



[it] Istruzioni per l'uso

5CD331.0
Forno da incasso

Importanti avvertenze di sicurezza	2	Cottura al grill.....	10
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	4	Scongelamento	12
Il nuovo apparecchio	4	Yogurt	12
Gli accessori.....	5	Cura e pulizia	13
Prima del primo utilizzo.....	6	Guasti e riparazioni	16
Comandi dell'apparecchio	6	Servizio di assistenza tecnica	17
Cottura al forno	6	Pietanze sperimentate	17
Cottura arrosto.....	9		

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli per risparmiare energia durante la cottura e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

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

Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce.

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

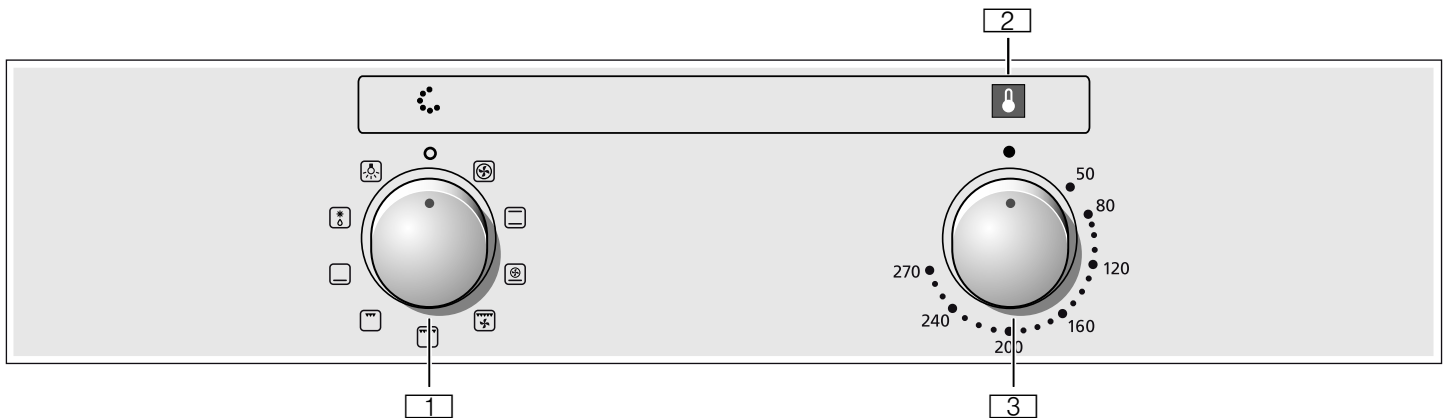
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni sull'apparecchio e le modalità di funzionamento.

Pannello di comando

Premere le manopole di regolazione a scomparsa per estrarle e reinserirle.



Elemento di comando	Utilizzo
Forno	
1	Selezionare la modalità di funzionamento (vedere il capitolo: Uso dell'apparecchio)
2	Mentre l'apparecchio si scalda, e a ogni riscaldamento successivo, si accende la spia.
3	Selezionare la temperatura

Modalità di funzionamento

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Aria calda 3D	Per la cottura al forno e arrosto su uno o due livelli
Riscaldamento sup./inf.	Per cuocere e arrostitire su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta)
Livello pizza	Per prodotti pronti surgelati e per pietanze che necessitano di maggiore calore dal fondo (vedere il capitolo: Cottura al forno)
Grill ventilato	Per pollame e porzioni di carne più grandi

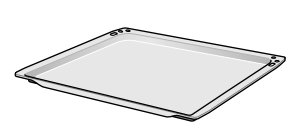
Modalità di funzionamento	Utilizzo
Grill, superficie grande	Per alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce)
Grill, superficie piccola	Per quantità ridotte di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, toast)
Riscaldamento inferiore	Per alimenti e prodotti da forno che richiedono una doratura o una crosta sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
Scongelo	Per scongelare in modo delicato porzioni di carne, pane e dolci farciti (ad es. torta alla crema)
Illuminazione del forno	Agevola la cura e la pulizia del vano di cottura

