

Forno a parete BL 253

Indice

Avvertenze importanti per l'utilizzo	5	Riscaldamento rapido	28
Prima del montaggio	5	Impostazione	28
Per la propria sicurezza	5		
Cause dei danni	6	Sicurezza bambino	29
		Impostazione	29
Forno a parete	7		
Vetroceramica	7	Delimitazione temporale automatica	30
L'elevatore	8	Programmazione automatica	31
Apertura e chiusura	8	Stoviglie	31
		Preparazione degli alimenti	31
Pannello comandi	10	Programmi	32
Display e tasti di comando	10	Impostazione	33
Selettore funzioni	11	Attivazione e disattivazione automatica	34
Manopola	12	Consigli relativi alla programmazione automatica	35
Forno e accessori	13	Pirolisi	36
Forno	13	Prima dell'pirolisi	36
Lampada del forno	13	Pulizia degli accessori	36
Accessori	14	Impostazione	37
Supporto per accessori	15	Attivazione e disattivazione automatica	38
Vetroceramica	15	In seguito all'pirolisi	39
Prima di iniziare a utilizzare il forno	16	Manutenzione	39
Impostazione dell'ora	16	Evitare di causare molto sporco	39
Riscaldamento del forno	16		
Pulizia degli accessori	16	Pulizia	40
		Detergente	40
Attivazione e disattivazione del forno	17	Smontaggio e montaggio delle lastre di vetro	41
Interruttore generale	17		
		Eliminazione delle anomalie	43
Regolazione del forn	18		
Impostazione	18	Sostituzione delle lampade del forno	45
Disattivazione automatica	19	Lampada della parete superiore	45
Attivazione e disattivazione automatica	20	Lampade laterali	45
Controllo della temperatura	22	Coperture in vetro	46
Ora	23	Apertura manuale del forno	47
Impostazione	23	Procedimento	47
Suoneria	24	Servizio di assistenza tecnica	48
Impostazione	24		
		Imballaggio e apparecchio dismesso	48
Impostazioni di base	26		
Impostazione	26		

Valori di impostazione e consigli	49
Dolci e biscotti	49
Consigli per la cottura in forno	50
Carne, pollame, pesce	51
Consigli per la cottura in forno e al grill	53
Cottura lenta	54
Consigli per la cottura lenta	54
Soufflé, gratin, toast, verdura	55
Essiccare per la conservazione	55
Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto	56
Prodotti pronti surgelati	57
Scongelamento	57
Far fondere e mantenere caldi gli alimenti	58
Consigli per il risparmio energetico	58
Acrilamide negli alimenti	59
Pietanze sperimentate	60

Avvertenze importanti per l'utilizzo

Per una manutenzione e un utilizzo sempre sicuro e corretto, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda il forno a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Per evitare spiacevoli inconvenienti e per fare in modo che il nuovo forno duri a lungo, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Prima del montaggio

Prestare attenzione alle indicazioni fornite nelle istruzioni per il montaggio.

Controllare il forno dopo averlo disimballato. Se si rilevano danneggiamenti dello stesso, si raccomanda di non allacciarlo. Pericolo di lesioni!

Nel caso in cui il forno non disponga di alcuna spina, il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da parte di personale tecnico autorizzato. Il diritto alla garanzia decade in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Per la propria sicurezza

Il forno è stato concepito esclusivamente per uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

⚠ Avvertenza: Bambini

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

⚠ Avvertenza: Forno caldo

Non toccare la vetroceramica, le superfici interne del forno e i riscaldatori quando sono ancora caldi. Pericolo di scottature!

Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Durante l'apertura del forno può fuoriuscire vapore caldo. Pericolo di scottature!

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Non disporre carta da forno sulla vetroceramica. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai restare incastrato nel forno caldo. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

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

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

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

⚠ Avvertenza: Residui di olio e grasso

L'olio e il grasso si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Si consiglia di eliminare i grossi residui di olio e di grasso prima di utilizzare nuovamente il forno.

⚠ Avvertenza: Crepe nel materiale in vetroceramica

Qualora la vetroceramica presenti fessure e crepe, si raccomanda di non utilizzare più il forno. Rischio di scosse elettriche!

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

⚠ Avvertenza: Riparazioni

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Se il forno è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza della scatola dei fusibili. Pericolo di cortocircuito!

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

⚠ Avvertenza: Pirolisi

I residui di cibo e il sugo possono infiammarsi durante la fase di pirolisi. Pericolo di incendio!

Prima di procedere all'pirolisi, eliminare lo sporco più intenso dal forno.

Non utilizzare mai la funzione di pirolisi per lavare gli accessori dotati di rivestimento antiaderente! Per effetto del grande calore, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Pericolo di gravi lesioni alla salute!

Cause dei danni

Molti danni possono essere evitati. Osservare le avvertenze seguenti.

Attenzione: Forno

Non spruzzare mai acqua direttamente nel forno caldo poiché potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

Non porre le stoviglie sino al bordo della vetroceramica. Non devono sporgere dal supporto per accessori. In caso contrario, le stoviglie urtano contro il forno. Utilizzare stoviglie appropriate. Posizionarle sempre al centro della vetroceramica.

Non coprire le fessure di aerazione situate sul lato superiore del forno. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Attenzione: Vetroceramica

I fondi ruvidi delle pentole e degli accessori graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie e gli accessori.

Il sale, lo zucchero o la sabbia graffiano la vetroceramica. Durante la fase di riscaldamento possono generarsi macchie impossibili da eliminare.

Non utilizzare la vetroceramica come superficie di lavoro o di appoggio.

Non utilizzare stoviglie in materiale plastico. Quest'ultimo può fondere e causare la formazione di macchie impossibili da eliminare.

Utilizzare stoviglie appropriate.

Attenzione: Elevatore

L'urto dell'elevatore contro altri oggetti può causarne danni.

Mantenere libero il settore interessato dalla corsa dell'elevatore.

Non appoggiarsi né sedersi sulla vetroceramica.

Attenzione: Lato anteriore dei mobili adiacenti

In caso di forte imbrattamento della guarnizione, il forno non si chiude correttamente. La fuoriuscita di aria calda può danneggiare il lato frontale dei mobili adiacenti. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

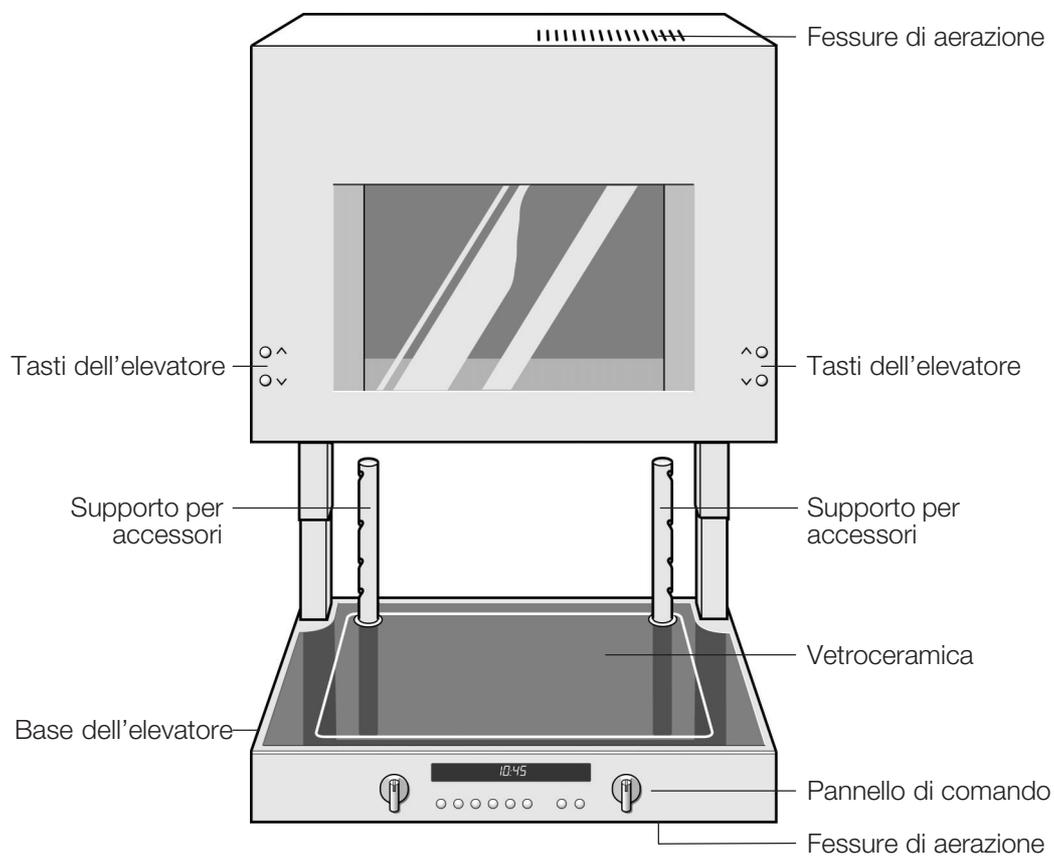
Lasciare raffreddare il forno tenendolo aperto o chiuso. In caso di limitata apertura, l'aria calda può danneggiare, col tempo, la parte frontale dei mobili adiacenti.

Forno a parete

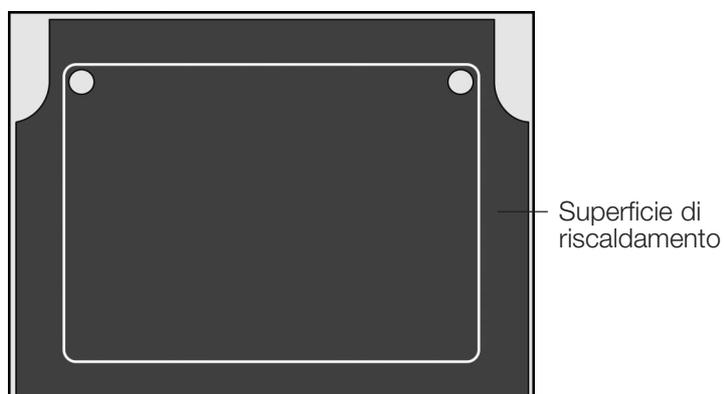
Viene qui presentato e descritto il nuovo forno.

Si illustra l'elevatore e il pannello di comando con gli interruttori e i display.

Sono fornite informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori allegati.



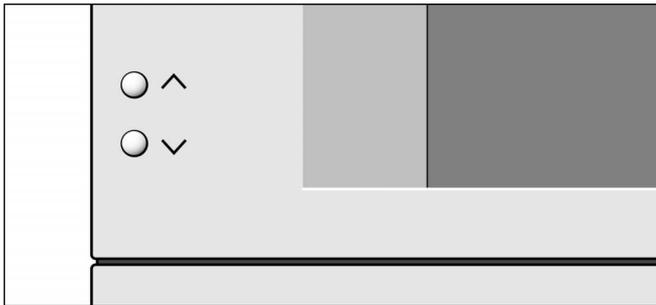
Vetroceramica



L'elevatore

Con la funzione dell'elevatore è possibile aprire il forno per agganciare gli accessori e preparare le pietanze. Questo tipo di apertura è molto ergonomica e consente di lavorare tranquillamente con il forno. Non è più necessario inserire le mani nel forno ed è possibile definire autonomamente l'altezza ottimale per la fase di lavoro.

Apertura e chiusura



I tasti dell'elevatore situati sulla parte frontale del forno consentono di azionare l'elevatore.

Le due coppie di tasti sul lato sinistro e destro della parte frontale del forno hanno la medesima funzione.

Apertura del forno:

Premere il tasto Aprire V.

Chiusura del forno:

premere il tasto Chiudere Λ.

Premere il tasto corrispondente finché la base dell'elevatore non raggiunge la posizione desiderata.

Memorizzazione della posizione dell'elevatore:

La posizione preferita per la base dell'elevatore può essere memorizzata. In questo modo l'elevatore si porterà automaticamente nella posizione memorizzata se si tiene premuto il tasto Aprire V per ca. 1 secondo. Per chiudere il forno, premere il tasto Chiudere Λ per ca. 1 secondo.

Prima di memorizzare la posizione dell'elevatore, modificarne il movimento dell'elevatore da manuale ad automatico nelle impostazioni di base.

Consultare a questo proposito il capitolo "Impostazioni di base".

- 1 Servendosi del tasto Chiudere Λ, chiudere il forno e disattivarlo mediante l'interruttore generale ①.
- 2 Portare la base dell'elevatore nella posizione desiderata.
- 3 Premere il tasto V sul pannello di comando, finché non risuoni un segnale acustico.
La posizione dell'elevatore viene in questo modo memorizzata.

In qualunque momento è possibile memorizzare una nuova posizione per l'elevatore.

Dopo un calo di corrente o dopo che si sono modificate le impostazioni di base, memorizzare nuovamente la posizione dell'elevatore.

Per arrestare l'elevatore mentre funziona in modo automatico, premere il tasto dell'elevatore.

- **Protezione antibloccaggio:**
Nel caso in cui il dispositivo di sollevamento incontri resistenza, si arresta e retrocede un po'.
Affinché il dispositivo di sollevamento e la protezione antibloccaggio possano nuovamente funzionare in modo corretto, è necessario chiudere il forno.

Tuttavia, per evitare lesioni e danni, fare attenzione che le mani non restino incastrate. Mantenere libero il settore interessato dalla corsa dell'elevatore.

- **Velocità dell'elevatore:**
La velocità dell'elevatore può essere modificata nelle impostazioni di base.
Consultare a questo proposito il capitolo "Impostazioni di base".

Nota: Durante il funzionamento dell'elevatore il pannello di comando è bloccato.

Non caricare l'elevatore con un peso superiore a 10 kg.

Pannello comandi

Il pannello comandi consente di impostare il forno. Vengono qui illustrati i diversi elementi di comando.

Display e tasti di comando

I tasti di comando consentono di attivare il forno e offrono diverse funzioni supplementari.

I display visualizzano i valori impostati. Finché il simbolo continua a lampeggiare sul display, è possibile regolare il parametro corrispondente.

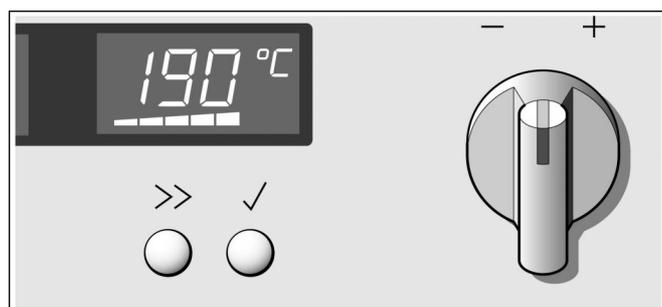
Sui display non vengono mai raffigurati simultaneamente tutti i simboli.



