la funzione Pulizia non compare la linea di riscaldamento.

La funzione pulizia viene avviata.

Arieggiare la cucina quando è attiva la funzione pulizia.

Poco dopo l'avvio, la porta dell'apparecchio si blocca. Sul display compaiono un messaggio e il simbolo .

Quando la funzione pulizia è terminata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare la durata 00m 00s. Spegner l'apparecchio con il tasto on/off .

È possibile aprire nuovamente la porta dell'apparecchio solo quando scompare il simbolo del blocco .

Spostare l'ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora di fine. Prima dell'avvio premere il campo  e posticipare la fine mediante l'anello di comando.

Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa. Non è più possibile modificare la fine cottura.

Modifica e annullamento

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

Se si desidera interrompere la funzione Pulizia spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop .

La porta dell'apparecchio rimane bloccata finché sul display non si spegne il simbolo del blocco .

Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura, negli accessori sui supporti e nello spazio della porta dell'apparecchio.

Pulire le estensioni servendosi di un panno umido. Quindi inserire e togliere più volte tutte le estensioni. Dopo la pulizia è possibile notare variazioni cromatiche sulle estensioni. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.

Avvertenza: Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Si tratta di residui degli alimenti e non rappresentano un problema. Non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

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.

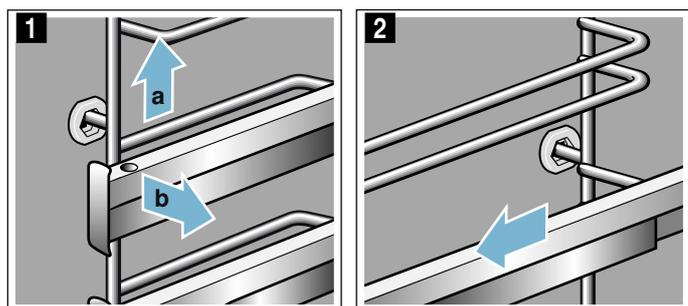
Sgancio e riaggancio dei supporti

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Sgancio dei supporti

1. Sollevare un po' il supporto anteriore **a** e smontare **b** (figura **1**).
2. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura **2**).

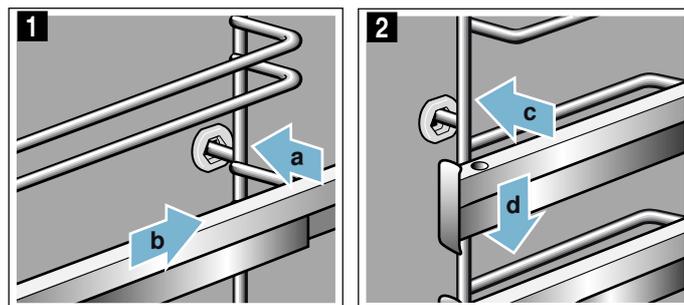


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Deve essere possibile estrarre anteriormente le guide di estensione.

1. Inserire prima il supporto al centro nell'attacco posteriore **a**, finché il supporto non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro (figura **1**).
2. Quindi inserirlo nell'attacco anteriore **c** finché il supporto non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso **d** (figura **2**).



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.

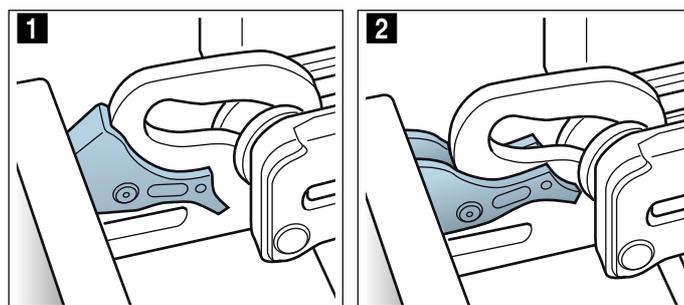
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

È possibile rimuovere la porta dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli della porta.

Le cerniere della porta dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura **1**), la porta dell'apparecchio è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta dell'apparecchio (figura **2**), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



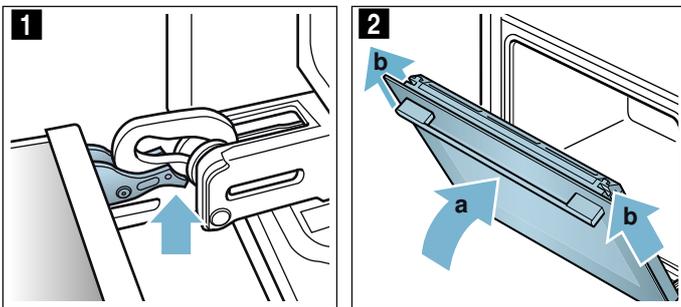
⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

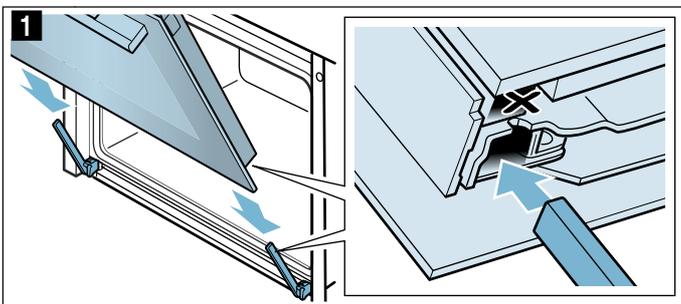
1. Aprire completamente la porta e premere in direzione dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura **1**).
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarla da entrambi i lati con le mani, richiuderla leggermente ed estrarla dall'alto (figura **2**).



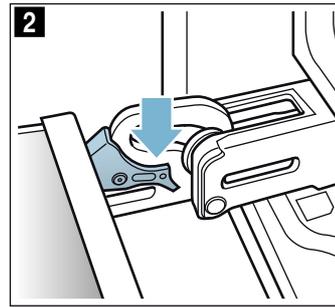
Montaggio della porta dell'apparecchio

Riagganciare la porta dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura **1**). Posizionare entrambe le cerniere sotto al pannello esterno e utilizzarle come guida. Accertarsi che le cerniere vengano inserite nella giusta apertura. L'inserimento deve avvenire con cautela e senza attrito. Qualora si avvertisse una resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nella giusta apertura.



2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura **2**).

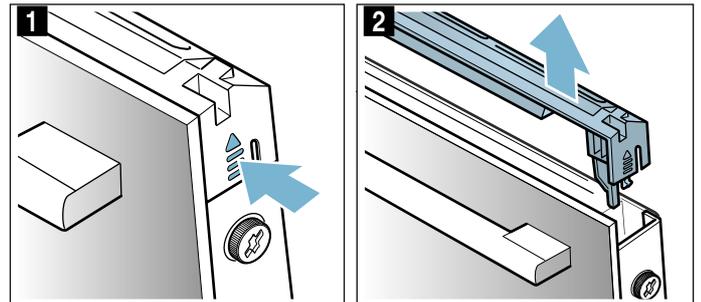


3. Chiudere la porta del vano di cottura.

Rimozione del rivestimento della porta

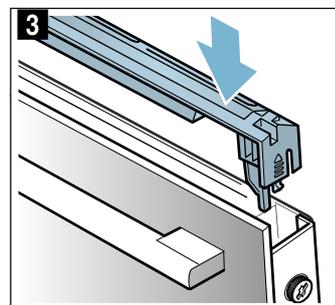
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura **1**).
3. Rimuovere la copertura (figura **2**). Chiudere con cautela la porta dell'apparecchio.