Gli accessori

Questo capitolo fornisce informazioni sugli accessori, l'inserimento corretto degli accessori nel vano di cottura, i livelli d'inserimento e gli accessori speciali.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Teglia, smaltata
per la cottura al forno di dolci in teglia e pasticcini



Griglia
per la cottura al forno in stampi, per arrostiti e grigliare

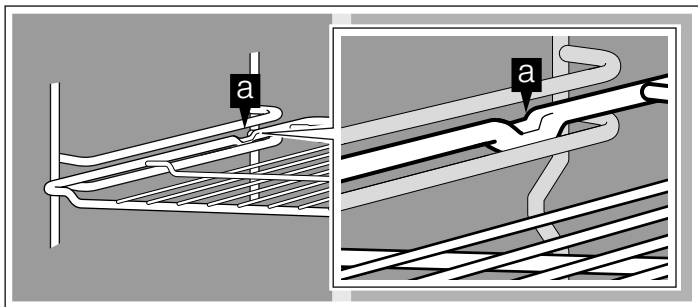
Avvertenza: La teglia da forno e la leccarda possono deformarsi in seguito a forti sbalzi di temperatura (ades. inserendole dal congelatore al vano di cottura caldo).

Inserimento degli accessori

L'accessorio è dotato di una funzione d'arresto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

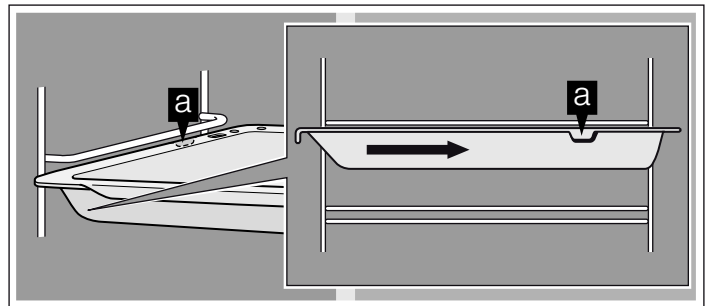
Al momento dell'inserimento della griglia verificare

- che la sporgenza (a) sia rivolta verso il basso
- che la sporgenza (a) sia rivolta verso il fondo della griglia



Al momento dell'inserimento della teglia o della leccarda verificare

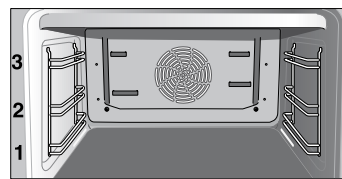
- che la sporgenza (a) sia rivolta verso il fondo dell'accessorio
- che, al momento dell'inserimento, la smussatura dell'accessorio sia rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio



Livelli di inserimento

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

In caso di modalità di funzionamento Aria calda 3D non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.




Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Accessori	N° d'ordine
Teglia, smaltata	5Z 1343 X1
Leccarda con griglia inseribile	5Z 1243 X1
Estensione telescopica doppia	5Z 11TA 15

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.


1. Rimuovere gli accessori e i residui della confezione dal vano di cottura.
2. Pulire gli accessori e il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda (vedere capitolo: Cura e pulizia).
3. Attivare il riscaldamento sup./inf.  a 240 °C per 60 minuti.
4. Una volta raffreddatosi, lavare nuovamente il vano di cottura con una soluzione di lavaggio calda.
5. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido e una soluzione di lavaggio.

Comandi dell'apparecchio

Questo capitolo descrive come attivare e disattivare l'apparecchio e come selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura.

Attivazione dell'apparecchio


1. Ruotare il selettore della modalità di funzionamento fino a impostare quella desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura fino a impostare quella desiderata.

Mentre l'apparecchio si scalda, e a ogni riscaldamento successivo, si accende la spia .

Disattivazione dell'apparecchio

1. Riportare il selettore delle modalità di funzionamento su 0.
 2. Riportare il selettore della temperatura su ●.
- Dopo lo spegnimento, la ventola può continuare a funzionare.

Cottura al forno

In caso di cottura con Aria calda 3D  non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Accessori per la cottura al forno

Stampi per dolci

Utilizzare stampi per dolci scuri, in metallo. Gli stampi in lamiera stagnata e quelli in vetro prolungano il tempo di cottura e i dolci non si dorano uniformemente.