Tasti di comando

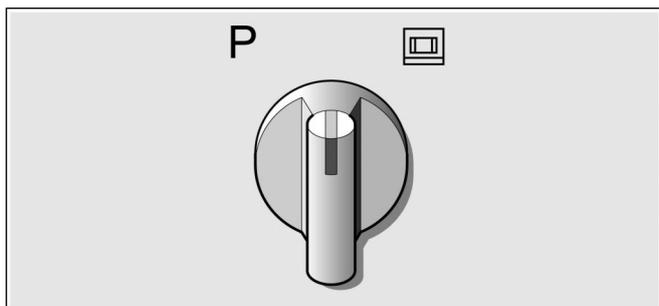
Tasto	Tipo di utilizzo
ⓘ	Interruttore generale Attivazione e disattivazione del forno
💡	Lampada Attivazione e disattivazione della lampada del forno
🔒	Lucchetto Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino
🕒	Orologio Impostare l'ora 🕒, la durata > e l'ora di fine cottura >
i	Info Richiamare le impostazioni di base, quindi richiedere la temperatura di riscaldamento o il peso impostato nella programmazione automatica
🔔	Suoneria Impostare la suoneria
>>	Riscaldamento rapido Consente di riscaldare il forno in modo particolarmente rapido
✓	Conferma OK/Avvio Consente di confermare le impostazioni o di avviare il forno

Simbolo	Significato
🔑	Chiave indica che la sicurezza bambino è attiva
🔒	Lucchetto indica che la funzione dell'elevatore è bloccata



La barra con cinque campi sul display della temperatura indica il controllo della temperatura.

Indica l'incremento della temperatura o il calore residuo all'interno del forno.



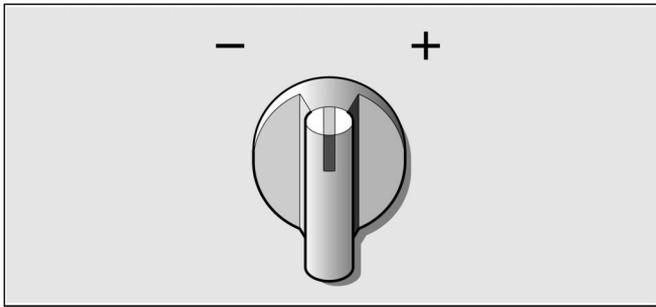
Selettore funzioni

Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento.

Il simbolo corrispondente viene visualizzato sul display del tipo di riscaldamento. Il display della temperatura propone un valore per ogni tipo di riscaldamento.

Tipo di riscaldamento	Utilizzo
 Riscaldamento super./infer.	per dolci in stampi, dolci sulla teglia, soufflé e arrosti magri
 Riscal. super./infer. speciale*	per pasta lievitata, biscotti e bignè
 Ventola	per pizza, dolci, biscotti e pasta sfoglia su due livelli, su un livello con accessorio al livello 1 o 3
 Speed	per i prodotti surgelati senza preriscaldamento direttamente sulla vetroceramica
 Riscaldamento infer.	per la rifinitura della cottura e per la cottura, nonché per pietanze a bagnomaria
 Grill con ventola	per carne, pollame e pesce intero
 Grill	per bistecche, salsicce, toast e porzioni di pesce
 Scongelamento	per lo scongelamento a 20 °C e da 30 °C a 60 °C
 Mantenere caldo – aperto	per mantenere calde le pietanze con il forno aperto e per far fondere la cioccolata, il burro e la gelatina
 Preriscaldamento	per il riscaldamento preliminare delle stoviglie in porcellana fino a 60° C
 Mantenere caldo	per mantenere calde le pietanze con il forno chiuso da 65° C a 100° C
 Pirolisi	Il forno si pulisce in questo modo automaticamente.
 Programmazione automatica	Programmi per brasati, arrosti con sughi e sformati di carne e verdure

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



Manopola

È possibile modificare tutte le impostazioni mediante la manopola.

Ambiti	Significato
30° C - 300° C	Temperatura relativa ai tipi di riscaldamento Eccezione: Aria calda 3D [3D] da 30° C a 275° C Scongelamento [3D] a 20 °C e da 30 °C a 60 °C Preriscaldamento [3D] da 30° C a 60° C Mantenere caldo [3D]- da 65° C a 100° C
1 - 3	Gradi per il grill [3D]
1	Grado per mantenere caldo – aperto [3D]
1 - 3	Gradi per pirolisi [3D]
0:01 h - 23:59 h	Durata da 1 minuto a 23:59 ore
0:05 min - 12:00 h	Ora della suoneria da 5 secondi a 12:00 ore
P1 - P26	Programmi del sistema di programmazione automatica [3D]P
0.3 kg - 3.0 kg	Chilogrammi per i programmi per alcuni programmi, l'ambito corrispondente è inferiore

Forno e accessori

Questa sezione fornisce informazioni riguardanti il forno e gli accessori e spiega come agganciare gli accessori e come utilizzare la vetroceramica.

Forno

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento che, quando necessario, si attiva e disattiva durante il funzionamento. Per far raffreddare il forno più rapidamente, continua a funzionare ancora per un certo periodo di tempo.

L'aria calda fuoriesce dal lato superiore del forno e dal lato inferiore della base dell'elevatore.

Attenzione! Non coprire le aperture di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Se il forno viene aperto durante il funzionamento, il riscaldamento si interrompe. Il parametro di durata eventualmente ancora in fase di scorrimento si arresta.

Se il forno è chiuso, avviare nuovamente azionando il tasto ✓.

Lampada del forno

Der Backofen hat eine Deckenlampe und zwei Seitenlampen.

Durante pirolisi  non è possibile attivare le lampade.

- Tasto Lampada :
Con il tasto Lampada  è possibile attivare o disattivare le lampade.
- Funzionamento del forno:
Attivando il forno con l'interruttore generale , le lampade si accendono. Disattivandolo, le lampade si spengono.

Impostazione del forno:

Se è stata impostata una temperatura fino a 60 °C e se è attiva la funzione di pirolisi , le lampade si spengono.

Eccezione: in caso di scongelamento  a 20 °C le lampade si accendono.

Questo rende possibile una regolazione di precisione.

Se il forno si deve attivare e disattivare automaticamente, le lampade restano spente sino al momento dell'avvio. Finché il parametro di durata scorre, le lampade sono accese. Trascorso il tempo impostato, le lampade si spengono.

- **Funzionamento dell'elevatore:**
Quando il forno è aperto, soltanto la lampada sul lato superiore è accesa.

Il forno è disattivato:

Se le lampade sono spente, all'apertura del forno si accende la lampada sul lato superiore. Non appena il forno viene chiuso, la lampada si spegne.

Se le lampade sono accese, all'apertura del forno si spengono la lampade laterali. Non appena il forno viene chiuso, si spengono tutte le lampade.

Il forno è attivato:

Se le lampade sono spente, all'apertura del forno si accende la lampada sul lato superiore. Non appena il forno viene chiuso, si accendono tutte le lampade.

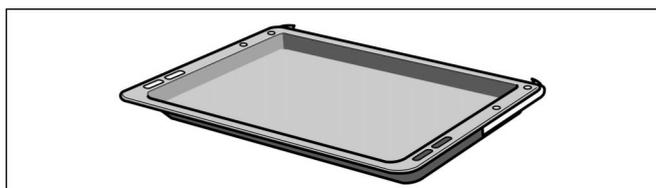
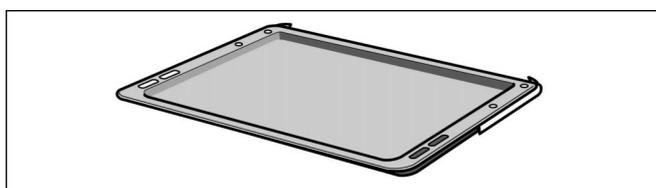
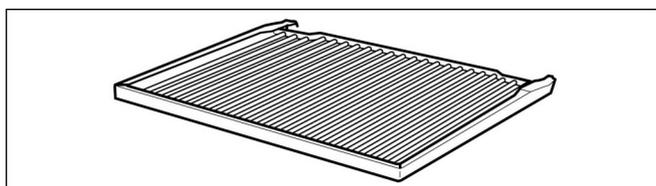
Se le lampade sono accese, all'apertura del forno si spengono la lampade laterali. Non appena il forno viene chiuso, si accendono nuovamente.

Accessori

È possibile acquistare successivamente gli accessori o altri accessori speciali presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Indicare il numero BA o BS.

Una ampia scelta di accessori per il forno è contenuta nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet.

Quando si surriscaldano gli accessori possono deformarsi, ma, non appena freddi, riacquistano la loro forma originaria. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul loro funzionamento.

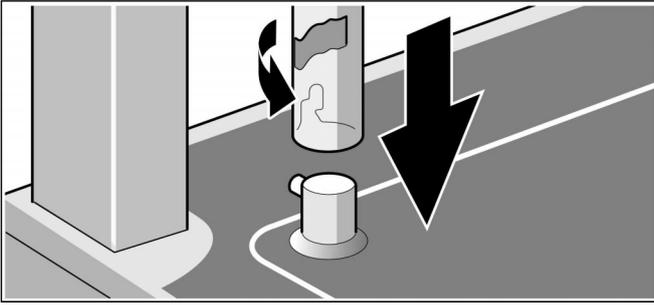


- **Griglia BA 236200:**
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.
- **Teglia da forno smaltata BA 226200:**
Per dolci e biscottini.
- **Vaschetta grill BA 226210:**
Per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.
Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Accessori speciali	Tipo di utilizzo
Griglia a inserto BA 236210	per pietanze al grill in abbinamento alla vaschetta grill
Paletta per pizza BS 020002	per agevolare l'inserimento e l'estrazione degli alimenti

Supporto per accessori

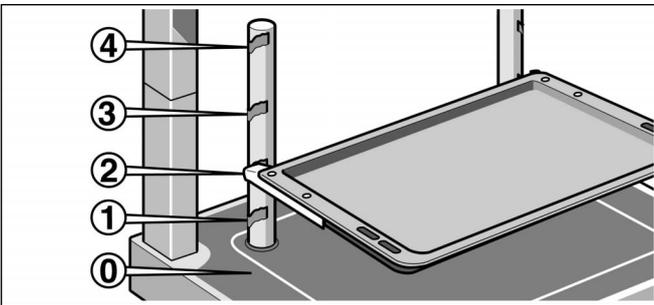
Prima di agganciare gli accessori per la prima volta, è necessario applicare l'apposito supporto per accessori.



Accertarsi che l'apertura di aggancio per gli accessori sia rivolta verso l'esterno.

- 1 Montare il supporto per accessori sul relativo sostegno.
- 2 Ruotarlo leggermente verso l'esterno in modo che il perno si innesti nell'apposita tacca sino all'arresto.

Il supporto per accessori può essere rimosso in qualunque momento. Per fare ciò sollevarlo leggermente, ruotarlo verso l'interno e sfilarlo verso l'alto dagli appositi sostegni.



Gli accessori possono essere agganciati al supporto su 4 livelli diversi.

La vetroceramica sul fondo dell'elevatore funge da ulteriore base d'appoggio per le stoviglie.

Ribaltare leggermente gli accessori in direzione della fessura di aggancio, quindi agganciarli al supporto in modo che si innestino saldamente.

Sulla base dell'elevatore, riporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.

Vetroceramica

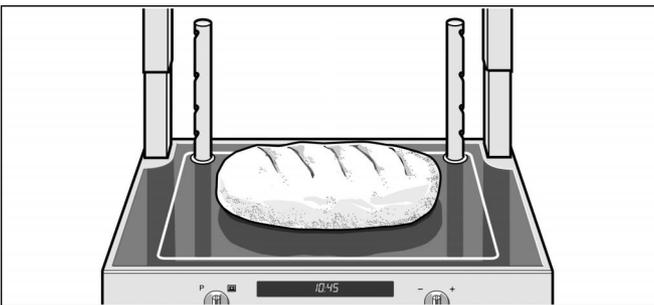
La vetroceramica può essere utilizzata come ulteriore superficie d'appoggio per numerose pietanze. Grazie al contatto con la superficie di riscaldamento, gli arrostiti e i dolci riescono particolarmente bene e non è necessario usare accessori.

Disporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.

Per cuocere il pane, si consiglia di disporre l'impasto direttamente sulla vetroceramica, senza utilizzare stoviglie.

Anche i prodotti surgelati devono essere disposti direttamente sulla vetroceramica.

Posizionare sempre la pietanza al centro della superficie di riscaldamento, I contrassegni sulla vetroceramica forniscono un utile aiuto in tal senso.



Prima di iniziare a utilizzare il forno

Il forno dispone di diverse funzioni.

Vengono qui illustrate in dettaglio le relative modalità di utilizzo.

Sono inoltre forniti esempi per la regolazione del forno, dell'ora, della suoneria e per le impostazioni di base.

Prima di usare il forno per la prima volta, si raccomanda di leggere le norme di sicurezza riportate al capitolo "Avvertenze importanti per l'utilizzo".

Quando il forno è pronto a entrare in funzionamento, farlo riscaldare e pulire gli accessori.

Impostazione dell'ora

Se sul display dell'ora lampeggiano il simbolo Orologio  e quattro zeri, il forno non è ancora pronto a entrare in funzione.

Impostare l'ora attuale.

- 1 Tasse Uhr  drücken.
12:00 erscheint in der Uhr-Anzeige und das Symbol Uhr  blinkt.
- 2 Servendosi della manopola, impostare l'ora attuale.
- 3 Confermare con il tasto Orologio .

Il forno è pronto a entrare in funzione.

Riscaldamento del forno

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

A tale scopo è ideale un intervallo di tempo pari a un'ora con riscaldamento super./infer.  a 240° C.

- 1 Tenere premuto l'interruttore generale  finché sul display del tipo di riscaldamento non venga visualizzato il simbolo .
- 2 Servendosi del selettore funzioni, impostare il riscaldamento super./infer. .
- 3 Servendosi della manopola, impostare una temperatura di 240° C.
- 4 Avviare il forno azionando il tasto .

Dopo un'ora disattivare il forno azionando l'interruttore generale .

Pulizia degli accessori

Per eliminare lo sporco accumulato nel trasporto, pulire accuratamente gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.

Attivazione e disattivazione del forno

Per evitare che il forno venga attivato accidentalmente, è presente un interruttore generale.
Il forno può essere impostato soltanto dopo essere stato attivato.

Interruttore generale

L'interruttore generale ① consente di attivare e disattivare il forno.

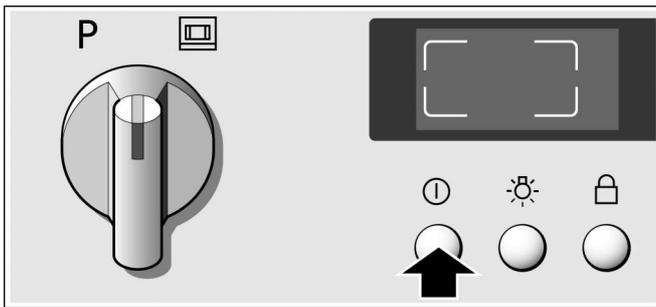
Attivazione:

Azionare l'interruttore generale ① finché il simbolo [] non venga visualizzato sul display del tipo di riscaldamento.

Qualora non venga effettuata alcuna impostazione o nel caso in cui l'impostazione non venga confermata, il forno si disattiva di nuovo automaticamente dopo alcuni minuti. Il display del tipo di riscaldamento si spegne.

Disattivazione:

Tenere premuto l'interruttore generale ① finché il display del tipo di riscaldamento non si spenga.



Regolazione del forn

Nel capitolo “Valori di impostazione e consigli” sono indicati i parametri appropriati per molte ricette. Sono disponibili diverse possibilità di impostazione.