Avvertenza: Pulire la struttura in acciaio inossidabile nella copertura con un apposito detergente. Pulire la parte restante della copertura della porta con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.

4. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura **3**).



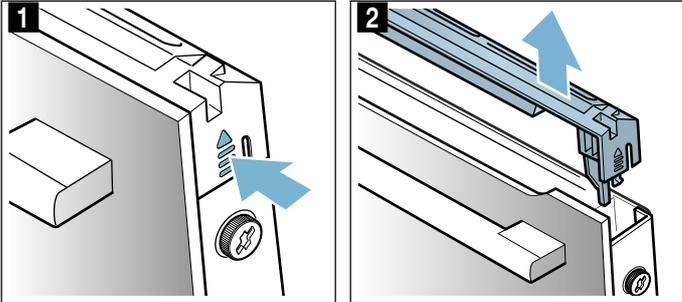
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

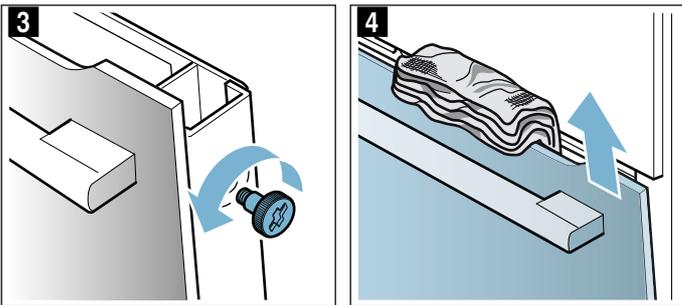
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio con apparecchio in sede

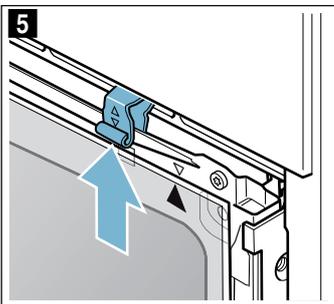
1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura **1**).
3. Rimuovere la copertura (figura **2**).



4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura **3**).
5. Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura **4**). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.



6. Nella parte superiore del pannello intermedio, spingere verso l'alto i due supporti, non rimuovere (figura **5**). Tenere fermo il pannello con una mano. Estrarre il pannello.



Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

⚠ Avviso Pericolo di lesioni!

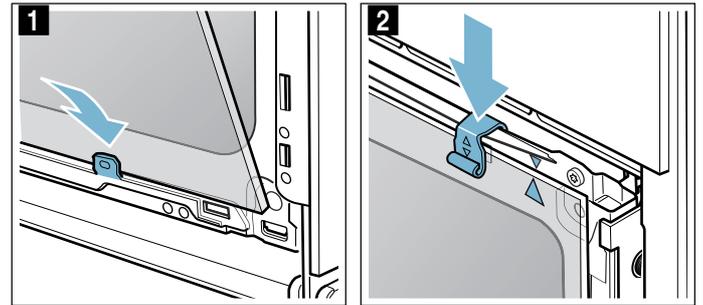
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detersivi abrasivi o corrosivi.

- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

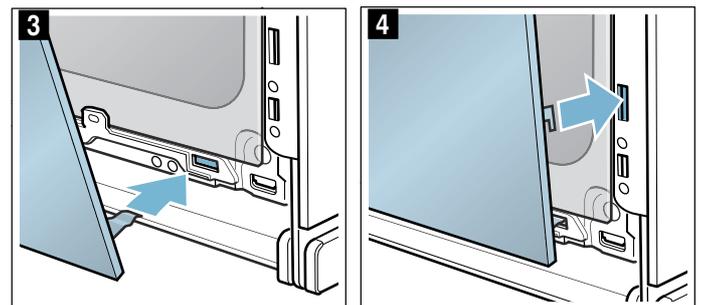
Montaggio con apparecchio in sede

Montando il pannello interno prestare attenzione che la freccia sia sul pannello in alto a destra e che coincida con la freccia posta sulla piastra.

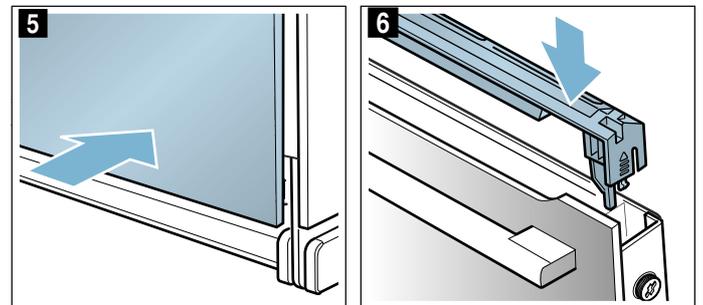
1. Inserire il pannello intermedio sotto il supporto (figura **1**) e premere in alto.
2. Spingere entrambi i supporti verso il basso (figura **2**).



3. Inserire il pannello frontale nei supporti (figura **3**).
4. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura **4**).



5. Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura **5**).
6. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
7. Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
8. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura **6**).



9. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

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 indicazioni per la preparazione alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 36

| Guasto | 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. |
| Il display visualizza "Sprache Deutsch". | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Impostare nuovamente la lingua e l'ora. |
| Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata. | Modificare l'impostazione di base. | Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. |
| La porta dell'apparecchio non si apre. | La porta dell'apparecchio è bloccata con la sicurezza bambini. | Disattivare la sicurezza bambini premendo per ca. 4 secondi il tasto  . Il blocco può essere disattivato nelle impostazioni di base. |
| La porta dell'apparecchio non si apre, sul display si accende il simbolo  . | La porta dell'apparecchio è bloccata dalla funzione di pulizia. | Attendere che il vano cottura si sia raffreddato e che il simbolo  si sia spento. |
| L'apparecchio non scalda, sul display compare il simbolo  . | La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. | Staccare per breve tempo l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. |
| L'anello di comando si è staccato dalla sede nel campo di comando. | L'anello di comando si è sganciato inavvertitamente. | L'anello di comando è rimovibile. Semplicemente ricollocare l'anello di comando nella sua sede nel campo di comando esercitando una leggera pressione affinché scatti in posizione e possa essere nuovamente girato come sempre. |
| Non si riesce più a ruotare facilmente l'anello di comando. | Sotto l'anello di comando si è depositato dello sporco. | L'anello di comando è rimovibile. Per sganciare estrarre semplicemente l'anello di comando dalla sede. Oppure premere sul bordo esterno dell'anello di comando affinché si ribalti e si possa afferrare facilmente. Pulire con cura l'anello di comando e la sua sede nell'apparecchio con una soluzione di lavaggio ed un panno. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie. Non togliere troppo frequentemente l'anello di comando affinché la sede rimanga stabile. |
| Il funzionamento con il vapore o la funzione decalcificazione non si avvia o non prosegue | Serbatoio dell'acqua vuoto | Riempire il serbatoio dell'acqua |
| | Il pannello è aperto | Chiudere il pannello |
| | La decalcificazione blocca il funzionamento con il vapore | Eseguire la decalcificazione |
| | Sensore difettoso | Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato |
| L'apparecchio richiede il risciacquo | Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento | Dopo la riaccensione dell'apparecchio risciacquare due volte |
| L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore | Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso | Eseguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo |
| I tasti lampeggiano | Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi | Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più |
| Utilizzando l'ausilio del vapore la pietanza risulta troppo umida o troppo secca | Non è stata selezionata l'intensità vapore corretta | Selezionare un'intensità vapore più alta o più bassa |