Posizionare uno stampo a cassetta sempre diagonalmente e uno stampo rotondo sempre al centro della griglia.

Teglie

Si consiglia di utilizzare esclusivamente teglie originali, in quanto queste si adattano in modo ottimale al vano di cottura e alle modalità di funzionamento.

Inserire le teglie sempre con attenzione fino all'arresto e fare in modo che lo smusso della teglia sia sempre rivolto verso il lato della porta.

Cottura su due livelli

Per la cottura su due livelli utilizzare di preferenza le teglie e inserirle contemporaneamente.

Fare attenzione perché sui diversi livelli i pasticcini potrebbero dorarsi a velocità diversa. I pasticcini posti sul livello più alto si dorano più rapidamente e possono essere estratti prima.

Tabelle di cottura per impasti di base



I valori indicati nella tabella sono indicativi e validi per teglie smaltate o stampi scuri. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta e anche a seconda dello stampo.

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



Per il primo tentativo, si consiglia di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Se si segue una ricetta personale, prendere in considerazione le indicazioni per alimenti simili nella tabella.



Osservare le avvertenze sul preriscaldamento riportate nella tabella.

Impasto di base	Aria calda 3D 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta fluida miscelata					
Dolci in teglia farciti	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Stampo a cerniera/a cassetta	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Pasta frolla					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es.granella	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Dolci in teglia con guarnizione cremosa, ad es. farcitura alla panna	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Stampo a cerniera, ad es. torta alla ricotta	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Impasto per Pan di Spagna					
Rotolo di Pan di Spagna	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Pan di Spagna (6 uova)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Pan di Spagna (3 uova)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Pasta lievitata					
Dolci in teglia con copertura asciutta, ad es.granella	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Corona/treccia lievitata (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Stampo a cerniera	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Stampo da budino	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Preriscaldare il forno

Pasticcini	Aria calda 3D 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pasta lievitata	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-
Meringhe	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Pasta sfoglia/pasta chou	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Impasto morbido, ad es.muffin	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pasta frolla, ad es.biscottini al burro	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Preriscaldare il forno


Pane/pagnotte	Aria calda 3D 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pagnotte	1	220*	15 - 25	2	240*
Panfocaccia	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*

* Preriscaldare il forno

Pane/pagnotte	Aria calda 3D 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Impasto per pane 750 - 1000 g					
Cottura finale	1	220*	35 - 40	2	210*
Impasto per pane 1000 - 1250 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 45	2	190
Impasto per pane 1250 - 1500 g					
Cottura iniziale	1	220*	10 - 15	2	240*
Cottura finale	1	180	40 - 50	2	190

* Preriscaldare il forno

Tabella di cottura per pietanze e cibi pronti surgelati

La funzione cottura pizza  è particolarmente adatta alle pietanze fresche, che richiedono molto calore dal fondo e ai cibi pronti surgelati.

Fare attenzione ai seguenti punti:



- Rivestire la teglia con carta da forno
- Non disporre le patate fritte una sull'altra
- Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare i prodotti a base di patate surgelati
- Condire i prodotti a base di patate surgelati solo al termine della cottura
- Disporre le pagnotte ben distanziate l'una dall'altra. Non metterne troppe su una sola teglia
- Rispettare le istruzioni del produttore.

I valori indicati nella tabella sono indicativi e validi per teglie smaltate. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta e anche a seconda dello stampo.

Per il primo tentativo, si consiglia di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme.

I valori riportati nella tabella si intendono dall'inserimento nel forno freddo.

Con la funzione cottura pizza  non è possibile utilizzare la cottura su due livelli.