- Disattivazione manuale del forno:
Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare il forno.
- Il forno si disattiva automaticamente:
Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.
- Il forno si accende e si spegne automaticamente:
La preparazione dei piatti può così avvenire in più fasi. È possibile, ad esempio, inserire la pietanza nel forno di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Nota: Avviare il forno premendo ✓.

Se ci si dimentica di avviare l'apparecchio, dopo alcuni secondi risuona un segnale acustico.

Il forno può essere messo in funzione soltanto dopo essere stato chiuso.

Eccezione: con la funzione 'Mantenere caldo – aperto'  il forno deve essere necessariamente aperto. Viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display della temperatura si illumina il simbolo del lucchetto .

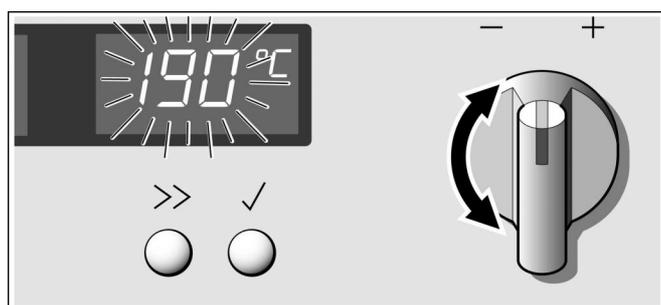
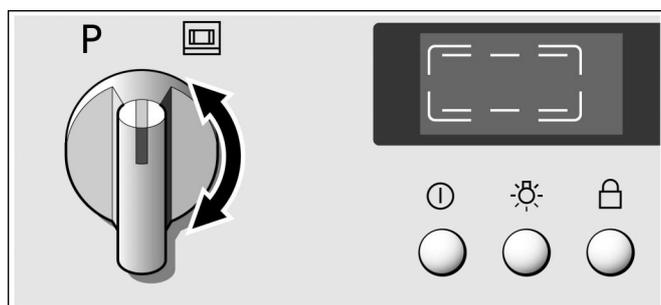
Impostazione

Attivare il forno mediante l'interruttore generale .

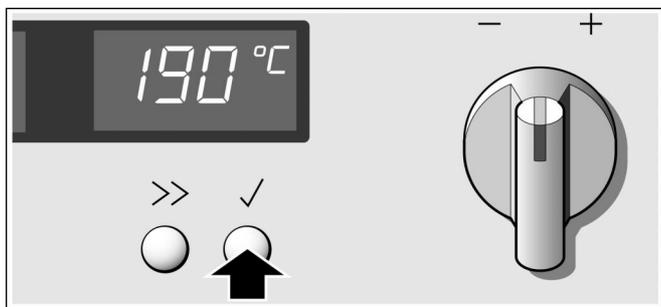
Successivamente, è possibile effettuare l'impostazione.

Esempio: riscal. super./infer. , 190° C.

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



- 2 Servendosi della manopola, impostare la temperatura o il grado grill desiderati.



3 Avviare il forno azionando il tasto ✓.

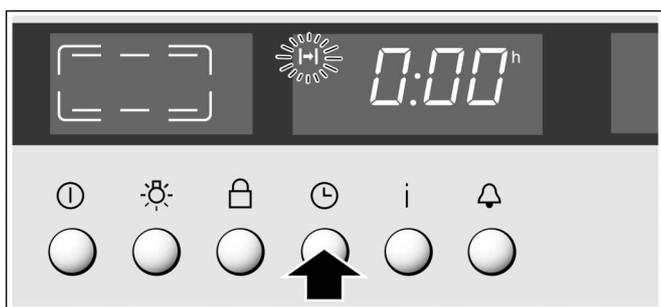
Sul display dell'orologio viene visualizzata l'ora attuale.

- Disattivazione:
Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
- Modifica delle impostazioni:
Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento. Servendosi del tasto ✓, avviare nuovamente il forno.

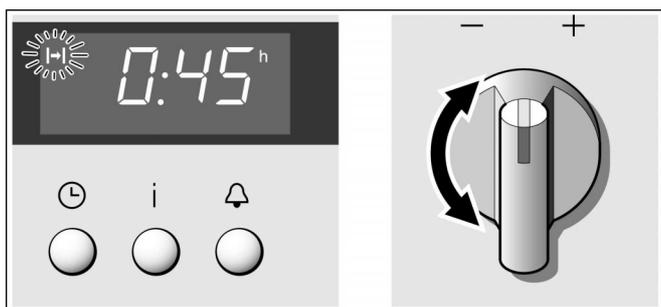
Disattivazione automatica

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 2. Prima di avviare il forno, indicare la durata di cottura per la pietanza.

Esempio: durata di 45 minuti.



3 Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo della durata ⌚ e il parametro di durata scorre.



4 Servendosi della manopola, impostare la durata desiderata.

Valore proposto Più + = 30 min.
Valore proposto Meno - = 10 min.

5 Avviare il forno azionando il tasto ✓.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della durata ⌚ e il parametro di durata scorre.

- La durata è trascorsa:
Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano. Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata ⌚ e viene visualizzato il parametro di durata 0:00. Sul display della temperatura lampeggia il valore della temperatura o il grado grill. Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚. Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.

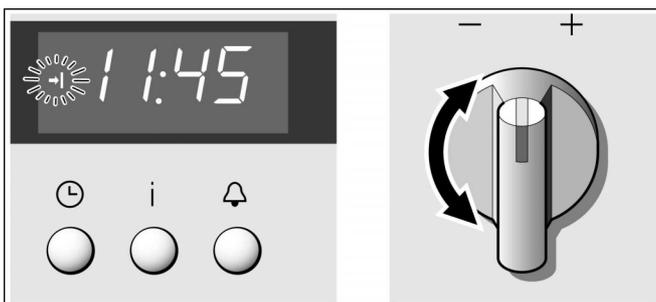
- **Modifica della durata:**
Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo della durata .
Modificare la durata servendosi della manopola.
Confermare la modifica servendosi del tasto .
- **Cancellazione della durata:**
Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo della durata .
Servendosi della manopola, impostare la durata su 0:00.
Confermare la modifica servendosi del tasto .
- **Modifica delle impostazioni:**
Se si modifica il tipo di riscaldamento, la durata impostata viene cancellata. Se si modifica il tipo di riscaldamento o il grado grill, la durata si arresta.
Servendosi del tasto , avviare nuovamente il forno.
- **Cancellazione delle impostazioni:**
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale .
- **Richiesta delle impostazioni temporali:**
Visualizzazione dell'ora di fine cottura  o dell'ora :
Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente. Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Attivazione e disattivazione automatica

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo in forno e non deperiscano.

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 4.
Prima di avviare il forno, posticipare l'ora di fine cottura.

Esempio: sono le h 9:45. La preparazione della pietanza dura 45 minuti e deve essere pronta per le h 11:45.



- 5 Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura .

Sul display dell'ora viene visualizzata l'ora in corrispondenza della quale termina il parametro di durata.

- 6 Mediante la manopola posticipare l'ora di fine cottura.

- 7 Confermare le impostazioni, servendosi del tasto .

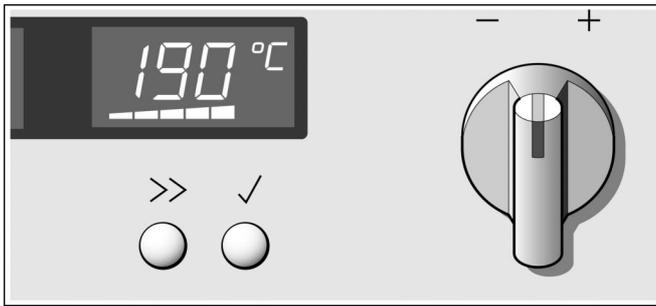
Sul display dell'ora è illuminato il simbolo di fine cottura →| e viene visualizzata l'ora di fine cottura. Quando il forno entra in funzione, il simbolo della durata |→| si accende e il parametro di durata scorre.

La lampade del forno si disattivano sino all'avvio.

- L'ora di fine cottura è stata raggiunta:
Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata |→| e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.
Sul display della temperatura lampeggia il valore della temperatura o il grado grill.
Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⊖.
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ⊕.
- Modifica dell'ora di fine cottura:
Azionare il tasto Orologio ⊖ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura →|. Modificare l'ora di fine cottura servendosi della manopola.
Confermare la modifica servendosi del tasto ✓.
- Cancellazione dell'ora di fine cottura:
Azionare il tasto Orologio ⊖ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura →|. Azzerare l'ora di fine cottura con la manopola, finché non si raggiunga l'ora attuale in corrispondenza della quale ha termine il parametro di durata.
Confermare la modifica servendosi del tasto ✓.
Il forno entra in funzione.
- Modifica delle impostazioni:
Se si modifica il tipo di riscaldamento, la durata impostata e l'ora di fine cottura vengono cancellate. La temperatura o il grado grill possono essere modificati durante l'intera fase di scorrimento del parametro di durata.
Confermare la modifica servendosi del tasto ✓.
- Cancellazione delle impostazioni:
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ⊕.
- Richiesta delle impostazioni temporali:
Richiesta della durata impostata |→| e dell'ora di fine cottura →| o dell'ora ⊕:
Azionare il tasto Orologio ⊖ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Controllo della temperatura

Il controllo della temperatura indica l'aumento della temperatura o il calore residuo nel forno.



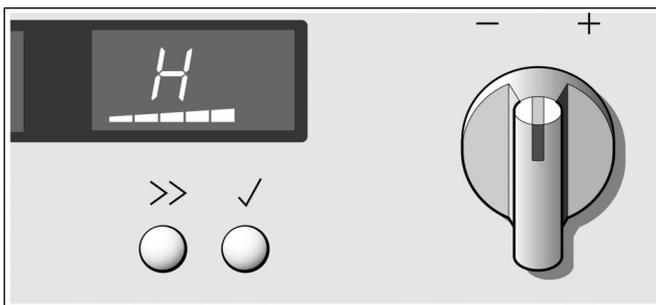
Incremento della temperatura:

Quando si attiva il forno, il controllo della temperatura indica l'incremento della temperatura. Quando si preriscalda, si raccomanda di inserire la pietanza nel forno non appena tutti i cinque campi siano riempiti. Questo tipo di visualizzazione non compare nel caso delle opzioni Grill [🔥], Scongelare [❄️] fino a 20 °C, Mantenere caldo – aperto [🔌] e Pirolisi [🔥].

Durante la fase di riscaldamento del forno è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente azionando semplicemente il tasto Info **i**. Questo valore viene visualizzato per alcuni secondi sul display della temperatura.

Con la funzione Riscaldamento inferiore [👇] non è possibile effettuare alcuna richiesta.

Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può risultare differente dal valore di temperatura effettiva nel forno.



Calore residuo:

Quando si disattiva il forno, il controllo della temperatura indica il calore residuo. Se si apre il forno, viene inoltre visualizzato anche il simbolo H come avvertenza per il forno caldo.

Nel caso di calore residuo, il controllo della temperatura si riferisce sempre al valore di 300 °C. Quando i cinque campi sono stati riempiti, il forno ha raggiunto la temperatura di ca. 300 °C. Se la temperatura scende fino a ca. 60 °C, il display si spegne.

Il calore residuo consente di mantenere calde le pietanze nel forno.

In caso di pietanze con tempi di cottura lunghi, è possibile disattivare il forno già 5 - 10 minuti prima della fine. La cottura viene conclusa grazie al calore residuo. Si risparmia in questo modo energia elettrica.

Ora

In seguito al primo allacciamento o dopo un calo di corrente, sul display dell'ora lampeggiano quattro zeri e il simbolo . Impostare l'ora.

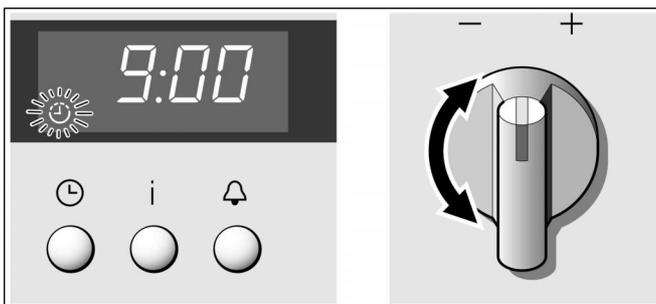
Impostazione

Il forno deve essere disattivato e non deve essere stata impostata la suoneria.

Esempio: h 9:00.



- 1 Premere il tasto orologio .
Sul display dell'ora viene visualizzato 12:00 e il simbolo dell'orologio  lampeggia.



- 2 Per mezzo della manopola, impostare l'ora.

- 3 Confermare con il tasto orologio .

L'ora attuale viene così acquisita e il simbolo dell'orologio  si spegne.

- Modifica dell'ora:
L'ora può essere modificata in qualunque momento.
- Celare l'ora:
Le impostazioni di base possono essere modificate in modo che l'ora venga visualizzata esclusivamente nel caso in cui il forno sia in funzione.
Consultare a questo proposito il capitolo "Impostazioni di base".

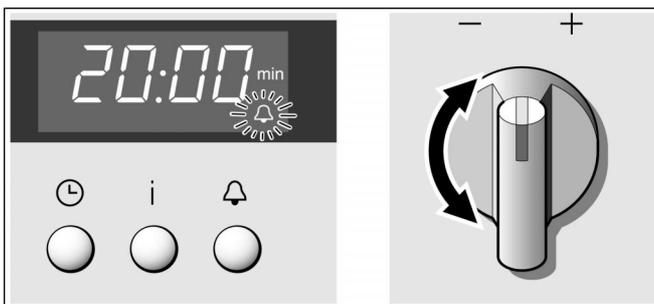
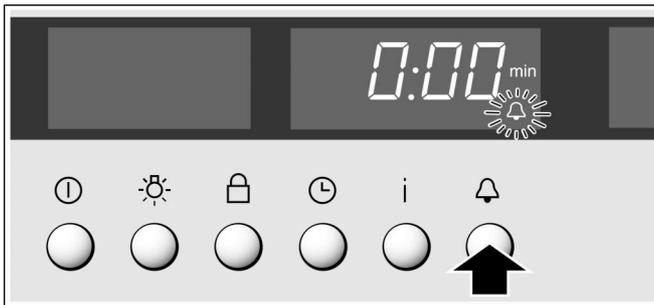
Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come suoneria da cucina, la quale scorre indipendentemente dal forno e ha un proprio particolare segnale acustico.

Impostazione

La suoneria può essere impostata in qualunque momento.

Esempio: 20 minuti.



- 1 Premere il tasto Suoneria .
Sul display dell'ora viene visualizzata l'ora della suoneria 0:00 e il simbolo della suoneria  lampeggia.

- 2 Servendosi della manopola, impostare il tempo della suoneria.

Valore proposto Più + = 10 min.
Valore proposto Meno - = 5 min.

- 3 Servendosi del tasto Suoneria , avviare la suoneria.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della suoneria  e il parametro di tempo della suoneria scorre.

- Il tempo della suoneria è trascorso:
Risuona un segnale acustico. Sul display dell'ora viene visualizzata l'ora della suoneria 0:00 e il simbolo della suoneria  lampeggia.
Servendosi del tasto Suoneria , disattivare la suoneria.
- Modifica del tempo della suoneria:
Premere il tasto Suoneria . Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della suoneria .
Servendosi della manopola, modificare il tempo della suoneria.
Confermare con il tasto Suoneria .
- Cancellazione dell'ora del contaminuti:
Premere tre volte il tasto Suoneria .