| | | |
|--|---|---|
| Messaggio Il serbatoio è riempito, nonostante venga visualizzata l'indicazione "Riempire serbatoio dell'acqua" | Il pannello è aperto | Chiudere il pannello |
| | Serbatoio dell'acqua non innestato | Innestare il serbatoio dell'acqua → "Vapore" a pagina 20 |
| | Sensore difettoso | Rivolgersi al servizio di assistenza clienti |
| | Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno e il serbatoio dell'acqua non è ermetico. | Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua |
| Il pannello del serbatoio da estrarre non si apre | La spina non è inserita | Collegare l'apparecchio alla corrente |
| | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano |
| | Il fusibile è difettoso | Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto |
| | Il sensore del campo  è difettoso | Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello dal basso ed estrarlo |
| Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp" | Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore | Impossibile |
| L'apparecchio non si avvia e sul display compare "Vano di cottura troppo caldo" | Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo | Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo |

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 display compare un messaggio di errore con "D" o "E", es. D0111 o E0111, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off  e riaccenderlo.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Durata di funzionamento massima

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, l'apparecchio smette automaticamente di scaldare. In tal modo si impedisce un funzionamento fisso involontario.

Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni della modalità di funzionamento.

Durata di funzionamento massima raggiunta

Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.

Per proseguire il funzionamento premere su un campo a piacere o ruotare l'anello di comando.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo con il tasto on/off .

Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, ad es. per tempi di preparazione molto lunghi, impostare una durata. L'apparecchio scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

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, 40 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.

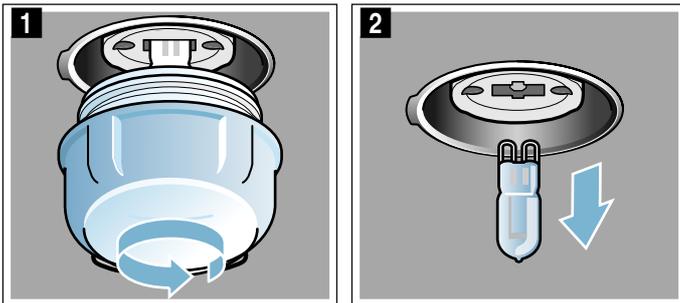
⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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.

Copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampadina alogena è danneggiata, occorre sostituirla. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice di produzione FD dell'apparecchio.

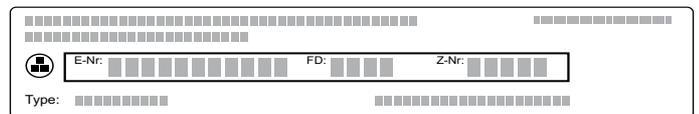
Servizio assistenza clienti

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 completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

| Codice prodotto (E) | Codice di produzione FD |
|----------------------------------|-------------------------|
| | |
| Servizio di assistenza clienti ☎ | |

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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

I 800-829120

Linea verde

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.

Pietanze

La modalità di funzionamento "AutoPilot" consente di preparare le pietanze più diverse. La maggior parte delle impostazioni sono scelte dall'apparecchio autonomamente.

Per ottenere buoni risultati, il vano di cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Se dovesse verificarsi tale circostanza, compare un'avvertenza sul display. Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare nuovamente.

Avvertenze sulle impostazioni

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità della merce, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero.
- L'apparecchio seleziona il tipo di riscaldamento ottimale e le impostazioni relative al tempo e alla temperatura sulle base delle informazioni da voi indicate. Vi viene soltanto richiesto di immettere il peso. Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto dedicato al peso.
- Per la cottura di pietanze per le quali l'apparecchio decide la selezione della temperatura, le temperature arrivano fino a 300° C. Accertarsi pertanto di utilizzare stoviglie sufficientemente refrattarie.
- Vi vengono fornite indicazioni relative ad es. alle stoviglie, al livello di inserimento o all'aggiunta di liquido per la preparazione della carne. Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Dopo l'avvio, ciò viene indicato brevemente sul display. Un segnale acustico vi ricorda il momento esatto.
- Le indicazioni relative alle stoviglie e i diversi suggerimenti per la preparazione si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso.

Ausilio del vapore

Per alcune pietanze viene attivata automaticamente la funzione Vapore. Le avvertenze generali relative alla funzione Vapore si trovano al capitolo corrispondente.

→ "Vapore" a pagina 20

Avviso – Pericolo di bruciature!

Aperto 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.

Scelta della pietanza

Nella tabella qui di seguito troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.

| Pietanze |
|---|
| Torta pan di Spagna |
| Treccia/corona lievitata |
| Pane di frumento/pane di frumento misto su teglia |

| Pietanze |
|---|
| Pane bianco nella teglia |
| Panfocaccia |
| Pane lievitato di segale mista in stampo quadrato |
| Pollo, non ripieno |
| Porzioni di pollo |
| Anatra, non ripiena |
| Arrosto di coppa di maiale disossato |
| Arrosto di maiale in crosta, ad es. spalla |
| Roastbeef, all'inglese |
| Roastbeef, cottura media |
| Arrosto di vitello, con venature di grasso |
| Petto di vitello, ripieno |
| Cosciotto d'agnello disossato, ben cotto |
| Polpettone di carne tritata fresca |
| Pesce, intero |
| Stufare filetto di pesce |
| Rigenerazione dei piatti pronti |

Impostazione delle pietanze

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata.

1. Premere sul campo .
Sul display compare la prima pietanza, messa in evidenza in bianco.
2. Servendosi dell'anello di comando impostare la pietanza desiderata.
3. Premere sul campo .
Sul display compare il peso, messo in evidenza in bianco.
4. Impostare il peso della pietanza servendosi dell'anello di comando.
La durata viene calcolata automaticamente.
5. Confermare con il tasto avvio/stop .
Compare un messaggio riferito agli accessori e al livello di inserimento.
6. Avviare con il tasto avvio/stop .
La durata scorre sul display. La linea di riscaldamento non compare per le pietanze.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Proseguimento della cottura

Terminata la durata, per alcune pietanze è possibile proseguire la cottura se non si è ancora soddisfatti del risultato.