Piatti	Aria calda 3D 			Livello pizza 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Pizza fresca	1	200 - 220*	25 - 35	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Crostata	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	1	170 - 180*	45 - 55	1	180 - 200
Gratin di patate (patate crude)	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Strudel, surgelato	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelata	1	170 - 190	15 - 25	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-
Prodotti a base di patate, surgelati					
Patate fritte	1	190 - 210	25 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Crocchette/rösti di patate	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Prodotti da forno					
Pagnotte, surgelate	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Panini, precotti, surgelati	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Panini, precotti	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Preriscaldare il forno


Consigli e suggerimenti

Il dolce è troppo chiaro	Controllare il livello di inserimento e il tipo di recipiente consigliato. Collocare lo stampo sulla griglia e non sulla teglia. Prolungare la durata di cottura o aumentare la temperatura.
Il dolce è troppo scuro.	Controllare il livello di inserimento. Abbreviare la durata di cottura o ridurre la temperatura.
Il dolce nello stampo non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. Non collocare lo stampo immediatamente davanti ai fori di uscita dell'aria sulla parete posteriore del vano di cottura. Controllare che la posizione dello stampo sulla griglia sia corretta.
Il dolce nella teglia non è cotto in modo uniforme	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. Nella cottura di pasticcini, controllare che grandezze e spessori siano uguali.
Il dolce è troppo secco.	Abbreviare la durata di cottura e aumentare leggermente la temperatura.
Il dolce è troppo umido all'interno.	Ridurre la temperatura. Nota: non abbreviare i tempi di cottura mediante temperature più elevate (l'esterno viene cotto, l'interno resta crudo). Prolungare la durata di cottura e lasciar riposare l'impasto del dolce più a lungo. Mettere meno liquido nell'impasto.
Una volta prelevato dal forno il dolce si sgonfia	Mettere meno liquido nell'impasto. Prolungare la durata di cottura o ridurre la temperatura.
Il tempo di cottura indicato non è corretto	Nel caso di pasticcini, controllare la quantità posta sulla teglia e fare in modo che non siano a contatto tra loro.
Al termine della cottura il prodotto surgelato è dorato con intensità diversa	Per i prodotti surgelati, la doratura non uniforme si mantiene anche dopo la cottura.
I prodotti congelati non si colorano, non sono croccanti o le indicazioni relative ai tempi non sono esatte	Rimuovere il ghiaccio dai prodotti surgelati prima della cottura. Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati

Cottura arrosto

Rischio di incidenti a causa di stoviglie non resistenti al calore!


Utilizzare esclusivamente stoviglie concepite per la cottura al forno.

In caso di cottura con Aria calda 3D  non utilizzare il livello di inserimento 2 per non pregiudicare la circolazione dell'aria rovinando il risultato di cottura.

Arrosti cotti in stoviglie senza coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia senza coperchio.

Se necessario, aggiungere liquido nella stoviglia. Durante la cottura arrosto il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido caldo.

Quando si utilizza il tipo di cottura Riscaldamento sup./inf.  girare l'arrosto a circa metà o due terzi del tempo di cottura.

Cottura nella leccarda

La leccarda è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere capitolo: Accessori).

Durante la cottura arrosto nella leccarda si forma del sugo che si può utilizzare come base per una salsa gustosa.

Nella cottura arrosto nella leccarda è possibile cuocere contemporaneamente anche un contorno (ades. verdure).

In caso di arrosti di dimensioni ridotte, invece della leccarda utilizzare una stoviglia per arrosti più piccola. Disporla direttamente sulla griglia.

Arrosti cotti in stoviglie con coperchio

Per questo tipo di arrosti utilizzare una stoviglia con coperchio. Questo tipo di cottura si addice particolarmente alla preparazione di brasati.

Tabella per arrosti

La durata della cottura e la temperatura dipendono dalle dimensioni, dallo spessore, dal tipo e dalla qualità dell'arrosto.



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

I valori riportati nella tabella sono indicativi e si riferiscono alla preparazione di arrosti in stoviglie senza coperchio. Possono variare in funzione del tipo e della quantità di arrosto e anche a seconda della stoviglia da forno utilizzata.

Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

Al termine della durata di cottura, lasciare riposare l'arrosto per circa 10 minuti nel vano di cottura spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

I valori indicati nella tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da arrostire	Aria calda 3D 			Riscaldamento sup./inf. 	
	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti	Livello di inserimento	Temperatura in °C
Polpettone (da 500 g di carne)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Pesce, intero (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Pesce, intero (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Maiale					
Filetto, medio (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Arrosto con cotenna (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Arrosto, con venature di grasso senza cotenna, ad es.collo (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Arrosto magro (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Costata	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Manzo					
Filetto, medio (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rostbeef, medio (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Stufato (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Vitello					
Arrosto/petto di vitello (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Stinco	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Pollame (non ripieno)					
Pollo, intero (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Anatra, intera (2-3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Oca, intera (3-4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Cuocere i brasati in stoviglie con coperchio

Consigli e suggerimenti

Crosta troppo spessa e/o arrosto troppo asciutto	Verificare il livello di inserimento. Ridurre la temperatura o la durata di cottura.
Crosta troppo sottile	Aumentare la temperatura o accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.
La carne è rimasta cruda all'interno	Togliere gli accessori non necessari dal vano di cottura. Aumentare la durata di cottura. Servendosi di un termometro per arrosti verificare la temperatura interna dell'arrosto.
Il vapore acqueo nel vano di cottura si deposita sulla porta dell'apparecchio	Nel corso della cottura il vapore si asciuga. In caso di vapore eccessivo aprire brevemente e con cautela la porta dell'apparecchio, in modo da eliminarlo più velocemente.

Cottura al grill

Attenzione!

Danni materiali causati dall'intenso calore: Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.


Per la cottura al grill utilizzare sempre la griglia e la leccarda. La leccarda è disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati (vedere il capitolo: Accessori). Inserire la griglia al livello indicato nella tabella grill. Per evitare lo sporco, inserire la leccarda un livello più in basso. Collocare sempre la pietanza da grigliare al centro della griglia.

Avvertenza: Utilizzare sempre la leccarda in posizione normale (non capovolta).



Quando si cuociono al grill più porzioni di carne, fare in modo che le fette dello stesso tipo di carne abbiano all'incirca lo stesso spessore e lo stesso peso.

Grill ventilato

Il grill ventilato  è particolarmente indicato per pollame o carne (ad es. arrosto di maiale con cotenna), che deve essere ben grigliato e croccante all'esterno.

Girare la pietanza da grigliare dopo la metà o i due terzi del tempo di cottura.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali e le cosce, per consentire al grasso di colare.

A seconda della pietanza da grigliare, con il grill ventilato il vano di cottura può sporcarsi molto. Pulire perciò il forno dopo ogni utilizzo per evitare che lo sporco possa bruciare e incrostarsi.

Le indicazioni contenute nella tabella sono valori indicativi e validi per leccarde smaltate con griglia. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità della pietanza da grigliare.


Per il primo tentativo, impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme.


Al termine della cottura lasciare riposare la pietanza per circa 10 minuti nel forno spento e chiuso. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

I valori indicati si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Roastbeef, medio (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	1	190 - 210	120 - 150
Maiale			
Arrosto di maiale con cotenna	1	170 - 190	130 - 140
Stinco di maiale	1	180 - 200	150 - 180
Pollame (non farcito)			
Mezzo pollo, 1-2 pezzi	1	200 - 220	40 - 50
Pollo, intero, 1-2 pezzi	1	200 - 220	50 - 70
Anatra, intera (2 - 3 kg)	1	180 - 200	90 - 120
Oca, intera, 3 - 4 kg	1	150 - 170	140 - 160

Grill superficie variabile

Per grandi quantità di pietanze sottili da grigliare, utilizzare il grill superficie grande .

Per grandi quantità di pietanze sottili da grigliare, utilizzare il grill superficie piccola . Porre gli alimenti da grigliare al centro della griglia. Se si utilizza il grill superficie piccola si risparmia energia.



Ungere leggermente la pietanza da grigliare con olio, a piacere. Girare la pietanza da grigliare dopo la metà o i due terzi del tempo di cottura.

I dati riportati nella tabella sono indicativi. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità della pietanza da grigliare. Si intendono per l'inserimento nel forno freddo e per carne appena tolta dal frigorifero.


Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti	Avvertenze
Salsiccia	3	250	10 - 14	Incidere leggermente
Verdure	3	275	15 - 20	
Toast con farcitura	2	220	10 - 15	Il livello di inserimento dipende dallo spessore della farcitura
Maiale				
Bistecche di filetto, cottura media (spessore 3 cm)	3	275	14 - 18	
Bistecche, ben cotte (spessore 2 cm)	3	275	18 - 22	
Manzo				
Fettine di filetto (spessore 3 - 4 cm)	3	275	18 - 22	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Tournedos	3	275	15 - 18	
Agnello				
Filetti	3	275	8 - 12	I tempi di cottura con il grill possono essere ridotti o aumentati in base al livello di cottura desiderato
Cotolette	3	275	10 - 15	
Pollame				
Cosce di pollo	2	250	30 - 40	Se si punzecchia la pelle con una forchetta si evita la formazione di bolle durante la cottura al grill
Pezzetti di pollo	2	250	25 - 35	

Pietanza da grigliare	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti	Avvertenze
Pesce				
Bistecche	3	220	15 - 20	I vari pezzi devono avere lo stesso spessore
Cotolette	3	220	15 - 20	
Pesce intero	2	220	25 - 30	

Scongelamento

In questo capitolo viene illustrato come scongelare con Aria calda 3D  o con Scongelamento .

Scongelamento con aria calda 3D


Per scongelare e cuocere prodotti congelati e surgelati utilizzare la modalità di funzionamento Aria calda 3D .


Fare attenzione ai seguenti punti:

- una volta scongelati, i prodotti congelati e surgelati (soprattutto la carne) richiedono tempi di cottura più brevi rispetto a quelli freschi
- Il tempo di cottura della carne congelata si prolunga del tempo previsto per lo scongelamento
- Prima della cottura scongelare sempre il pollame surgelato in modo da poter rimuovere le interiora
- Cuocere il pesce surgelato alla stessa temperatura di quello fresco
- È possibile introdurre contemporaneamente nel vano di cottura grandi quantità di piatti pronti surgelati a base di verdure in vaschette di alluminio
- Per lo scongelamento su un livello utilizzare il livello di inserimento 1, per quello su due livelli usare i livelli di inserimento 1+3
- Attenersi alle indicazioni del produttore degli alimenti surgelati

Piatti surgelati	Temperatura in °C	Durata dello scongelamento in minuti
Prodotti surgelati crudi/ alimenti congelati	50	30 - 90
Pane/pagnotte (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Dolci in teglia surgelati secchi	60	45 - 60
Dolci in teglia surgelati umidi	50	50 - 70


Scongelamento



Con la modalità di funzionamento scongelamento  è possibile scongelare dolci particolarmente delicati (ad es. torte alla panna).

1. Attivare la modalità di funzionamento scongelamento .
2. Scongelare il prodotto surgelato per 25-45 minuti, a seconda del tipo e delle dimensioni.
3. Estrarre il prodotto surgelato dal vano di cottura e lasciarlo riposare ancora per 30-45 minuti.

Per piccole quantità (pezzettini) il tempo di scongelamento si riduce a 15-20 minuti e il tempo di riposo a 10-15 minuti.

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa. Per farlo, si sfrutta il calore dell'illuminazione del forno .

1. Rimuovere gli accessori e i supporti di aggancio, le estensioni telescopiche o il sistema monoguida.
2. Scaldare 1 litro di latte a lunga conservazione (grasso 3,5%) o di latte fresco pastorizzato a 40 °C
o
fare bollire una volta 1 litro di latte fresco e farlo raffreddare fino alla temperatura di 40 °C.
3. Aggiungere al latte riscaldato 150 g di yogurt compatto, mescolare e distribuire in bicchieri o ciotole. Non riempire i recipienti con più di 200 ml ciascuno.
4. Coprire i contenitori pieni con un coperchio adatto o con della pellicola per alimenti.
5. Preriscaldare il forno con il grill superficie grande  per 15 minuti a 100 °C.
6. Poi impostare il selettore delle modalità di funzionamento su illuminazione del forno .