- La suoneria e la durata o l'ora di fine cottura sono impostate simultaneamente:
Sul display dell'ora lampeggiano i due simboli. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

Durata , ora di fine cottura  o l'ora :

Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente.

Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

- Cancellazione delle impostazioni:
Se si disattiva il forno mediante l'interruttore generale , la suoneria continua a scorrere.

Impostazioni di base

Il forno dispone di diverse impostazioni di base. Le quali possono essere adattate alle proprie abitudini personali.

Impostazione base	0	1	2
In 1 Ripristino di tutti i valori	no	si	–
In 2 Visualizzazione dell'ora	solo durante il funzionamento	sempre*	–
In 3 Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo impostato	breve	media*	lunga
In 4 Tempo di postfunzionamento del ventilatore di raffreddamento	breve	medio*	lungo
In 5 Luminosità dei display	luminoso	medio*	debole
In 6 Bloccaggio della porta con la sicurezza bambino	no*	si	–
In 7 Velocità dell'elevatore	lento*	veloce	–
In 8 Formato dell'ora	24 h*	12 AM/PM	–
In 9 Movimento dell'elevatore	manuale*	automatico	–

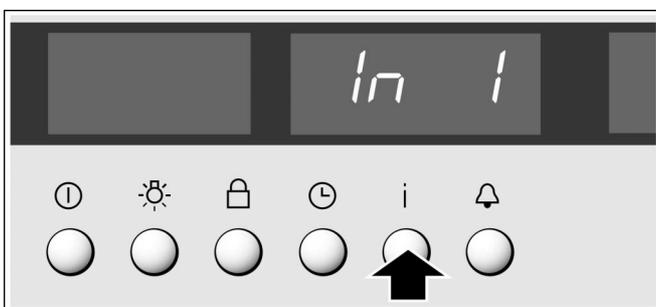
* Impostazione predefinita

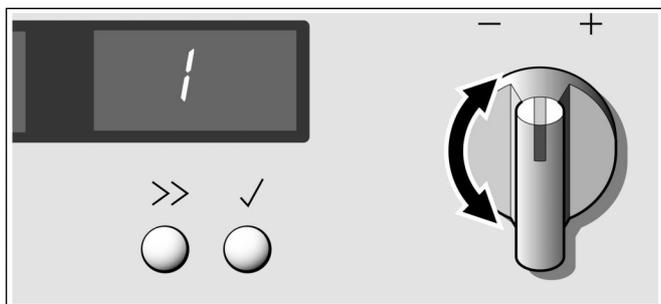
Impostazione

Il forno deve essere disattivato e non deve essere stata impostata la suoneria.

Esempio: Ripristino di tutti i valori.

- 1 Premere il tasto Info **i**, finché non risuona un segnale acustico. Sul display dell'ora viene inoltre visualizzata l'impostazione di base In 1 e sul display della temperatura.





2 Modificare l'impostazione di base servendosi della manopola.

Servendosi del tasto Info **i**, è possibile scorrere tutti i livelli, mentre con la manopola si possono modificare le impostazioni di base.

3 Infine, confermare le modifiche mediante il tasto **✓**.

- Modifica delle impostazioni di base:
Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.

Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura desiderata in modo particolarmente rapido. Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza in forno soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

Si può utilizzare il riscaldamento rapido con i tipi di riscaldamento seguenti:

Riscaldamento super./infer. 

Riscaldamento super./infer. speciale 

Ventola 

Grill con ventola 

La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata soltanto nel caso in cui la temperatura impostata non sia inferiore a 100 °C e qualora il controllo della temperatura non sia ancora del tutto completo.

Impostazione

Impostare il forno nel modo desiderato, quindi avviarlo.

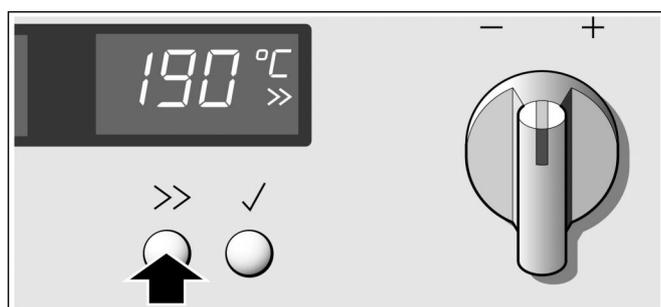
Esempio: riscaldamento rapido a 190 °C.

Premere il tasto Riscaldamento rapido >>.

Sul display della temperatura si illumina il simbolo Riscaldamento rapido >>.

Il forno inizia a scaldarsi quando tutti i campi del controllo della temperatura sono completi.

- Il riscaldamento rapido è terminato:
Risuona un segnale e nel display compare il simbolo >>.
Tutti i campi del controllo della temperatura si illuminano.
Collocare la pietanza nel forno.
- Interruzione del riscaldamento rapido:
Premere il tasto Riscaldamento rapido >>.
Il simbolo Riscaldamento rapidi >> si spegne.
- Modifica delle impostazioni:
In caso di modifica del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill, il riscaldamento rapido si interrompe.



Sicurezza bambino

Il forno dispone di una sicurezza bambino. In questo modo bambini non possono accendere inavvertitamente il forno o modificare le impostazioni.

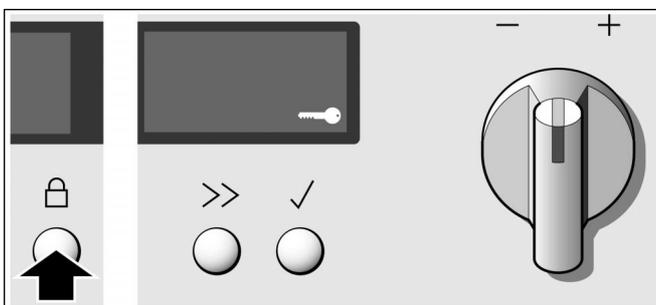
Grazie alla sicurezza bambino, i tasti non reagiscono, fatta eccezione per alcuni casi:

- Sicurezza bambino in condizioni di forno in funzione:
Il segnale acustico per la suoneria o come avvertenza della scadenza del parametro di durata può essere disattivato.
Tutte le impostazioni temporali possono essere richieste mediante il tasto Orologio ⌚.
L'interruttore generale ① consente di disattivare il forno, ma non di riattivarlo.
- Sicurezza bambino in condizioni di forno disattivato:
Il segnale acustico della suoneria può essere disattivato.
L'ora può essere richiesta mediante il tasto Orologio ⌚.

Impostazione

La sicurezza bambino può essere attivata in qualunque momento.

Esempio: Sicurezza bambino in condizioni di forno disattivato.



Premere il tasto Lucchetto  finché il display della temperatura non visualizza il simbolo Chiave .

La sicurezza bambino è attiva e il simbolo Chiave  è illuminato.

- Disattivazione della sicurezza bambino:
Premere il tasto Lucchetto  finché sul display della temperatura non scompare il simbolo Chiave .
Il forno può quindi essere nuovamente utilizzato come di consueto.
- Bloccaggio della funzione dell'elevatore:
Le impostazioni di base possono essere modificate in modo che sia possibile bloccare anche la funzione dell'elevatore quando è già attiva la sicurezza bambino. Consultare a questo proposito il capitolo "Impostazioni di base".

Se si attiva la sicurezza bambino, i tasti di comando e la funzione dell'elevatore risultano bloccati.
Sul display dell'ora si illumina anche il simbolo Lucchetto .

Delimitazione temporale automatica

Il sistema di delimitazione temporale automatica si attiva nel caso in cui il forno continui a scaldare per un lungo periodo di tempo senza che sia stata effettuata alcuna impostazione. La durata di questo intervallo di tempo dipende dal valore di temperatura impostato o dal grado grill.

Le lampade del forno si disattivano dopo ca. 2 ore.

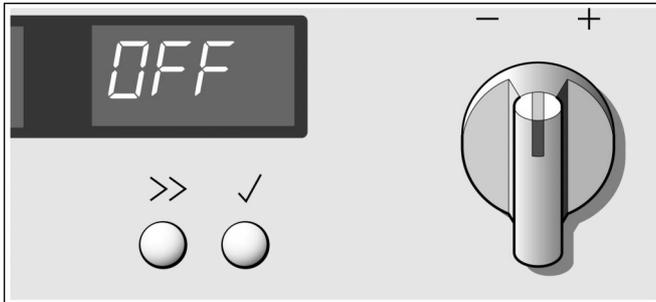
Il sistema di delimitazione temporale automatica si attiva:

Risuona un segnale acustico e sul display della temperatura viene visualizzato "OFF".

Il riscaldamento del forno ha termine.

Mit dem Hauptschalter ① den Backofen ausschalten. Sie können den Backofen wieder wie gewohnt benutzen.

- Impostazione della durata:
Affinché la delimitazione temporale automatica non si attivi accidentalmente, si consiglia di impostare un parametro di durata.
Il forno si scalda finché il parametro di durata non è trascorso.



Programmazione automatica

La programmazione automatica consente un'ottima riuscita di raffinati brasati, arrostiti succulenti e piatti gustosi. Inoltre non è più necessario irrorare e mescolare gli alimenti. Poiché le stoviglie hanno un coperchio, il forno resta pulito.

Stoviglie

La programmazione automatica è adatta soltanto per la cottura in stoviglie con coperchio. Utilizzare stoviglie dotate di un coperchio appropriato.

- **Stoviglie adatte:**
Le stoviglie devono resistere al calore fino a temperature di 300 °C. Accertarsi che anche le maniglie siano refrattarie. La cosa migliore è utilizzare stoviglie in vetro o vetroceramica.
Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

Per evitare che gli alimenti brucino, nel caso di alcune ricette è necessario coprirne il fondo con liquido. Se si utilizzano stoviglie in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione ancora più scura. Aggiungere più liquido. Per i surgelati aggiungere meno liquido.

Le teglie in acciaio legato non sono sempre adatte. Gli alimenti non si dorano bene e non cuociono rapidamente.

- **Stoviglie non adatte:**
Le stoviglie in alluminio lucente o in argilla non sono appropriate. Non assorbono correttamente il calore e l'argilla tende inoltre ad assorbire acqua.
- **Dimensioni delle stoviglie:**
Per ottenere ottimali risultati di cottura, si consiglia di fare in modo che la carne copra il fondo della pentola per ca. i due terzi. In questo modo si otterrà anche un buon fondo d'arrosto.
La distanza tra la carne e la parete della pentola e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm. La carne potrebbe infatti aumentare di volume durante la cottura.
Anche la distanza tra minestrone e coperchio non deve essere inferiore a 3 cm.

Preparazione degli alimenti

Il risultato della cottura dipende dalla qualità degli alimenti.

Si consiglia di pesare la carne fresca o surgelata, il pesce o la verdura.

Il peso è utile ai fini delle impostazioni.

- **Carne:**
Insaporire la carne come di consueto.
Se indicato nella tabella dei programmi, versare liquido (per esempio acqua o brodo) nella pentola vuota, finché il fondo non sia interamente coperto. Mettere la carne nella pentola e coprire con un coperchio appropriato.

Il roastbeef deve avere un'altezza di ca. 8 cm ed essere legato con uno spago. In questo modo, potrà cuocere in modo uniforme e conservare la propria forma.

- **Pesce:**
Pulire, lasciar marinare e salare il pesce come di consueto.

Pesce stufato:
versare liquido (per esempio vino o succo di limone) nella pentola vuota, finché il fondo non sia interamente coperto.

Pesce arrosto:
infarinare il pesce e spalmare con il burro fuso.

Mettere il pesce nella pentola e coprire con un coperchio appropriato.
Avvertenza: per ottenere risultati ottimali, disporre il pesce in "posizione di nuoto" all'interno della pentola.

- **Piatto unico:**
Preparare gli ingredienti come di consueto e disporre il tutto nella pentola.
Aggiungere anche un po' di liquido e coprire con un coperchio appropriato.

Programmi

Disporre le stoviglie sulla vetroceramica. Non preriscaldare il forno.

Programma pietanza fresca	Ideale per	Ambito di peso	Aggiungere liquido
1 Arrosto di manzo	Costata, spalla, coppa, arrosto all'agro	0,5 - 3,0 kg	sì
2 Roastbeef, medio	Roastbeef, costata	0,5 - 2,5 kg	no
3 Roastbeef, all'inglese	Roastbeef, costata	0,5 - 2,5 kg	no
4 Arrosto di maiale	Nuca, collo, coppa, noce, rollè	0,5 - 3,0 kg	sì
5 Arrosto in crosta	Spalla con cotenna, ventre	0,5 - 2,5 kg	no
6 Arrosto di vitello	Spalla, zampa, condilo, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,5 - 2,5 kg	sì
7 Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	0,5 - 2,5 kg	sì
8 Cosciotto d'agnello, rosa	Cosciotto disossato	0,5 - 2,5 kg	no
9 Pollo	Pollo	0,5 - 2,0 kg	no
10 Anatra, oca	Anatra, oca	1,0 - 3,0 kg	no
11 Cosciotti di pollo	Cosciotti di pollo, di tacchino, di anatra e d'oca	0,3 - 1,5 kg	no
12 Petto di tacchino	Petto di tacchino, rollè di tacchino	0,5 - 2,5 kg	sì
13 Montone, cervo	Spalla, collo, petto	0,5 - 2,5 kg	sì
14 Cotoletta di maiale in salamoia, capriolo, selvaggina minuta	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	0,5 - 3,0 kg	sì
15 Polpettone	Polpettone	0,3 - 3,0 kg	no
16 Piatti unici	Involtoni, Pichelsteiner (cubetti di manzo con verdure), Szegediner Gulasch	0,3 - 3,0 kg	sì
17 Pesce, stufato	Trota, luccioperca, carpa, merluzzo intero	0,3 - 1,5 kg	sì
18 Pesce, arrosto	Trota, luccioperca, carpa, merluzzo intero	0,3 - 1,5 kg	no

Programma pietanza surgelata*	Ideale per	Ambito di peso	Aggiungere liquido
19 Arrosto di manzo	Costata, spalla, coppa	0,5 - 2,0 kg	sì
20 Arrosto di maiale	Nuca, collo, coppa, noce, rollè	0,5 - 2,0 kg	sì
21 Arrosto di vitello	Spalla, zampa, condilo, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,5 - 2,0 kg	sì
22 Cosciotto d'agnello	Cosciotto disossato	0,5 - 2,0 kg	sì
23 Cosciotto d'agnello, rosa	Cosciotto disossato	0,5 - 2,0 kg	no
24 Cosciotti di pollo	Cosciotti di pollo, di tacchino, di anatra e d'oca	0,3 - 1,5 kg	no
25 Montone, cervo	Spalla, collo, petto	0,5 - 2,0 kg	sì
26 Capriolo, selvaggina minuta	Cosciotto di capriolo, cosciotto di lepre	0,5 - 2,0 kg	sì

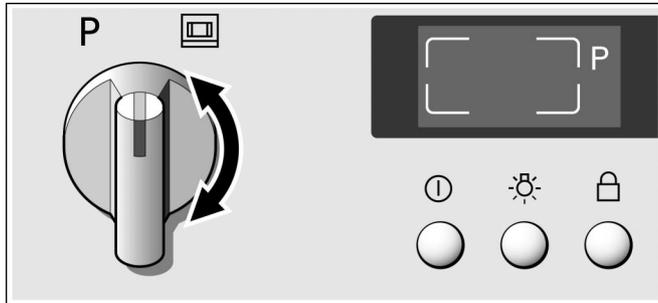
* Attenzione: Nel caso della carne surgelata non è possibile posticipare l'ora di fine cottura poiché la carne preparata scongelerebbe durante l'intervallo di attesa diventando non commestibile.