Sul display compare la richiesta se si vuole proseguire con la cottura. Se si desidera proseguire la cottura, premere il tasto avvio/stop . Viene proposta una durata, che può essere modificata. Avviare con il tasto avvio/stop .

Avvertenza: È possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.

Quando si è soddisfatti della cottura ottenuta, premere sul campo .

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Spostare l'ora di fine cottura

Per alcune pietanze è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Prima dell'avvio premere il campo  e posticipare la fine mediante l'anello di comando.

Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa. Non è più possibile modificare la fine cottura.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera annullare, spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop .

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. La cottura con l'ausilio del vapore è volta a generare molto vapore acqueo nel vano di cottura. Pulire il vano di cottura dopo ogni uso, dopo che si è raffreddato.

Stampi in silicone

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

Se tuttavia 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.

Gli stampi in silicone non sono adatti per la cottura con l'ausilio del vapore.

Dolci e pasticcini

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

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

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

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

Cottura su tre livelli:

- Teglia: livello 5
Leccarda: livello 3
Teglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
Prima griglia: livello 5
Seconda griglia: livello 3
Terza griglia: livello 2
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per i dolci alla frutta/crema utilizzare la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

Carta da forno

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

Impostazioni consigliate

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

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le torte o i pasticcini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di 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 cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|-----------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| Dolci in stampi | | | | | | |
| Torta morbida, semplice | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Torta morbida, semplice | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| 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 |
| Torta alla frutta, con fondo sottile | Stampo per Gugelhupf/a cerniera | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Fondi di torta a impasto morbido | Stampo basso per torta | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Fondi di torta a impasto morbido | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 170-190 | - | 60-80 |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe) | Teglia per pizza | 3 |  | 220-240 | - | 35-45 |
| Crostata | Stampo per crostata, lamiera nera | 3 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Crostata | Stampo per crostata, lamiera nera | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-40 |
| Ciambella lievitata | Stampo per Gugelhupf | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Ciambella lievitata | Stampo per Gugelhupf | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Torta lievitata | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Torta lievitata | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Pan di Spagna, 2 uova | Stampo basso per torta | 3 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Pan di Spagna, 2 uova | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Pan di Spagna, 3 uova | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Pan di Spagna, 3 uova | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |

| | | | | | | |
|---|-------------------|-----|---|---------|---|-------|
| Dolci in teglia | | | | | | |
| Torta morbida con copertura | Teglia | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Torta morbida con copertura | Teglia | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Torta morbida, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 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 | 3 |  | 160-180 | - | 55-65 |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe) | Leccarda | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Torta lievitata con copertura asciutta | Leccarda | 3 |  | 160-180 | - | 15-20 |
| Torta lievitata con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| Torta lievitata con copertura umida | Leccarda | 3 | | 180-200 | - | 30-40 |
| Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Treccia/corona lievitata | Teglia | 2 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Treccia/corona lievitata | Teglia | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 | | 180-200* | 1 | 10-15 |
| Stollen con 500 g di farina | Teglia | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Stollen con 500 g di farina | Leccarda | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Strudel, dolce | Leccarda | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Strudel, dolce | Leccarda | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Strudel, surgelato | Leccarda | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Strudel, surgelato | Leccarda | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |

Pasticcini

| | | | | | | |
|---|-------------------|---------|--|----------|---|-------|
| Cupcake | Teglia | 3 | | 160** | - | 20-30 |
| Cupcake | Teglia | 3 | | 150** | - | 25-35 |
| Cupcake, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 150** | - | 25-35 |
| Cupcake, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 140** | - | 35-45 |
| Muffin | Teglia per muffin | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffin | Teglia per muffin | 3 | | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Muffin, 2 livelli | Teglie per muffin | 3+1 | | 160-180* | - | 15-30 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 | | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Dolcetti lievitati, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Dolci di pasta sfoglia | Teglia | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Dolci di pasta sfoglia | Teglia | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Dolci di pasta sfoglia, piatti, 4 livelli | 4 griglie | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Bignè | Teglia | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Bignè | Teglia | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Bignè, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Dolci di pasta sfoglia lievitata | Teglia | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Dolci di pasta sfoglia lievitata | Teglia | 3 | | 160-180 | 1 | 25-35 |

Biscotti

| | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------|-------|--|-----------|---|---------|
| Biscotti siringati | Teglia | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscotti siringati, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Biscotti siringati, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 130-140** | - | 35-55 |
| Biscotti | Teglia | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Biscotti, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Biscotti, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Meringhe | Teglia | 3 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Meringhe, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|---------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|
| Amaretti | Teglia | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Amaretti, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |
| Amaretti, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 90-110 | - | 30-45 |

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Consigli per dolci e pasticcini

| | |
|--|--|
| 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 è troppo chiaro. | 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. |
| Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore. | Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo 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. |
| Il dolce ha una doratura non uniforme. | Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi. |
| La cottura è stata fatta su più livelli. 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 4D. 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. |

Pane e pagnotte

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pane e pagnotte. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura con ausilio del vapore

Il pane e le pagnotte sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

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

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

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

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

Carta da forno

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

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.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi tipi di pagnotte e panini. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le pagnotte o i panini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di 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. 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.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

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.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|----------|------------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Pane | Leccarda o stampo a cassetta | 2 |  | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |

* preriscaldamento

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|----------------------|------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Pane bianco, 750 g | Leccarda o stampo a cassetta | 2 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |
| Pane misto, 1,5 kg | Leccarda o stampo a cassetta | 2 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Pane misto, 1,5 kg | Leccarda o stampo a cassetta | 2 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 45-55 |
| Pane integrale, 1 kg | Leccarda | 2 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Pane integrale, 1 kg | Leccarda | 2 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Panfocaccia | Leccarda | 3 | | 250-270 | - | - | 20-25 |
| Panfocaccia | Leccarda | 3 | | 220-230 | - | 3 | 20-30 |

Pagnotte

| | | | | | | | |
|---|-------------------|-----|--|----------|---|---|-------|
| Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte | Leccarda | 3 | | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte | Teglia | 3 | | 200-220 | - | 2 | 10-20 |
| Panini, dolci, freschi | Teglia | 3 | | 170-190* | - | - | 15-20 |
| Panini, dolci, freschi | Teglia | 3 | | 150-170 | - | 3 | 25-35 |
| Panini, dolci, freschi, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 150-170* | - | - | 20-30 |
| Pagnotte, fresche | Teglia | 3 | | 180-200 | - | - | 20-30 |
| Pagnotte, fresche | Teglia | 3 | | 200-220 | - | 2 | 20-30 |
| Baguette, precotta, refrigerata | Leccarda | 3 | | 180-200 | - | - | 20-30 |
| Baguette, precotta, refrigerata | Teglia | 3 | | 200-220 | - | 1 | 10-20 |
| Pagnotte, baguette, rigenerazione | Griglia | 2 | | 150-160* | - | - | 10-20 |