- Durata di preparazione della pietanza:
Per conoscere la durata della preparazione della pietanza, effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 5. L'ora in cui la cottura sarà terminata viene visualizzata sul display dell'ora. Quando si attiva il forno, viene visualizzato lo scorrere del parametro di durata.

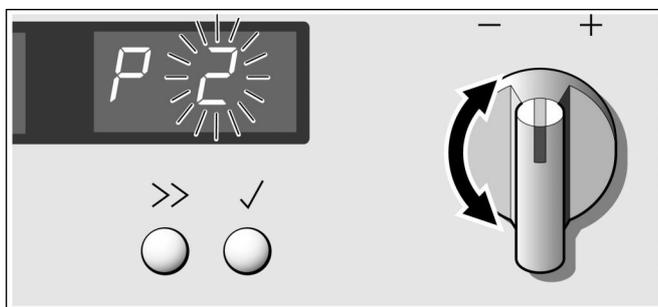
Impostazione

Dopo aver preparato la pietanza, selezionare il programma appropriato dalla relativa tabella dei programmi. Attivare il forno con l'interruttore generale ① ed effettuare l'impostazione.

Esempio: Roastbeef medio, 1,2 kg, sono le h. 9:45. Programma 2, la preparazione della pietanza dura 65 minuti.

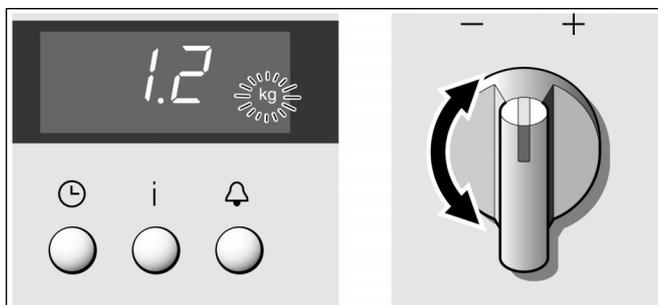


- 1 Selezionare la programmazione automatica servendosi del selettore funzioni.

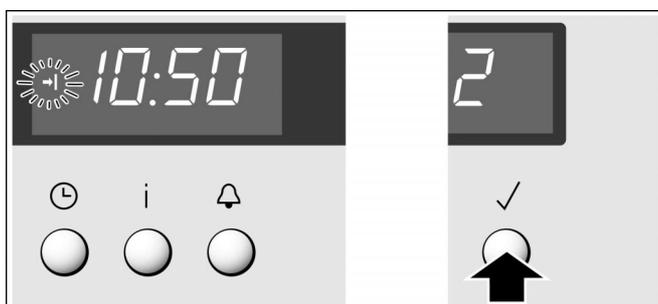


- 2 Servendosi della manopola, impostare il numero di programma desiderato.

- 3 Confermare con il tasto ✓. Sul display dell'ora viene proposto un valore per la pietanza.



- 4 Impostare il peso desiderato servendosi della manopola.



- 5 Confermare con il tasto ✓. Sul display dell'ora lampeggia il simbolo di fine cottura ➡️ e viene visualizzata l'ora in corrispondenza della quale termina il programma.

- 6 Avviare il forno azionando il tasto ✓.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della durata |➡️| e il parametro di durata scorre.

- La durata è trascorsa:
Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano. Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata |➡️| e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.
Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio 🕒.
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.

- Interruzione del programma:
Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.

I numeri di programma non possono essere modificati.

- Visualizzazione delle impostazioni:
Visualizzazione dell'ora di fine cottura →| o l'ora ⌚:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Visualizzazione del peso:

Premere il tasto Info i. Sul display dell'ora viene visualizzato per alcuni secondi il peso impostato.

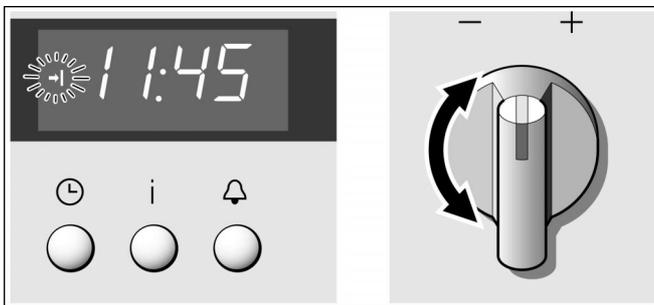
Attivazione e disattivazione automatica

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo in forno e non deperiscano.

Non utilizzare carne surgelata. Quest'ultima finirebbe infatti con lo scongelare durante l'intervallo di attesa diventando non commestibile.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. Bevor Sie den Backofen starten, verschieben Sie die Endezeit auf später.

Esempio: La pietanza deve essere pronta per le h. 11:45.



- 6 Mediante la manopola posticipare l'ora di fine cottura.

- 7 Confermare con il tasto ✓.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo di fine cottura →| e viene visualizzata l'ora di fine cottura. Quando il forno entra in funzione, il simbolo della durata |→| è illuminato e il parametro di durata scorre.

La lampade del forno si disattivano sino all'avvio.

- L'ora di fine cottura è stata raggiunta:
Risuona un segnale acustico. Il forno cessa di riscaldarsi e le lampade del forno si disattivano.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata |→| e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.
Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚.
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
- Modifica dell'ora di fine cottura:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo di fine cottura →|.
Modificare l'ora di fine cottura servendosi della manopola.
Confermare la modifica servendosi del tasto ✓.

- Cancellazione dell'ora di fine cottura:
Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo di fine cottura .
Azzerare l'ora di fine cottura con la manopola, finché non viene raggiunta l'ora attuale in corrispondenza della quale ha termine il programma.
Confermare la modifica servendosi del tasto .
Il forno entra in funzione.
- Interruzione del programma:
Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale .

I numeri di programma non possono essere modificati.

- Visualizzazione delle impostazioni:
Visualizzazione della durata  e dell'ora di fine cottura  o l'ora :
Azionare il tasto Orologio  finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Visualizzazione del peso:
Premere il tasto Info . Sul display dell'ora viene visualizzato per alcuni secondi il peso impostato.

Consigli relativi alla programmazione automatica

Il peso dell'arrosto o del pollo è superiore all'ambito di valori indicato.	L'ambito dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per arrostiti di dimensioni particolarmente grandi, spesso non è possibile trovare alcuna teglia appropriata. Per la preparazione di pezzi di grosse dimensioni, si consiglia di utilizzare la funzione riscaldamento super./infer.  oppure la funzione grill con ventola  .
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo scuro.	Utilizzare una pentola più piccola e usare più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	Utilizzare una pentola più grossa e usare meno liquido oppure non utilizzare liquidi.
L'arrosto è troppo secco in alto.	Utilizzare teglie con coperchio adatto che chiuda perfettamente. La carne magra resta più sughosa se la si guarnisce con fette di speck.
Durante la cottura si sviluppa un odore di bruciato, ma l'arrosto ha un bell'aspetto.	Il coperchio della teglia non chiude perfettamente oppure il volume della carne è aumentato, sollevando in questo modo il coperchio. Utilizzare sempre un coperchio appropriato, accertandosi inoltre che tra la carne e la parete della pentola vi sia una distanza non inferiore a 3 cm.
Si desidera cucinare più cosciotti di pollo simultaneamente.	I cosciotti devono avere pressappoco le medesime dimensioni. Impostare il peso del cosciotto più grande. Esempio: due cosciotti di tacchino, rispettivamente di 1,4 kg e 1,5 kg. Impostare il peso di 1,5 kg.
Si desidera far stufare o arrostiti più pesci interi contemporaneamente.	Le porzioni di pesce devono avere pressappoco le medesime dimensioni. Impostare il peso complessivo. Esempio: due trote pesano rispettivamente 0,6 kg e 0,5 kg. Impostare in tal caso 1,1 kg.
Si desidera preparare del pollo ripieno.	Il pollo ripieno non è adatto a questo tipo di cottura. Si consiglia di cucinarlo invece direttamente sulla griglia senza pentola. Consultare a questo proposito il capitolo "Valori di impostazione e consigli".
La carne è troppo chiara.	Disporre i dadi di carne a strati sul bordo della pentola e aggiungere le verdure al centro.
La verdura è troppo dura o troppo molle.	Se si desidera avere verdure più croccanti, impostare invece il peso complessivo della carne. Se si desidera avere verdure tenere, impostare invece il peso complessivo di carne e verdura.
Si desidera preparare un piatto vegetariano.	A tale scopo sono adatte solo le verdure sode, quali le carote, i fagiolini, il cavolo bianco, il sedano o le patate. Quanto più finemente si tagliano le verdure, tanto più cotte risulteranno alla fine della cottura. Per evitare che la verdura diventi eccessivamente scura, aggiungere liquido fino a coprirla.
Si desidera utilizzare una teglia in acciaio inox.	Le teglie in acciaio inox non sono sempre adatte a questo tipo di cottura. Gli alimenti non imbruniscono bene e non cuociono rapidamente. Al termine del programma di cottura rimuovere il coperchio e far cuocere la carne per 8 - 10 minuti al grado grill 3  .

Pirolisi

La funzione di pirolisi consente di eliminare comodamente lo sporco.

Il forno scalda a una temperatura di ca. 500 °C. I residui degli alimenti fatti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono così bruciati. Non resta quindi che eliminare la cenere dal forno.

Esistono tre diversi livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	1 ora
2	medio	1 ora, 15 minuti
3	intensivo	1 ora, 30 minuti

Quanto più intenso e datato è l'imbrattamento dell'apparecchio, tanto più elevato deve essere il livello di pulizia. In condizioni di utilizzo normali è sufficiente pulire il forno ogni 2-3 mesi. Ai fini della pulizia, sono necessari soltanto ca. 2,4-4,0 kw.

Nota: Le lampade del forno non possono essere attivate.

Il controllo della temperatura non compare.

⚠ Avvertenza: Per motivi di sicurezza, a partire da un determinato valore di temperatura viene bloccata la funzione dell'elevatore. Il display dell'ora visualizza inoltre il simbolo Lucchetto .

Il forno può essere nuovamente aperta soltanto quando si spegne il simbolo Lucchetto .

Non aprire mai il forno manualmente.

Pericolo di ustione per deflagrazione!

Finché la funzione dell'elevatore è bloccata, non è possibile riavviare il forno.

Prima dell'pirolisi

Pulire il forno e la vetroceramica intorno alla guarnizione del forno. Non strofinare la guarnizione. A causa del calore, la sporcizia può imprimersi nella guarnizione e danneggiarla.

Pulire l'area tra i supporti per accessori e i relativi sostegni. In caso contrario, la cenere rende difficile la rimozione del supporto per accessori.

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

⚠ Avvertenza: I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pericolo di incendio!

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

Pulizia degli accessori

La vaschetta grill o la teglia da forno smaltata possono essere inserite al livello 3 per il processo di pulizia. La griglia non è adatta alla funzione di autopulizia.

Si consiglia di pulire il forno dallo sporco più difficile senza gli accessori e il supporto per accessori. In questo modo si otterrà il risultato migliore.

Si possono pulire gli accessori in un secondo momento.

⚠ Avvertenza: Non utilizzare mai la funzione di autopulizia automatica per lavare gli accessori dotati di rivestimento antiaderente! Per effetto del grande calore, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Pericolo di gravi lesioni alla salute!

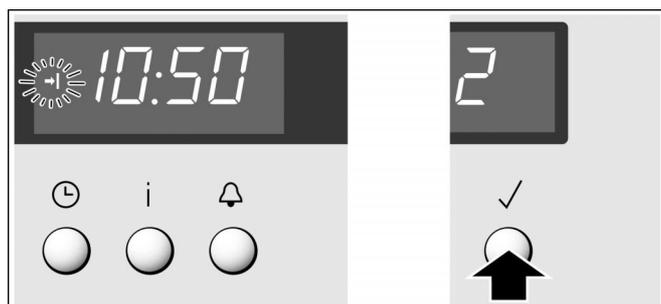
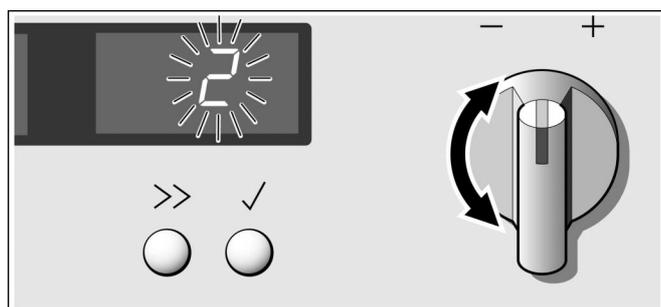
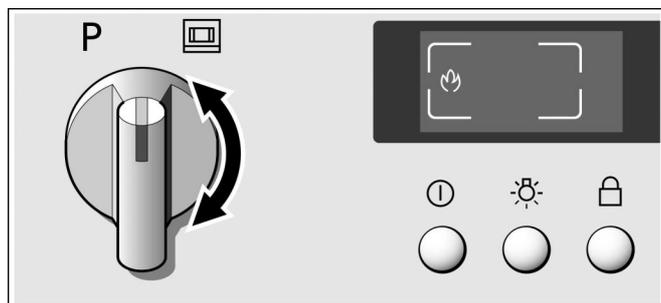
I supporti per accessori sono soggetti a scolorimento alle elevate temperature. Eliminare queste tracce con una spugna e una soluzione di lavaggio.

Se non vengono puliti contemporaneamente anche gli accessori, è possibile estrarre il supporto per accessori.

Impostazione

Attivare il forno mediante l'interruttore principale ①.
Successivamente, è possibile effettuare l'impostazione.

Esempio: Livello di pulizia 2, sono le h. 9:35.



- 1 Selezionare l'pirolisi servendosi del selettore funzioni.

Per evitare che l'pirolisi venga attivata accidentalmente, sul display della temperatura lampeggia il livello preliminare 0.

- 2 Servendosi della manopola, impostare il livello di pulizia desiderato.

- 3 Confermare con il tasto ✓.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo di fine cottura →| e viene visualizzata l'ora in corrispondenza della quale termina l'pirolisi.

- 4 Avviare il forno azionando il tasto ✓.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo della durata |→| e il parametro di durata scorre.

A partire da una determinata temperatura, viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display dell'ora lampeggia il simbolo del lucchetto Ⓐ.

- La durata è trascorsa:
Risuona un segnale acustico. Il riscaldamento del forno ha termine.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata |→| e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.
Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚.
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
- Interruzione dell'pirolisi:
Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale ①.

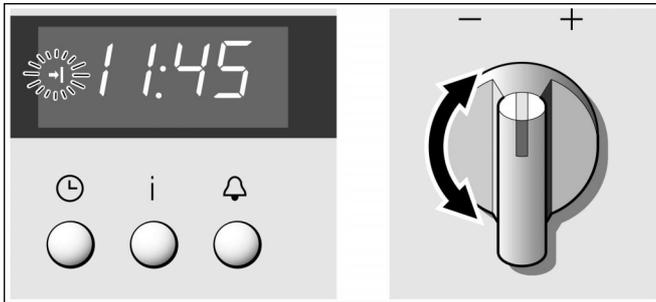
Il livello di pulizia non può essere modificato.

- Richiesta delle impostazioni temporali:
Visualizzazione dell'ora di fine cottura →| o l'ora ⌚:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

Attivazione e disattivazione automatica

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 – 3.
Prima di avviare il forno, posticipare l'ora di fine cottura.

Esempio: l'pirolisi deve essere conclusa alle h. 11:45.



4 Mediante la manopola posticipare l'ora di fine cottura.

5 Confermare con il tasto ✓.

Sul display dell'ora è illuminato il simbolo di fine cottura →| e viene visualizzata l'ora di fine cottura. Quando il forno entra in funzione, il simbolo della durata |→| è illuminato e il parametro di durata scorre.

A partire da una determinata temperatura, viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display dell'ora lampeggia il simbolo del lucchetto 🔒.

- L'ora di fine cottura è stata raggiunta:
Risuona un segnale acustico. Il riscaldamento del forno ha termine.
Sul display dell'ora lampeggia il simbolo della durata |→| e viene visualizzato il parametro di durata 0:00.
Il segnale può essere eliminato anticipatamente azionando il tasto dell'orologio ⌚.
Disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓛ.
- Modifica dell'ora di fine cottura:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggi il simbolo di fine cottura →|.
Modificare l'ora di fine cottura servendosi della manopola.
Confermare la modifica servendosi del tasto ✓.
- Cancellazione dell'ora di fine cottura:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo di fine cottura →|.
Azzerare l'ora di fine cottura con la manopola, finché non viene raggiunta l'ora attuale in corrispondenza della quale ha termine l'autopulizia.
Confermare la modifica servendosi del tasto ✓.
Il forno entra in funzione.
- Interruzione dell'pirolisi:
Modificare il tipo di riscaldamento o disattivare il forno mediante l'interruttore generale Ⓛ.

Il livello di pulizia non può essere modificato.

- Richiesta delle impostazioni temporali:
Visualizzazione della durata |→| e dell'ora di fine cottura →| o l'ora ⌚:
Azionare il tasto Orologio ⌚ finché sul display dell'ora non lampeggia il simbolo corrispondente.
Il valore viene visualizzato per alcuni secondi.

In seguito all'pirolisi

Lasciare raffreddare bene il forno.

Successivamente, eliminare la cenere residua pulendo il forno con un panno umido.

Manutenzione

Una buona e corretta manutenzione del forno ne favorisce una lunga durata, e non sarà più necessario pulirlo a fondo così frequentemente.

Evitare di causare molto sporco

Se si osservano quotidianamente alcuni accorgimenti, il forno non sarà più così sporco.

- Forno:
Eliminare lo sporco più resistente, non appena il forno si sia raffreddato.
In questo modo lo sporco non si indurisce e non dà origine a macchie resistenti.

Utilizzare possibilmente la vaschetta grill come contenitore di raccolta del grasso.
- Parte frontale del forno:
Se si lavano altri elementi con una soluzione di lavaggio e un panno spugna, si consiglia di pulire subito anche la parte frontale del forno.
In questo modo lo sporco non si indurisce.
- Acciaio inox:
Le macchie di calcare, grasso, amido o albume devono essere immediatamente eliminate.
In questo modo sarà possibile prevenire fenomeni di corrosione.

Pulizia

Anche in caso di buona manutenzione, il forno deve essere sempre pulito a fondo. Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Detersivo

Attenzione: Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi.

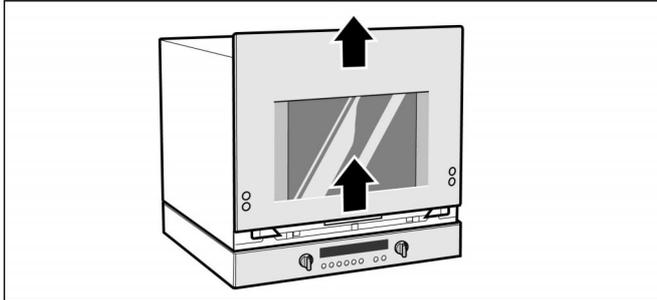
Settore	Pulizia
Superfici esterne del forno	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Vetri delle porte	Detersivo per superfici in vetro: Pulire con un panno spugna.
Superfici interne del forno	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: Pulire con un panno spugna. Detersivo per forno in caso di sporco resistente: Da utilizzare esclusivamente quando il forno è freddo. Non usarlo mai per la vetroceramica. Si consiglia di utilizzare la funzione di pirolisi.
Copertura in vetro delle lampade del forno	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna.
Vetroceramica	Speciale detersivo per vetroceramica (privo di silicone), per le macchie d'acqua usare anche limone o aceto: Pulire con un panno spugna. Non utilizzare mai detersivo per forno o smacchiatori. In caso di sporco resistente, utilizzare un raschietto per vetro (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica o presso rivenditori specializzati): Sbloccare e pulire solo con la lama. Attenzione: la lama è molto affilata! Pericolo di lesioni! Assicurarla nuovamente una volta terminata la pulizia. Sostituire immediatamente le lame danneggiate.
Supporto per accessori	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con una spugna.

Settore	Pulizia
Guarnizione Non rimuoverla!	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: Pulire con un panno spugna, senza sfregare.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: Inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzolina. La vaschetta grill e la teglia da forno smaltata possono essere pulite quando si usa la funzione di pirolisi.

Nota: I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento.

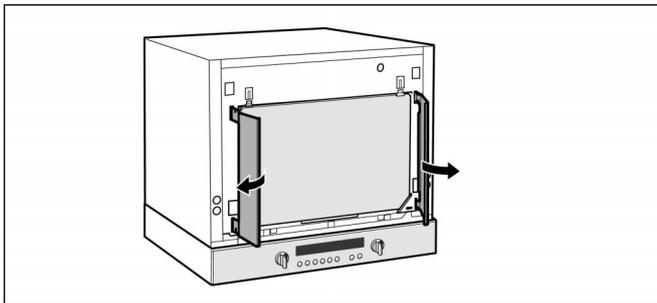
Smontaggio e montaggio delle lastre di vetro

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere le due lastre di vetro esterne della parte frontale del forno.

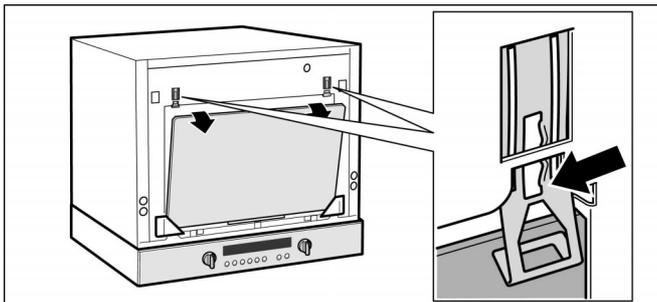


- 1 Far scorrere la lastra frontale verso l'alto e rimuoverla dal lato anteriore.
Attenzione! La lastra in vetro frontale si allenta non appena la si stacca dai ganci.
Tenerla saldamente.

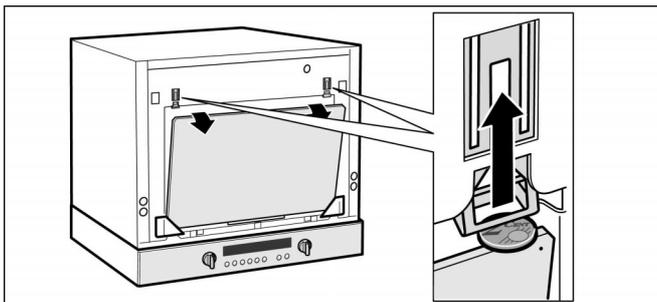
Anche i tasti dell'elevatore vengono spostati verso l'alto.



- 2 Ribaltare verso l'esterno le due lastre, quindi rimuoverle.



- 3 Premere verso l'interno dapprima la molla di arresto destra e successivamente quella sinistra per la seconda lastra, fino a farla passare sotto l'archetto.

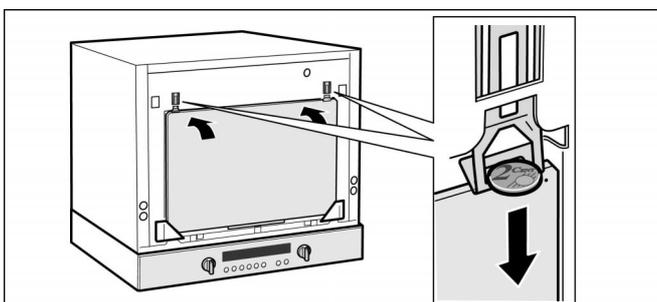


- 4 Servendosi di una moneta, spostare completamente verso l'alto le molle di arresto ed estrarre quindi la lastra.
Attenzione! Non appena le due molle siano state portate interamente in alto, la lastra si ribalta in avanti.
Tenerla saldamente.

Utilizzare una moneta, al fine di evitare lesioni causate dai bordi affilati.

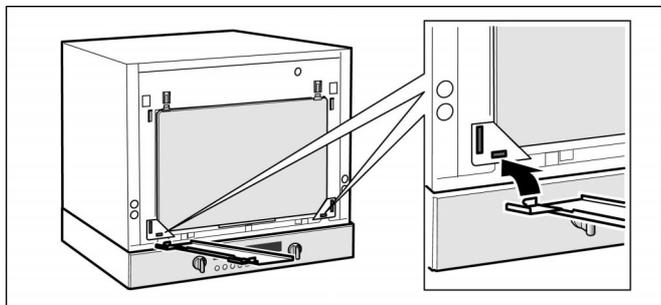
Per la pulizia delle lastre di vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

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

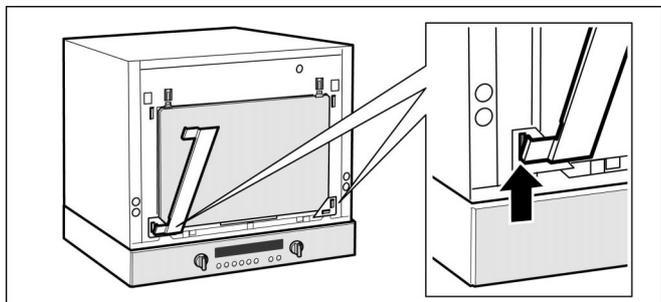


- 5 Agganciare la seconda lastra e spostare le molle di arresto verso il basso servendosi di una moneta.

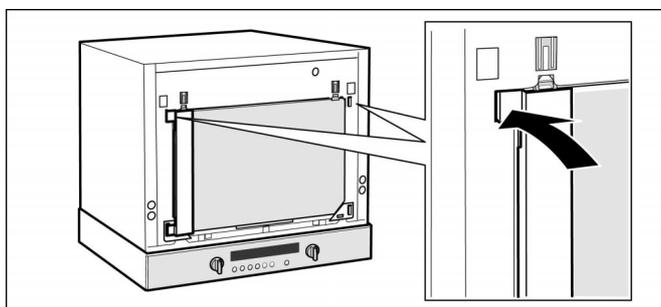
Il piccolo punto di marcatura all'esterno sulla lastra deve trovarsi in alto a destra.



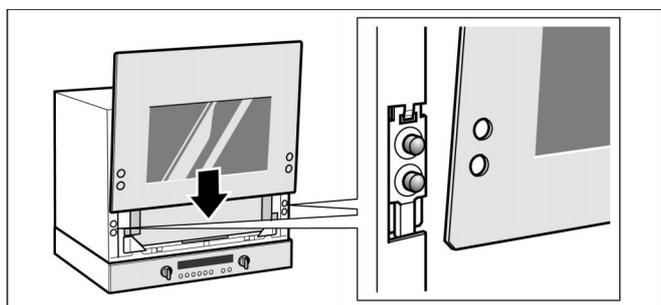
- 6 Applicare nuovamente le due lastre.
A tale scopo, inserire la linguetta piccola nella fessura trasversale in basso.



- 7 Ribaltare la lastra verso l'alto e premere la linguetta grande nella fessura longitudinale in basso.



- 8 Agganciare la linguetta grande in alto e premere quindi la linguetta piccola nella fessura trasversale.



- 9 Agganciare la lastra in vetro frontale e spingerla verso il basso.

Verificare che i tasti dell'elevatore si trovino correttamente nelle aperture della lastra frontale.

⚠ Avvertenza: Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente le lastre.

Eliminazione delle anomalie

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti poco seri. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega tentare di eliminare il guasto da soli, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Impossibile accendere il forno	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile del forno è integro.
	Calo di corrente.	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano.
	Il forno è bloccato.	Premere il tasto Lucchetto  finché sul display della temperatura non scompare il simbolo Chiave  .
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il forno non è chiuso correttamente.	Chiudere completamente il forno.
	Il forno non è stato attivato.	Premere il pulsante  .
Il forno non riscalda. Sul display della temperatura si illumina un punto a sinistra in alto.	Il forno è in modalità dimostrativa.	Impostare il forno su Riscaldamento super./infer.  e 30° C. Premere il tasto Riscaldamento rapido  , finché non risuona un segnale acustico e il punto non lampeggia. Premere nuovamente il pulsante Riscaldamento rapido  .
Impossibile accendere il forno	La funzione dell'elevatore è bloccata dall'pirolisi.	Attendere finché il simbolo del lucchetto  non scompare dal display dell'orologio.
	Il forno non è chiuso correttamente.	Aprire nuovamente il forno, quindi richiuderlo.
Impossibile aprire il forno	La funzione dell'elevatore è bloccata dall'pirolisi.	Attendere finché il simbolo del lucchetto  non scompare dal display dell'orologio.
	La funzione dell'elevatore è bloccata dalla sicurezza bambino.	Premere il tasto Lucchetto  finché sul display della temperatura non scompare il simbolo Chiave  .
	La posizione dell'elevatore è memorizzata molto in alto.	Premere nuovamente il tasto Aprire  e memorizzare la posizione dell'elevatore al livello desiderato con il tasto  .
Il display relativo alla temperatura visualizza "OFF".	È stata attivata l' delimitazione temporale automatica.	Disattivare il forno mediante l'interruttore generale  .
Impossibile memorizzare la posizione dell'elevatore.	Il forno non è stato chiuso correttamente.	Chiudere nuovamente il forno, quindi riaprirlo.

Tutti i messaggi d'errore possono essere cancellati con il tasto Orologio ⌚. In questo modo si ripristina lo stato di base del forno. Impostare nuovamente l'ora.