Pagnotte, surgelate

| | | | | | | | |
|---|----------|---|--|---------|---|---|-------|
| Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte | Leccarda | 3 | | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte | Teglia | 3 | | 180-200 | - | 1 | 15-25 |
| Pretzel, impasti pronti | Leccarda | 3 | | 180-200 | - | - | 20-25 |
| Pretzel, impasti pronti | Teglia | 3 | | 210-230 | - | 1 | 18-25 |
| Croissant, impasti pronti | Leccarda | 3 | | 170-190 | - | - | 30-35 |
| Croissant, impasti pronti | Teglia | 3 | | 180-200 | - | 1 | 20-25 |
| Pagnotte, baguette, rigenerazione | Griglia | 2 | | 160-170 | - | - | 10-20 |

Toast

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------|---|--|---------|---|---|-------|
| Toast, gratinare, 4 pezzi | Griglia | 3 | | 190-210 | - | - | 10-15 |
| Toast, gratinare, 12 pezzi | Griglia | 3 | | 230-250 | - | - | 10-15 |
| Toast, dorare (non preriscaldare) | Griglia | 5 | | - | 3 | - | 4-6 |

* preriscaldamento

Pizze, quiche e torte salate

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pizze, quiche e torte salate. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

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

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

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

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
Prima griglia: livello 5
Seconda griglia: livello 3
Terza griglia: livello 2
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

Carta da forno

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

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.

Impostazioni consigliate

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

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. Così si risparmia fino al 20% di 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 cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza fresca | Teglia | 3 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza fresca, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza fresca, sottile | Teglia per pizza | 2 |  | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza refrigerata | Griglia | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza surgelata | | | | | | |
| Pizza, fondo sottile, 1 pezzo | Griglia | 3 |  | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, fondo sottile, 2 pezzi | Leccarda + griglia | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, fondo spesso, 1 pezzo | Griglia | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, fondo spesso, 2 pezzi | Leccarda + griglia | 3+1 |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizza-baguette | Griglia | 3 |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Pizzette | Leccarda | 3 |  | 180-200 | - | 15-20 |
| Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli | 4 griglie | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | 20-30 |
| Torte salate e quiche | | | | | | |
| Torte salate in stampo | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | - | 55-65 |
| Torte salate in stampo | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Quiche | Stampo per crostata, lamiera nera | 3 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Tarte flambée | Leccarda | 3 |  | 260-280* | - | 10-15 |
| Tarte flambée | Leccarda | 2 |  | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Gnocchi di pasta | Stampo per sfornato | 2 |  | 190-200 | - | 30-45 |
| Empañada | Leccarda | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Empañada | Leccarda | 2 |  | 170-190 | 2 | 30-40 |
| Börek | Leccarda | 1 |  | 200-220* | - | 20-30 |

* preriscaldamento

Sfornati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sfornati e soufflé. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.

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

Per i soufflé utilizzare l'ausilio del vapore. Non è necessaria la cottura a bagnomaria.

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda

Procedendo con cautela, inserire la leccarda fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Contenitori

Per la preparazione di sformati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Per la cottura con l'ausilio del vapore si devono utilizzare stampi resistenti al calore e al vapore.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli sformati o soufflé sarebbero cotti soltanto all'esterno, ma crudi all'interno.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Sformati e soufflé | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| Sformato salato con ingredienti cotti | Stampo per sformato | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Sformato salato con ingredienti cotti | Stampo per sformato | 2 |  | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Sformato dolce | Stampo per sformato | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasagne fresche, 1 kg | Stampo per sformato | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne fresche, 1 kg | Stampo per sformato | 2 |  | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne surgelate, 400 g | Griglia | 2 |  | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasagne surgelate, 400 g | Contenitore aperto | 2 |  | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm | Stampo per sformato | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm | Stampo per sformato | 2 |  | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli | Stampo per sformato | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Soufflé | Stampo per sformato | 2 |  | 160-180* | - | 35-45 |
| Soufflé | Stampo per sformato | 2 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Soufflé | Stampi monoporzione | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |

Pollame

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pollame. Nelle tabelle delle impostazioni si trovano le impostazioni ottimali per alcuni piatti.

Cottura arrosto sulla griglia

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

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 13

A seconda delle dimensioni e del tipo di pollame, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa.

Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Cottura arrosto in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pollame cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura arrosto del pollame è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se 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 il contenitore sulla griglia.

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.

Il pollame può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura arrosto con ausilio del vapore

Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

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.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per il pollame. La temperatura e la durata della

cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame a temperatura di frigorifero, non ripieno e preparato. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pollame con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. 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.

In generale vale quanto segue: più grande è il pollame, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pollame.

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

Consigli

- 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.
- 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.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|-------------|---------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Pollo, 1 kg | Griglia | 2 |  | 200-220 | - | - | 60-70 |
| Pollo, 1 kg | Griglia | 2 |  | 190-210 | - | 2 | 50-60 |

* preriscaldare per 5 min.

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia) | Griglia | 4 | | - | 3* | - | 15-20 |
| Tranci di pollo, 250 g ciascuno | Griglia | 3 | | 220-230 | - | - | 30-35 |
| Tranci di pollo, 250 g ciascuno | Griglia | 3 | | 200-220 | - | 2 | 30-45 |
| Bastoncini e nugget di pollo surgelati | Leccarda | 3 | | 190-210 | - | - | 20-25 |
| Pollo grande, 1,5 kg | Griglia | 2 | | 200-220 | - | - | 70-90 |
| Pollo grande, 1,5 kg | Griglia | 2 | | 180-200 | - | 2 | 65-75 |

Anatra e oca

| | | | | | | | |
|--------------------------------|---------|---|--|---------|---|---|---------|
| Anatra, 2 kg | Griglia | 1 | | 180-200 | - | - | 90-110 |
| Anatra, 2 kg | Griglia | 2 | | 150-160 | - | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | - | 30-40 |
| Petto d'anatra, 300 g ciascuno | Griglia | 3 | | 230-250 | - | - | 25-30 |
| Petto d'anatra, 300 g ciascuno | Griglia | 3 | | 220-240 | - | 2 | 25-30 |
| Oca, 3 kg | Griglia | 2 | | 160-180 | - | - | 120-150 |
| Oca, 3 kg | Griglia | 2 | | 130-140 | - | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | - | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | - | 30-40 |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna | Griglia | 2 | | 210-230 | - | - | 40-50 |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna | Griglia | 3 | | 190-200 | - | 2 | 45-55 |

Tacchino

| | | | | | | | |
|--|---------------------------|---|--|---------|---|---|--------|
| Tacchino piccolo, 2,5 kg | Griglia | 2 | | 180-200 | - | - | 70-90 |
| Tacchino piccolo, 2,5 kg | Griglia | 2 | | 140-150 | - | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | - | 20-30 |
| Petto di tacchino disossato, 1 kg | Contenitore con coperchio | 2 | | 240-260 | - | - | 80-100 |
| Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg | Griglia | 2 | | 180-200 | - | - | 80-100 |
| Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg | Griglia | 2 | | 170-180 | - | 2 | 80-100 |

* preriscaldare per 5 min.