Se non è possibile eliminare nuovamente un messaggio d'errore o qualora esso si manifesti ripetutamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Messaggio d'errore sul display dell'ora	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
E005 o E305	Errore di comunicazione tra i moduli elettronici.	Premere il pulsante orologio ⌚. Regolare nuovamente l'ora.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 o E701	Datenfehler in der Elektronik.	Premere il pulsante orologio ⌚. Regolare nuovamente l'ora.
E011	Uno dei tasti di comando è stato premuto troppo a lungo.	Premere singolarmente tutti i tasti di comando e controllare se sono bloccati.
E101 o E104	La sonda termica è sovraccarica.	Premere il pulsante orologio ⌚. Regolare nuovamente l'ora.
E115	La temperatura del forno è troppo elevata.	Lasciare raffreddare il forno prima di riutilizzarlo.
E702, E704, E705 o E706	Errore di dati a livello del sistema elettronico dell'elevatore.	Premere il pulsante orologio ⌚. Regolare nuovamente l'ora.
E703	Il contatto della porta non funziona.	Premere il pulsante orologio ⌚. Regolare nuovamente l'ora.
E711	Uno dei tasti dell'elevatore è stato premuto troppo a lungo.	Premere il pulsante orologio ⌚. Regolare nuovamente l'ora.
	Un tasto elevatore è bloccato.	Premere tutti i tasti elevatore e controllare che non siano bloccati.
	La sportello di vetro non è nella posizione corretta.	Muovere leggermente lo sportello di vetro finché i tasti non si sbloccano.

⚠ Avvertenza: Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza clienti adeguatamente qualificati.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Sostituzione delle lampade del forno

In caso di guasto, la lampada del forno deve essere sostituita.

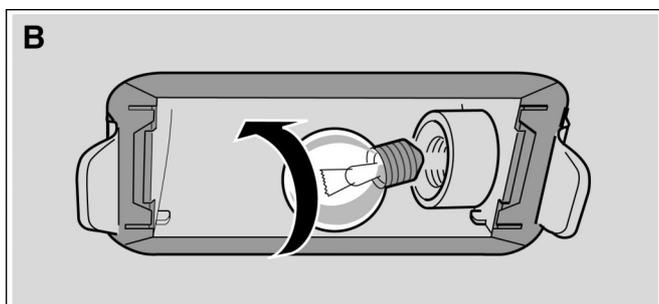
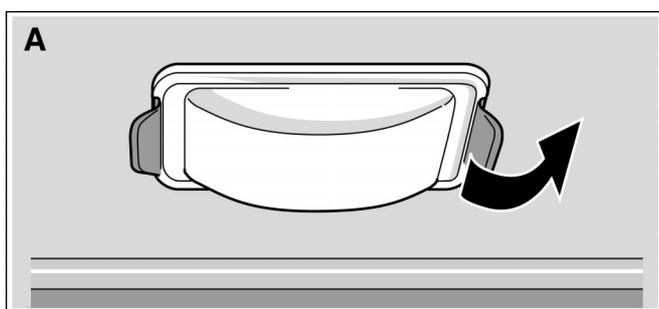
Le lampade di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato.

Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.

⚠ Avvertenza: Le lampade del forno devono essere sostituite soltanto quando il forno è freddo. Pericolo di scottature!

Lampada della parete superiore

Utilizzare esclusivamente una lampadina da 40 watt.



- 1 Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
- 2 Stendere un canovaccio sulla vetroceramica per evitare di danneggiarla.
- 3 Rimuovere la copertura in vetro. A tale scopo, premere all'indietro la linguetta in metallo con il dito pollice. (Figura A)
Attenzione! La copertura in vetro si allenta non appena si sgancia un lato. Tenerla saldamente.
- 4 Svitare la lampada (Figura B) e sostituirla con una dello stesso modello.
- 5 Applicare nuovamente la copertura in vetro. A tale scopo, montare la copertura in vetro al di sotto della linguetta su un lato, quindi premere sull'altro lato, finché non si innesta in posizione.
- 6 Rimuovere il canovaccio dalla vetroceramica e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

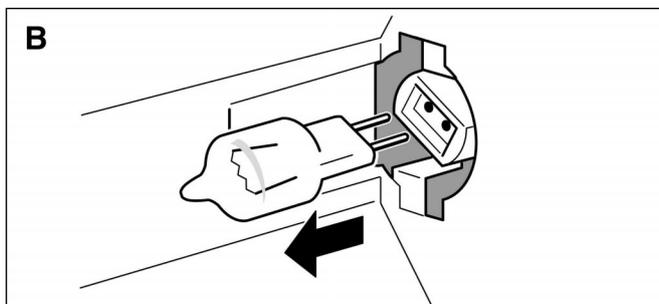
Lampade laterali

Utilizzare esclusivamente lampadine alogene da 10 watt. Afferrare le lampade alogene soltanto con un panno asciutto e pulito per garantirne una maggiore durata.

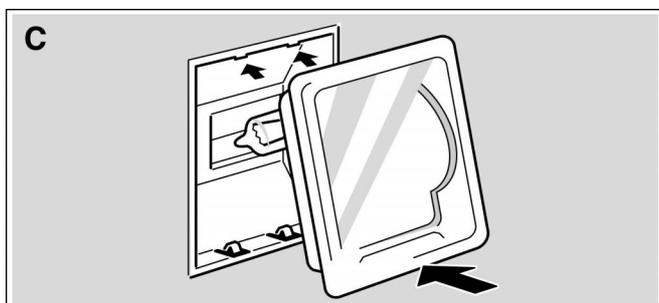
Le lampade laterali sinistra e destra vengono sostituite allo stesso modo.



- 1 Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
- 2 Stendere un canovaccio sulla vetroceramica per evitare di danneggiarla.
- 3 Rimuovere la copertura in vetro. A tale scopo, aprire con la mano la copertura in vetro operando dal basso.
Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, servirsi di un cucchiaio. (Figura A)



- 4 Estrarre la lampada senza ruotare (Figura B) e sostituirla con una dello stesso modello prestando attenzione alla posizione dei perni. Premere la lampada in modo che si innesti saldamente in posizione.



- 5 Applicare nuovamente la copertura in vetro. Accertarsi che la curvatura del vetro si trovi sul lato della lampada. Montare la copertura in vetro in alto e premere con forza verso il basso, finché non si innesta in posizione. (Figura C)
- 6 Rimuovere il canovaccio dalla vetroceramica e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

Coperture in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita.

Le coperture di vetro appropriate possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica.

Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi al forno.

Apertura manuale del forno

Nel caso in cui la funzione dell'elevatore non sia disponibile, è possibile aprire il forno manualmente. Per esempio, in caso di calo di corrente, se una pietanza è rimasta nel forno.

Per fare ciò servirsi di una fra le seguenti pile transistor da 9 V:

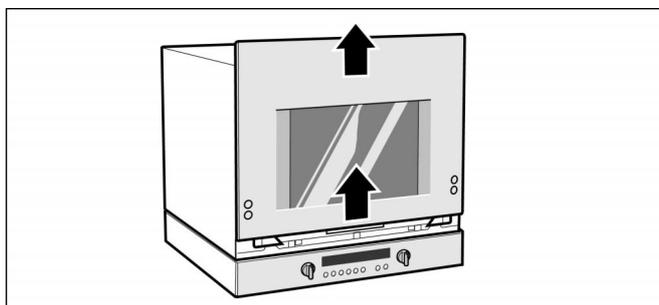
- alcaline 6LR61, 6LF22 oppure 6AM6
- zinco-carbone 6F22

⚠ Avvertenza: Lasciare raffreddare bene il forno. Dopo l'utilizzo, il vano interno del forno è molto caldo. Pericolo di scottature!
Non aprire il forno durante l'autopulizia. Pericolo di ustioni per deflagrazione!
Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
Rischio di scosse elettriche!

Attenzione: Utilizzare unicamente le pile indicate. Altre sorgenti di tensione potrebbero danneggiare il forno.

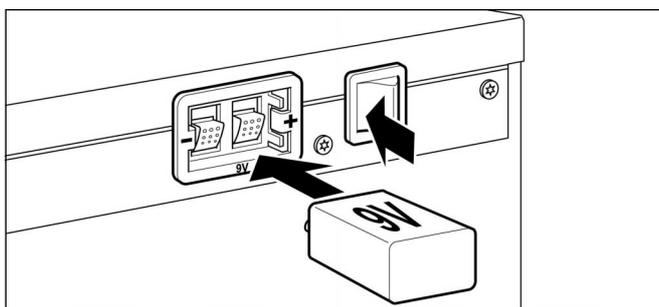
Procedimento

Non far scendere l'elevatore oltre i 40 cm. Il meccanismo dell'elevatore potrebbe danneggiarsi.



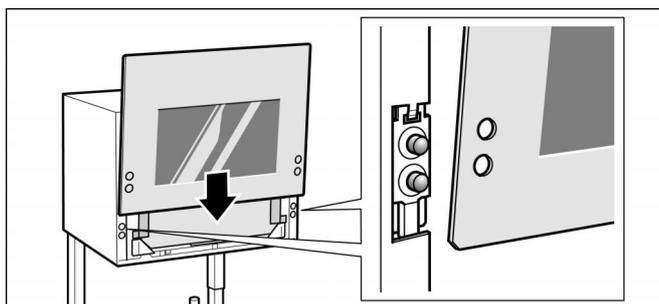
- 1 Spostare verso l'alto la lastra di vetro frontale e rimuoverla dal lato anteriore. Attenzione! La lastra in vetro frontale si allenta non appena la si stacca dai ganci. Tenerla saldamente.

Anche i tasti dell'elevatore vengono spostati verso l'alto.



- 2 Inserire la pila da 9V nei contatti in alto a destra sul forno. Allo stesso tempo premere contemporaneamente l'interruttore sulla destra. L'elevatore scende lentamente.

Fare attenzione alla polarità:
sinistra = negativo –
destra = positivo +



- 3 Agganciare nuovamente la lastra in vetro frontale e spingerla verso il basso.

Verificare che i tasti dell'elevatore si trovino correttamente nelle aperture della lastra frontale.

Non appena i tasti dell'elevatore funzionano nuovamente, chiudere in primo luogo il forno. La funzione dell'elevatore potrà quindi essere nuovamente usata come di consueto.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Numero E e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero E completa e l'esatto numero FD dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova sul lato anteriore della base dell'elevatore.

Per evitare di perder tempo in ricerche in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al forno.

N° E	N° FD
------	-------

Servizio ☎

Imballaggio e apparecchio dismesso

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



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

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

Valori di impostazione e consigli

Viene qui proposta una serie di ricette con le relative impostazioni ottimali.

I valori di impostazione sono validi nel caso di introduzione della pietanza nel forno freddo. È così possibile risparmiare energia.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura.

Unitamente ai consigli sono fornite anche informazioni supplementari, utili alla preparazione ottimale delle pietanze per ottenere i risultati desiderati.

- Accessori:
Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Ideali sono le teglie e gli stampi in metallo scuro. Le stoviglie in metallo chiaro o in vetro devono essere poste direttamente sulla vetroceramica.

Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

Dolci e biscotti

Posizionare gli stampi sulla griglia.

L'impasto per pane deve essere disposto direttamente sulla vetroceramica.

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasti, semplici	Stampo a scodella/ a corona/ rettangolare	1		150 - 170	50 - 60
Impasti fini (per esempio, torta paradiso)	Stampo a scodella/ a corona/ rettangolare	1		140 - 160	60 - 70
Fondo di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	0		150 - 170	25 - 35
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	0		160 - 180	20 - 30
Pan di Spagna	Stampo a cerniera	1		160 - 180	30 - 40
Torte alla frutta o torte al quark, pasta frolla*	Stampo a cerniera	1		170 - 190	70 - 90
Dolce alla frutta, fine (pasta fluida miscelata)	Stampo a cerniera/ stampo a scodella	1		150 - 170	50 - 60
Torte salate* (per esempio quiche, torta di cipolle)	Stampo a cerniera	0		170 - 190	50 - 60

* Lasciar raffreddare la torta per ca. 20 minuti nel forno.

Dolce sulla teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasti e pasta lievitata con guarnitura secca	Teglia	1		180 - 200	20 - 30
	Teglia + vaschetta grill*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Impasti e pasta lievitata con guarnitura succosa	Teglia	2		160 - 180	40 - 50
	Teglia + vaschetta grill*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare)	Vaschetta grill	1		190 - 210	15 - 20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Vaschetta grill	2		170 - 190	30 - 40
Stollen con 500 g di farina	Vaschetta grill	2		180 - 200	50 - 60
Stollen con 1 kg di farina	Vaschetta grill	2		170 - 190	60 - 80
Strudel, dolce	Vaschetta grill	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Vaschetta grill	1		210 - 230	25 - 35
	Teglia + vaschetta grill*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

* In caso di cottura su due livelli, si consiglia di agganciare sempre la teglia al di sopra della vaschetta grill.

Pane e panini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Preriscaldare				300	8 - 10
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*	senza	0		200	35 - 45
Preriscaldare				300	8 - 10
Pane fermentato con 1,2 kg di farina*	senza	0		200	45 - 55
Panini	Teglia	2		220 - 240	25 - 35
Panini da riscaldare, brezel (ciambelle salate)	Teglia Teglia + vaschetta grill**	1 3 + 1	 	200 - 220 180 - 200	10 - 25 15 - 25

* Non versare mai acqua direttamente sulla vetroceramica.

** In caso di cottura su due livelli, si consiglia di agganciare sempre la teglia al di sopra della vaschetta grill.

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia Teglia + vaschetta grill*	2 3 + 1	 	130 - 150 120 - 140	10 - 20 25 - 35
Biscottini	Teglia	1		70 - 90	100 - 150
Bignè	Teglia	1		210 - 230	30 - 40
Amaretti	Teglia Teglia + vaschetta grill*	1 3 + 1	 	110 - 130 100 - 120	30 - 40 40 - 50
Pasta sfoglia	Teglia Teglia + vaschetta grill*	1 3 + 1	 	180 - 200 170 - 190	25 - 35 35 - 45

* In caso di cottura su due livelli, si consiglia di agganciare sempre la teglia al di sopra della vaschetta grill.

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a dolci o ricette analoghe riportati nelle tabelle.
Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura indicata nella ricetta, bucare in profondità la parte più alta del dolce con uno stuzzicadenti. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non imburrare le pareti laterali dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro sulla parte superiore.	Agganciare l'accessorio più a fondo. Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.
Il dolce è troppo secco.	Servendosi di uno stuzzicadenti, realizzare piccoli fori nel dolce finito e irrigare con succo di frutta o alcol. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido. Cuocere più a lungo a una temperatura più bassa. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi applicare la guarnitura. Prestare attenzione al tempo di cottura indicato nella ricetta.
La doratura del dolce non è uniforme.	Scegliere una temperatura leggermente inferiore. Cuocere i dolci delicati con riscaldamento super./infer. su un solo livello. La carta da forno sporgente a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in modo appropriato. Durante la cottura agganciare l'accessorio su un livello con ventola a livello 1 o 3.

La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare una vaschetta grill più profonda.
I cibi sono stati cucinati su due piani. Il dolce cotto al livello superiore è più scuro rispetto a quello che si trova al livello più basso.	Quando si cucina su due livelli, si consiglia di utilizzare sempre ventola  . Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.
Si desidera utilizzare teglie e stampi in metallo chiaro o vetro.	Disporre le stoviglie direttamente sulla vetroceramica.
Durante la cottura di dolci succosi, si genera dell'acqua di condensa.	Questo rappresenta un fenomeno di natura fisica. Durante la cottura si genera del vapore acqueo che fuoriesce attraverso le fessure di aerazione. Può quindi depositarsi sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa.

Carne, pollame, pesce

- Stoviglie:**
 È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la vaschetta grill.

 Posizionare sempre le stoviglie al centro della vetroceramica.

 Disporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Se posizionato su una base fredda o bagnata, il vetro può esplodere.
- Cottura arrosto:**
 La buona riuscita di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne.

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

 Al termine del tempo di cottura, l'arrosto deve essere lasciato riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

- Cottura al grill:**
 Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. Questi si rosolano così in modo uniforme e non si seccano.

Disporre le porzioni direttamente sulla griglia. Posizionarle preferibilmente al centro della griglia. Agganciare inoltre la vaschetta grill al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo della carne e il forno resta pulito.

Carne

Salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill, per evitare che secchino.

Le fette di carne devono essere girate a metà cottura, mentre le porzioni al grill trascorsi due terzi del tempo di cottura.

Carne		Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Brasato di manzo	1 kg	con coperchio	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Lombo di manzo	1 kg	senza coperchio	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100

* Girare il roastbeef a metà cottura. Terminata la cottura, avvolgerlo con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare in forno per 10 minuti.

** Tagliare la cotenna della carne di maiale. Disporre nella stoviglia in modo che la cotenna sia rivolta dapprima verso il basso.

*** Agganciare la vaschetta grill al livello 1.

Carne		Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Roastbeef, medio*	1 kg	senza coperchio	0		220 - 240	60
Bistecche, ben cotte		Griglia***	4		3	20
bistecche, al sangue		Griglia***	4		3	15
Carne di maiale senza cotenna (per esempio collo)	1 kg		0		190 - 210	130
	1,5 kg	senza coperchio	0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Carne di maiale con cotenna** (per esempio spalla, zampone)	1 kg		0		200 - 220	140
	1,5 kg	senza coperchio	0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Cotoletta di maiale con osso	1 kg	con coperchio	0		210 - 230	70
Polpettone	750 g	senza coperchio	0		200 - 220	100
Salsicce	ca. 750 g	Griglia***	4		3	12
Arrosti di vitello	1 kg	senza coperchio	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	senza coperchio	0		170 - 190	120

* Girare il roastbeef a metà cottura. Terminata la cottura, avvolgerlo con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare in forno per 10 minuti.

** Tagliare la cotenna della carne di maiale. Disporre nella stoviglia in modo che la cotenna sia rivolta dapprima verso il basso.

*** Agganciare la vaschetta grill al livello 1.

Pollame

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

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

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

Girare il pollo intero trascorsi i due terzi del tempo di cottura.

Pollame		Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Mezzo pollo da 1 a 4 porzioni	da 400 g ciascuno	Griglia*	2		210 - 230	40 - 50
Porzioni di pollo	da 250 g ciascuno	Griglia*	2		210 - 230	30 - 40
Pollo, intero 1 - 2 porzioni	da 1 kg ciascuno	Griglia*	2		200 - 220	50 - 80
Anatra	1,7 kg	Griglia*	2		180 - 200	90 - 110
Oca	3 kg	Griglia*	2		160 - 180	120 - 140
Tacchino	3 kg	Griglia*	2		180 - 200	100 - 120
Cosciotti di tacchino 2 porzioni	da 800 g ciascuno	Griglia*	2		180 - 200	90 - 110

* Agganciare la vaschetta grill al livello 1.

Pesce

I dati si riferiscono al pesce non impanato.

Pesce		Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Pesce, alla griglia	da 300 g ciascuno	Griglia*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Pesce, a fette (per esempio cotolette)	da 300 g ciascuno	Griglia*	3		2	20 - 25

* Agganciare la vaschetta grill al livello 1.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere l'indicazione corrispondente al peso più prossimo e modificare il tempo secondo le esigenze.
Si potrà in questo modo capire se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Quando è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Scegliere una temperatura leggermente inferiore.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure 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 oppure aggiungere meno liquido.
Quando si bagna l'arrosto, si sviluppa vapore.	Questo rappresenta un fenomeno di natura fisica. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso le fessure di aerazione. Può quindi depositarsi sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Utilizzare la funzione Grill con ventola  anziché il riscaldamento super./infer.  . In questo modo il forno non si scalda eccessivamente e viene generata una quantità minore di vapore acqueo.

Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa ed estremamente tenera.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menu, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda.

- Stoviglie adatte:
Utilizzare una stoviglia piana e resistente al calore, per esempio un piatto da servizio in vetro o in porcellana.

Procedimento

- 1 Attivare il forno mediante l'interruttore generale ①.
- 2 Impostare il riscaldamento super./infer.
- 3 Impostare la temperatura sul valore di 90 °C.
- 4 Servendosi del tasto ✓, avviare e preriscaldare il forno. Scaldare al tempo stesso anche la stoviglia posizionandola sulla vetroceramica.
- 5 Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata.
- 6 Riporre nuovamente la stoviglia con la carne nel forno e proseguire la cottura. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 90 °C.

Nota: Si consiglia di utilizzare soltanto carne fresca.

Far scaldare la carne per un periodo di tempo sufficientemente lungo e in modo che diventi molto calda.

Non coprire la carne durante la prosecuzione della cottura in forno.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente girate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.

Tabella

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi della rosolatura e della prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.

I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro o olio già caldo.

Pietanza	Rosolatura sulla zona di cottura in minuti	Proseguimento della cottura in forno in minuti
Fette di carne piccole		
Dadini o listarelle	su tutta la superficie 1-2	20 - 30
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2	35 - 50
Fette di carne di medie dimensioni		
Filetto intero (400-800 g)	su tutta la superficie 4-5	75 - 120
Dorso d'agnello (ca. 450 g)	per ogni lato 2-3	50 - 60
Cotoletta doppia	su tutta la superficie 7-9	100 - 120
Fette di carne grandi		
Filetto intero (a partire da 900 g)	su tutta la superficie 6-8	120 - 150
Arrosto (600 g-1 kg)	su tutta la superficie 8-10	120 - 150
Arrosto (1,1-2 kg)	su tutta la superficie 8-10	180 - 270

Consigli per la cottura lenta

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto.

Riscaldare il piatto e servire le salse ancora molto calde.

Si desidera mantenere calda la carne preparata con la funzione di cottura lenta.

Una volta terminata la cottura lenta, impostare nuovamente la temperatura di 70° C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde per 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per due ore.

Soufflé, gratin, toast, verdura

I gratin sono soufflé realizzati con componenti grezzi, destinati a essere cotti.

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grill	Durata in minuti
Soufflé dolce (per esempio soufflé di quark con frutta)	Stampo per soufflé	0		170 - 190	45 - 55
Soufflé salati con ingredienti cotti (per esempio sfornato di pasta)	Stampo per sfornati o vaschetta grill	0		180 - 200	30 - 40
		1		170 - 190	25 - 35
Soufflé salati con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	Stampo per sfornati o vaschetta grill	0		190 - 210	45 - 55
		1		190 - 210	40 - 50
Far dorare i toast, 8 fette	Griglia	4		3	2 - 6
Far arrostitire i toast, 8 fette	Griglia**	3		3	5 - 10
Verdura cottura al grill, fresca	Vaschetta grill	2		3	30 - 40

* Lo sfornato non deve superare i 2 cm di altezza.

In caso contrario, utilizzare la funzione di riscaldamento super./infer.

** Agganciare la vaschetta grill al livello 1.

Essiccare per la conservazione

Lavarla accuratamente e asciugarla.

Utilizzare solo frutta e verdura integre.

Rivestire la griglia e la vaschetta grill con carta da forno.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Anelli di mele 600 g	Griglia + vaschetta grill*	3 + 1		80	ca. 5
Fette di pera 800 g	Griglia + vaschetta grill*	3 + 1		80	ca. 8
Prugne 1,5 kg	Griglia + vaschetta grill*	3 + 1		80	ca. 10
Erbe aromatiche, pulite 200 g	Griglia + vaschetta grill*	3 + 1		80	ca. 1 ½

* Agganciare la griglia al di sopra della vaschetta grill.

Nota: Mescolare più volte la frutta o verdura molto succosa.

Subito dopo la cottura, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.

Non cucinare più di sei barattoli di frutta o di verdura contemporaneamente.

I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Possono essere influenzati da temperatura ambiente, numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto.

Prima di ogni commutazione o disattivazione, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi bene – ovvero che si formino numerose bollicine.

Preparazione

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

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

Non riempire eccessivamente i vasetti con frutta o verdura. Chiudere in modo corretto. Verificare che i bordi dei vasetti siano ben puliti.

Impostazione

- 1 Agganciare la vaschetta grill al livello 1. Mettere i vasetti nella pentola in modo che non si tocchino.
- 2 Versare nella vaschetta grill ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
- 3 Chiudere il forno.
- 4 Impostare il riscaldamento inferiore .
- 5 Impostare la temperatura su un valore compreso fra 170 °C e 180 °C.
- 6 Avviare con il tasto .

Cottura di frutta

Non appena il contenuto dei barattoli inizia a spumeggiare, dopo circa 40 - 50 minuti, disattivare il forno con l'interruttore principale .

Dopo 25 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno. Se li si lascia raffreddare a lungo in forno, potrebbero formarsi dei germi, con un conseguente processo di acidificazione della frutta cotta.

Frutta in barattoli tondi da un litro	Dallo spumeggiare al	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	Disattivazione	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	Disattivazione	ca. 30 minuti
Mousse di mela, pere, prugne	Disattivazione	ca. 35 minuti

Cottura di verdure

Non appena il contenuto dei vasetti inizi a spumeggiare, riportare la temperatura a 120 °C - 140 °C.

Una volta trascorso il tempo indicato nella tabella, disattivare il forno con l'interruttore generale .

Dopo 30 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno.

Verdure in acqua fredda nei vasetti tondi da un litro	Dallo spumeggiare a 120° C - 140° C	Calore residuo
Cetrioli	Disattivazione	ca. 35 minuti
Barbabietola rossa	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

Estrarre i barattoli

Deporre i contenitori in vetro su un canovaccio asciutto. Se posizionato su una base fredda o bagnata, il vetro può esplodere.

Prodotti pronti surgelati

Posizionare il prodotto pronto surgelato direttamente sulla vetroceramica o in una teglia direttamente su quest'ultima. In questo modo viene utilizzato il calore da contatto con Speed .

I valori impostati nella tabella valgono per i prodotti precotti surgelati.

⚠ Avvertenza: Non disporre mai carta da forno direttamente sulla vetroceramica. Pericolo di incendio!

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza	Fondo sottile	0		270 - 300	10 - 20
	Fondo spesso, Pizza-Baguette	0		230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0		230 - 280	8 - 15
	Pizza su 2 livelli	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Prodotti a base di patate	Patatine fritte*	0		250 - 280	15 - 25
	Crocchette, patate alla duchessa	0		250 - 280	10 - 20
	Patate arrosto, involtini di patate ripieni	0		250 - 280	10 - 20
Prodotti da forno (pronti cotti)	Pagnotte	0		220 - 250	5 - 15
	Brezel (ciambelle salate)	0		220 - 250	5 - 15
Gnocchi arrostiti	Bastoncini di pesce	0		250 - 280	5 - 15
	Bastoncini di pollo	0		250 - 280	10 - 20
	Hamburger vegetariani	0		250 - 280	15 - 25

* Distribuirle in modo uniforme e in modo tale da formare un solo strato. Quando si cucina su due livelli, si consiglia di utilizzare sempre aria calda 3D , durante la cottura agganciare l'accessorio a livello 1 e 3.

Scongelamento

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e disporli al centro della griglia in una apposita pentola.

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Alimenti surgelati delicati per esempio torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutti, ecc.	Griglia	1		20 °C
Altri prodotti surgelati* Per esempio pollo, salsicce e carne, pane, pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		50 °C

* Coprire gli alimenti con una pellicola per forno a microonde. Disporre il pollo nella pentola in modo che il petto sia rivolto verso il basso.

Nota: A 20 °C si accendono le lampade del forno, da 30 °C a 60 °C si spengono.

Far fondere e mantenere caldi gli alimenti

Sulla superficie di riscaldamento è possibile mantenere calde le pietanze anche con forno aperto e far fondere la cioccolata, il burro o la gelatina.

Tipo di riscaldamento

Mantenere caldo – aperto 

Si dispone di un grado di riscaldamento e l'attivazione è possibile solo con forno aperto. Viene bloccata la funzione dell'elevatore e sul display della temperatura si illumina il simbolo del lucchetto .

La funzione per mantenere caldo il cibo quando il forno è aperto è ideale per le pietanze preparate in stoviglie con coperchio. Attraverso questa fase di riscaldamento delicato, la pietanza non si surriscalda e resta meno asciutta.

I tempi per fondere gli alimenti dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo.

Per fondere gli alimenti, non utilizzare pellicola in alluminio né contenitori in plastica. Questi ultimi possono infatti sciogliersi.

	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello
Mantenere caldo con forno aperto	0		1
Fondere, sciogliere per esempio cioccolata, burro, gelatina	0		1

Consigli per il risparmio energetico

Riscaldare il forno soltanto se indicato nella corrispondente ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, smaltate o in metallo. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro in rapida successione. In questo modo, il forno è ancora caldo e il tempo di cottura per due dolci si riduce.

In caso di pietanze con tempi di cottura lunghi, è possibile disattivare il forno già 5 - 10 minuti prima della fine. La cottura viene conclusa grazie al calore residuo.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussioni da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati delle ultime ricerche sono state raccolte le seguenti informazioni.

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali la patatine, le patate arrosto, i toast, i panini, il pane o prodotti fini di pasta frolla riscaldati (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità Impostare valori minimi per i tempi di cottura.
Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.
I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Utilizzare possibilmente patate fresche che non presentino punti verdi o soggetti a germinazione. Non conservare le patate a temperature inferiori a 8 °C.

Cottura al forno Con riscaldamento super./infer.  max. 200 °C, con ventola  max. 180 °C.
La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Biscottini Con riscaldamento super./infer.  max. 190 °C, con ventola  max. 170 °C.

Patatine fritte Distribuirle in modo uniforme nella teglia e in modo tale da formare un solo strato.
Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché non secchino.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per diversi istituti, al fine di agevolare i controlli e i test dei diversi forni.

Conformemente alla normativa DIN 44547 e EN 60350

Cottura al forno

I valori di impostazioni sono validi nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	1		160 - 180	20 - 30
	Teglia + vaschetta grill*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Tortine, 20 porzioni	Teglia	2		160 - 180	25 - 35
Tortine, 20 porzioni per teglia (preriscaldare)	Teglia + vaschetta grill*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera	1		160 - 180	30 - 40
Dolce lievitato	Vaschetta grill	2		160 - 180	40 - 50
	Teglia + vaschetta grill*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Dolce di mele coperto	2 stampi a scatto in lamiera stagnata Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* In caso di cottura su due livelli, si consiglia di agganciare sempre la teglia al di sopra della vaschetta grill.

Cottura al grill

I valori di impostazioni sono validi nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata in minuti
Dorare i toast (preriscaldare per 10 min.)	Griglia	4		3	1 - 2
Beefburger 12 porzioni*	Griglia	3		3	25 - 30

* Girare trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo impostato. Agganciare la vaschetta grill al livello 1.

Note

Note

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 285 071 • G061088 • it

GAGGENAU