Carne

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

Arrosto e brasato

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

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.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la carne rimane particolarmente croccante su tutti i lati.

A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggia correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 13

Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrostiti 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.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. 1/2 cm.

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.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. La carne cuoce più lentamente e diventa poco dorata. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura della carne è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se 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 il contenitore sulla griglia.

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

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.

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.

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

La carne può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Arrosti e brasati con l'ausilio del vapore

Se vengono cotti con l'ausilio del vapore, determinati cibi diventano più croccanti e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Gli arrosti non devono essere girati.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

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.

Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per numerosi piatti di carne. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. 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.

In generale vale quanto segue: più grande è l'arrosto, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 - 2/3 del tempo indicato girare la carne.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Carne di maiale | | | | | | | |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 180-190 | - | - | 110-130 |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 180-190 | - | 1 | 110-130 |
| Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg | Griglia | 2 |  | 190-200 | - | - | 130-140 |
| Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 100 | - | 3 | 25-30 |
| | | |  | 170-180 | - | 1 | 70-90 |
| | | |  | 200-210 | - | - | 20-25 |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 220-230 | - | - | 70-80 |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Filetto di maiale, 400 g | Griglia | 3 |  | 220-230 | - | - | 20-25 |
| Filetto di maiale, 400 g | Contenitore aperto | 3 |  | 210-220* | - | 1 | 25-30 |
| Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua) | Contenitore con coperchio | 2 |  | 210-230 | - | - | 70-90 |
| Costata di maiale con osso, 1 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 160-170 | - | 1 | 70-80 |
| Bistecche di maiale, spessore 2 cm | Griglia | 5 |  | - | 2 | - | 16-20 |
| Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.) | Griglia | 5 |  | - | 3* | - | 8-12 |

Carne di manzo

| | | | | | | | |
|---|---------------------------|---|---|---------|---|---|---------|
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg | Griglia | 2 |  | 210-220 | - | - | 40-50 |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 190-200 | - | 1 | 50-60 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 200-220 | - | - | 130-160 |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg | Griglia | 2 |  | 220-230 | - | - | 60-70 |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 190-200 | - | 1 | 65-80 |
| Bistecca, spessore 3 cm, cottura media*** | Griglia | 3 |  | - | 3 | - | 15-20 |
| Hamburger, altezza 3-4 cm | Griglia | 4 |  | - | 3 | - | 25-30 |

Carne di vitello

| | | | | | | | |
|----------------------------|--------------------|---|---|---------|---|---|---------|
| Arrosto di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 160-170 | - | - | 100-120 |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 170-180 | - | 1 | 90-110 |
| Stinco di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 200-210 | - | - | 100-120 |
| Stinco di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 170-180 | - | 1 | 100-120 |

Carne d'agnello

| | | | | | | | |
|--|--------------------|---|---|---------|---|---|-------|
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 170-190 | - | - | 50-80 |
|--|--------------------|---|---|---------|---|---|-------|

* preriscaldamento

** non girare

*** non preriscaldare

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Costolette d'agnello con osso** | Griglia | 2 | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Costolette d'agnello con osso** | Contenitore aperto | 3 | | 200-210* | - | 1 | 25-30 |
| Cotoletta d'agnello | Griglia | 3 | | - | 3 | - | 12-16 |

Salsicce

| | | | | | | | |
|-----------------------|---------|---|--|---|---|---|-------|
| Salsicce alla griglia | Griglia | 4 | | - | 3 | - | 10-15 |
|-----------------------|---------|---|--|---|---|---|-------|

Piatti di carne

| | | | | | | | |
|------------------|--------------------|---|--|---------|---|---|-------|
| Polpettone, 1 kg | Contenitore aperto | 2 | | 170-180 | - | - | 60-70 |
| Polpettone, 1 kg | Contenitore aperto | 2 | | 190-200 | - | 1 | 70-80 |

* preriscaldamento

** non girare

*** non preriscaldare

Consigli per arrosti, 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. |

Pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire 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.

Cottura arrosto e al grill sulla griglia

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.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pesce, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

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

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. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Brasati e stufati in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pesce cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per preparare il pesce intero è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se 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 il contenitore sulla griglia.

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

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.

Il pesce può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura arrosto con ausilio del vapore

Se vengono cotti con l'ausilio del vapore, determinati cibi diventano più croccanti e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Il pesce non deve essere girato.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pesce a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

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

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Pesce | | | | | | | |
| Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota | Griglia | 2 |  | 170-190 | - | - | 20-30 |
| Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota | Leccarda | 2 |  | 170-180 | - | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | - | 5-10 |
| Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone | Griglia | 2 |  | 170-190 | - | - | 30-40 |
| Filetti di pesce | | | | | | | |
| Filetto di pesce al naturale, alla griglia | Griglia | 4 |  | - | 1* | - | 15-25 |

* preriscaldamento

** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Cotolette di pesce | | | | | | | |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm ** | Griglia | 4 | | - | 3 | - | 10-20 |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------|---|--|---------|---|---|-------|
| Pesce surgelato | | | | | | | |
| Filetto di pesce al naturale | Stoviglia con coperchio | 2 | | 210-230 | - | - | 20-30 |
| Filetto di pesce al gratin | Griglia | 2 | | 200-220 | - | - | 45-60 |
| Filetto di pesce al gratin | Contenitore aperto | 2 | | 200-220 | - | 1 | 35-45 |
| Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto) | Leccarda | 3 | | 200-220 | - | - | 20-30 |

* preriscaldamento

** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

Verdure e contorni

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre due o più teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia

fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Carta da forno

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

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 dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda 4D
- Grill, superficie grande
- Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|----------|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
|----------|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|

Piatti a base di verdura

| | | | | | | | |
|-------------------|----------|---|--|---|---|---|-------|
| Verdure grigliate | Leccarda | 5 | | - | 3 | - | 10-15 |
|-------------------|----------|---|--|---|---|---|-------|

Patate

| | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|---|--|---------|---|---|-------|
| Patate al forno, tagliate a metà | Leccarda | 3 | | 160-180 | - | - | 45-60 |
| Patate al forno, tagliate a metà | Leccarda | 3 | | 180-190 | - | 1 | 40-50 |

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Livello grill | Intensità vapore | Durata in min. |
|--|-------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| Prodotti a base di patate surgelati | | | | | | | |
| Rösti di patate | Leccarda | 3 | | 200-220 | - | - | 25-35 |
| Tasche di patate ripiene | Leccarda | 3 | | 190-210 | - | - | 20-30 |
| Crocchette | Leccarda | 3 | | 200-220 | - | - | 25-35 |
| Patate fritte | Leccarda | 3 | | 190-210 | - | - | 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.

Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto. Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento.

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 150 g 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.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Livello di lievitazione

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in ore |
|----------|---------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|
| Yogurt | Stampi monoporzione | Fondo del vano di cottura | | 35-40 | 5-6 |

Tipi di riscaldamento eco

Aria calda eco e Riscaldamento sup./inf. eco sono tipi di riscaldamento intelligenti per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia. Aprendo in anticipo lo sportello durante la cottura o preriscaldando, si perde questo effetto.

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

Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo. Con la funzione Aria calda eco, selezionare una temperatura compresa tra 125 e 275 °C e con la funzione Riscaldamento sup./inf. eco selezionare una temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento Aria calda eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. Il Riscaldamento sup./inf. eco viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionali.

Il tipo di riscaldamento aria calda eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi e stoviglie

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo. Così si può risparmiare fino al 35% di energia.

Le stoviglie in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio. Le stoviglie non riflettenti in smalto, vetro resistente al calore o alluminio pressofuso rivestito sono le più indicate.

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

Carta da forno

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

Impostazioni consigliate

Qui sono riportate indicazioni per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli impasti cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda Eco
-  Riscaldamento sup./inf. Eco

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| Dolci in stampi | | | | | |
| Torta morbida in stampo | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Fondi di torta | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pan di Spagna, 2 uova | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pan di Spagna, 3 uova | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Ciambella lievitata | Stampo per Gugelhupf | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Dolci in teglia | | | | | |
| Torta morbida con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Treccia lievitata, corona lievitata | Teglia | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Torta lievitata con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Pasticcini | | | | | |
| Muffin | Teglia per muffin | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Cupcake | Teglia | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Dolci di pasta sfoglia | Teglia | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Bignè | Teglia | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Biscotti | Teglia | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pane e pagnotte | | | | | |
| Pane misto, 1,5 kg | Stampo a cassetta | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Panfocaccia | Leccarda | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Panini dolci freschi | Teglia | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Pagnotte fresche | Teglia | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Carne | | | | | |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Pesce | | | | | |
| Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota | Contenitore con coperchio | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone | Contenitore con coperchio | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Filetto di pesce al naturale, stufato | Contenitore con coperchio | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

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, panepato, 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"> ■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide. |
| Cottura al forno | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.</p> |
| Biscottini | <p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.</p> |
| Patate fritte al forno | Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino. |

Cottura delicata

La cottura delicata è una cottura lenta a bassa temperatura. Per questo motivo viene anche chiamata cottura a bassa temperatura.

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame), con cottura media/al sangue o "al punto giusto". In questo modo la carne resta particolarmente succosa, tenera e morbida.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda. La carne non deve essere girata durante la cottura. Tenere la porta dell'apparecchio chiusa per mantenere una temperatura uniforme.

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso. Si può utilizzare anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

Avvertenza: Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

Stoviglie

Utilizzare un contenitore piatto, ad es. un piatto da portata di porcellana o vetro. Inserire il piatto nel vano di cottura già in fase di preriscaldamento.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura delicata riportata dopo la tabella.

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostiti bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura delicata

| Pietanza | Stoviglia | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno | Stoviglia senza coperchio | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti | Stoviglia senza coperchio | 2 |  | 4 | 120* | 45-60 |
| Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto | Stoviglia senza coperchio | 2 |  | 6-8 | 120* | 110-130 |

* preriscaldamento

| Pietanza | Stoviglia | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Carne di maiale | | | | | | |
| Arrosti di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 6-8 | 80* | 130-180 |
| Filetto di maiale, intero | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 4-6 | 80* | 45-70 |
| Carne di manzo | | | | | | |
| Arrosti di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 6-8 | 100* | 150-180 |
| Filetto di manzo, 1 kg | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 4-6 | 80* | 90-120 |
| Roastbeef, spessore 5-6 cm | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 6-8 | 80* | 120-180 |
| Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 4 | 80* | 30-60 |
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosti di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 6-8 | 80* | 80-140 |
| Arrosti di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 6-8 | 80* | 140-200 |
| Filetto di vitello, intero, 800 g | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 4-6 | 80* | 70-120 |
| Medaglioni di vitello, spessore 4 cm | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 4 | 80* | 30-50 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 4 | 80* | 30-45 |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato | Stoviglia senza coperchio | 2 | | 6-8 | 95* | 120-180 |

* preriscaldamento

Consigli per la cottura delicata

| | |
|--|---|
| Cottura delicata di petto d'anatra. | Mettere il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per renderlo croccante. |
| Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrostita preparata nel modo consueto. | Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo. |

Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda 4D si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe 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 e 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 se è molto succosa. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

Impostazioni consigliate

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. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda 4D

| Verdura, frutta 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 | 5-9 |
| Frutta con nocciolo (susine) | 1-2 griglie |  | 80 | 8-10 |
| Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati | 1-2 griglie |  | 80 | 5-8 |
| Funghi, a fette | 1-2 griglie |  | 60 | 6-9 |
| Erbe aromatiche pulite | 1-2 griglie |  | 60 | 2-6 |

Sterilizzazione

L'apparecchio consente di sterilizzare vasetti di frutta e verdura.

Avviso – Pericolo di lesioni!

In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti per conserva puliti e integri. Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti, pulite e integre. Controllare preventivamente i dispositivi di chiusura.

Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasetti da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto. Nel vano di cottura è possibile sterilizzare contemporaneamente il contenuto di un massimo di sei vasetti da conserva da ½ litro, 1 litro o 1 litro ½. Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Durante la sterilizzazione nel vano di cottura i vasi non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni. Lavarle accuratamente.

A seconda del tipo, pelare, snocciolare e sminuzzare la frutta o la verdura, quindi riempire i vasetti da conserva fino a 2 cm sotto il bordo.

Frutta

Mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto da 1 litro). Per un litro d'acqua:

- ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
- ca. 500 g di zucchero in caso di frutta aspra

Verdura

Mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti sulla leccarda in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione

Frutta

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnerne l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Verdura

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Non appena tutti i vasetti iniziano a spumeggiare, abbassare la temperatura a 120 °C e lasciare i vasetti nel vano di cottura chiuso come indicato nella tabella. Trascorso questo tempo spegnere l'apparecchio e sfruttare il calore residuo ancora per qualche minuto come indicato nella tabella.

Al termine della sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura e disporli su un panno pulito. Non posare i vasetti caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate, in quanto potrebbero rompersi. Coprire i vasetti per proteggerli dalle correnti d'aria. Rimuovere i fermagli solo quando i vasetti sono freddi.

Impostazioni consigliate

I valori indicati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro. Prima di interrompere la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene. I vasetti iniziano a spumeggiare dopo ca. 30-60 minuti.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda 4D

| Sterilizzazione | Stoviglia | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|---------------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------------------|
| Verdura, ad es. carote | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia:30-40 |
| | | | | 120 | Da quando inizia a spumeggiare: 30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 30 |
| Verdura, ad es. cetrioli | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia: 30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 30 |
| Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia:30-40 |
| | | | | - | Calore residuo:35 |
| Frutta con semi, ad es. mele, fragole | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia:30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 25 |

Lievitazione

Il tipo di riscaldamento "Livello di lievitazione" 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

Per la lievitazione mettere l'impasto 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 l'impasto.

Riposo

Disporre l'impasto al livello di inserimento indicato nella tabella.

Prima di procedere alla cottura rimuovere l'umidità dal vano di cottura.

Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Livello di lievitazione

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Passo | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|----------------------|------------------------|--|--------------|-------------------|----------------|
| Pasta lievitata, dolce | | | | | | |
| Ad es. paste lievitate | Ciotola | 2 |  | Lievitazione | 35-40 | 30-45 |
| | Leccarda | 2 |  | Riposo | 35-40 | 10-20 |
| Impasto ricco di grassi, ad es. panettone | Ciotola | 2 |  | Lievitazione | 40-45 | 40-90 |
| | Stampo sulla griglia | 2 |  | Riposo | 40-45 | 30-60 |
| Pasta lievitata salata | | | | | | |
| Ad es. pizza | Ciotola | 2 |  | Lievitazione | 35-40 | 20-30 |
| | Leccarda | 2 |  | Riposo | 35-40 | 10-15 |
| Pasta per il pane | | | | | | |
| Pane bianco | Ciotola | 2 |  | Lievitazione | 35-40 | 30-40 |
| | Leccarda | 2 |  | Riposo | 35-40 | 15-25 |
| Pane misto | Ciotola | 2 |  | Lievitazione | 35-40 | 25-40 |
| | Leccarda | 2 |  | Riposo | 35-40 | 10-20 |
| Pagnotte | Ciotola | 2 |  | Lievitazione | 35-40 | 30-40 |
| | Leccarda | 2 |  | Riposo | 35-40 | 15-25 |

Scongelamento

La modalità di scongelamento è adatta per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

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

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|-----------------------------|-----------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Pane, pagnotte | | | | | |
| Pane e pagnotte in generale | Teglia | 2 | | 50 | 40-70 |
| Dolci | | | | | |
| Dolci umidi | Teglia | 2 | | 50 | 70-90 |
| Dolci secchi | Teglia | 2 | | 60 | 60-75 |

Rigenerazione

La modalità di rigenerazione riscalda gli alimenti con l'ausilio del vapore per non guastarli. Così sono gustosi e sembrano appena fatti. È anche possibile riscaldare i prodotti da forno del giorno precedente.

Utilizzare preferibilmente contenitori piani, larghi e resistenti alle temperature. I contenitori freddi prolungano il processo di rigenerazione.

Se possibile, rigenerare solo pietanze dello stesso tipo e con le stesse dimensioni. Qualora ciò non fosse possibile, il tempo è determinato dall'alimento con il tempo di rigenerazione più lungo.

Non coprire le pietanze durante la rigenerazione.

Disporre la pietanza in una stoviglia e porla sulla griglia, oppure metterla direttamente sulla griglia al livello 2.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire il vapore.

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|-----------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Verdura refrigerata | | | | | |
| 1 kg | Contenitore aperto | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Contenitore aperto | 2 | | 120-130 | 5-15 |
| Pietanze refrigerate | | | | | |
| Piatto, 1 porzione | Contenitore aperto | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| Minestrone ricco, 400 ml | Contenitore aperto | 2 | | 120-130 | 10-25 |
| * preriscaldamento | | | | | |

Consiglio: Gli alimenti porzionati o surgelati piatti 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 o due volte. Le porzioni di dimensioni maggiori devono essere girate più volte. Spezzare gli alimenti e/o rimuovere i pezzi già scongelati dal vano di cottura.

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Scongelamento

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicata l'impostazione ottimale per diversi piatti. I tempi riportati sono indicativi. Dipendono dal tipo di stoviglia, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori della tabella si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Rigenerazione

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso | Contenitore aperto | 2 | | 120-130 | 8-25 |
| Sformati, ad es. lasagne, gratin di patate | Contenitore aperto | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza cotta al forno | Griglia | 2 | | 170-180* | 5-15 |

Dolce

| | | | | | |
|------------------------------------|---------|---|--|----------|-------|
| Pagnotte e baguette cotte al forno | Griglia | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Vol-au-vent | Griglia | 2 | | 180* | 4-10 |

Dolci surgelati

| | | | | | |
|------------------------------------|---------|---|--|----------|-------|
| Pizza cotta al forno | Griglia | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Pagnotte e baguette cotte al forno | Griglia | 2 | | 160-170* | 10-20 |

* preriscaldamento

Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. I diversi livelli di umidità impediscono di far asciugare i cibi già pronti.

Non coprirli.

Non tenere al caldo gli alimenti pronti per più di due ore. Ricordare che alcuni cibi continuano a cuocere mentre vengono tenuti in caldo. Non coprirli.

I diversi livelli di vapore sono adatti per tenere al caldo:

- Livello 1: arrostiti e cibi scottati
- Livello 2: sformati e contorni
- Livello 3: pasticci e minestre

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

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

- Teglia: livello 5
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Torta di mele coperta

Torte di mele coperte su un livello: posizionare gli stampi a cerniera scuri l'uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torte di mele coperte su due livelli: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro in modo sfalsato.

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

Pan di Spagna all'acqua

Pan di Spagna all'acqua su due livelli: disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

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.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Intensità vapore | Durata in min. |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------|---|-------------------|------------------|----------------|
| Cottura al forno | | | | | | |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 |  | 140-150* | - | 25-40 |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 |  | 140-150* | - | 25-40 |
| Biscotti siringati, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 140-150* | - | 30-40 |
| Biscotti siringati, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 |  | 130-140* | - | 35-55 |
| Cupcake | Teglia | 3 |  | 160* | - | 20-30 |
| Cupcake | Teglia | 3 |  | 150* | - | 25-35 |
| Cupcake, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 150* | - | 25-35 |
| Cupcake, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 |  | 140* | - | 35-45 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | - | 25-35 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | - | 30-40 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | - | 30-50 |
| Torta di mele coperta | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | - | 60-80 |
| Torta di mele coperta | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | - | 60-80 |
| Torta di mele coperta, 2 livelli | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | - | 70-90 |

* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Grill

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Grill, superficie grande

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Livello grill | Durata in min. |
|-------------------------------------|-----------|------------------------|---|---------------|----------------|
| Grigliare | | | | | |
| Dorare i toast* | Griglia | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Hamburger, 12 pezzi** | Griglia | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * Non preriscaldare | | | | | |
| ** Girare dopo 2/3 del tempo totale | | | | | |



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001380766

980524