7. Distribuire i contenitori su tutto il fondo del vano di cottura disponendoli alla stessa distanza l'uno dall'altro e chiudere la porta dell'apparecchio.
8. Dopo 8 ore, spegnere l'illuminazione del forno e mettere in frigorifero i contenitori per almeno 12 ore.

Cura e pulizia

Pericolo di corto circuito!

Non pulire l'apparecchio utilizzando detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Attenzione!

Danni alle superfici a causa della pulizia non corretta: Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti contenenti alcol
- pagliette o spugne in lana d'acciaio.

Osservare le indicazioni contenute nelle tabelle.

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

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Componente dell'apparecchio/superficie	Detergente/spugna o panno
Superfici in acciaio inossidabile	Applicare un detersivo per piatti con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato utilizzare un detergente per acciaio inossidabile opacizzato.
Pannello di comando	Soluzione alcalina di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Vetri delle porte	Applicare un detersivo per piatti o un detergente per vetri con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Il pannello interno in vetro della porta dell'apparecchio è dotato di un rivestimento che può avere l'aspetto di una patina chiara.

Pulizia del vano di cottura

Attenzione!

Danni alle superfici! Non pulire il forno caldo con i detergenti specifici per la pulizia del forno.


Avvertenze

- Lo smalto può presentare differenze cromatiche, dovute alle caratteristiche del materiale, che non compromettono in alcun modo il funzionamento dell'apparecchio.
- I bordi delle lamiere sottili possono apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è tuttavia garantita.

Componente dell'apparecchio	Detergente/spugna o panno
Superfici smaltate	Applicare un detersivo per piatti o acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito. In caso di pulizia con un detergente per forno rispettare le indicazioni del produttore.
Guarnizione della porta	Soluzione alcalina di lavaggio calda
Griglia mobile	Soluzione alcalina di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Estensioni telescopiche	Soluzione alcalina di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Inumidire in una soluzione alcalina di lavaggio calda. Pulirli con una spazzola o una spugna oppure lavarli in lavastoviglie

Evitare che lo sporco si accumuli

Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo in quanto al successivo riscaldamento lo sporco si brucia ed è più difficile da rimuovere. Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.

Se possibile utilizzare la modalità di funzionamento Aria calda 3D  poiché con questa modalità di funzionamento il vano di cottura si sporca meno.

Smontaggio e montaggio della porta

Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

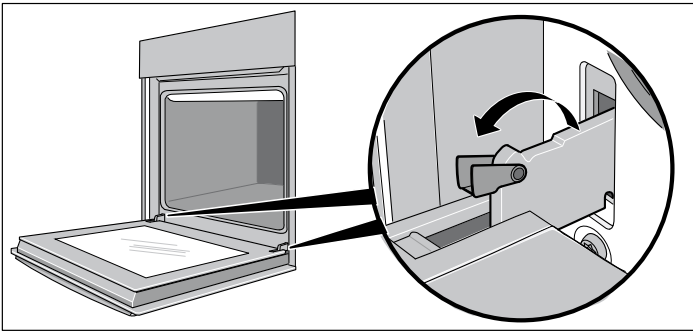
Le cerniere della porta potrebbero richiudersi con violenza. Aprire sempre completamente le leve di sbloccaggio delle cerniere per smontare la porta e chiuderle dopo averla rimontata. Non toccare la cerniera.

Pericolo di lesioni!

Se la porta dell'apparecchio si è sganciata solo da una parte, non toccare la cerniera poiché potrebbe richiudersi con violenza. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

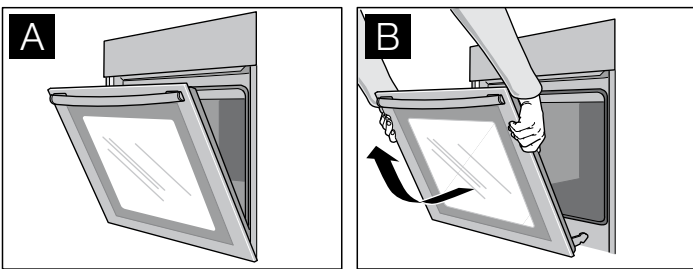
Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
2. Alzare completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra.



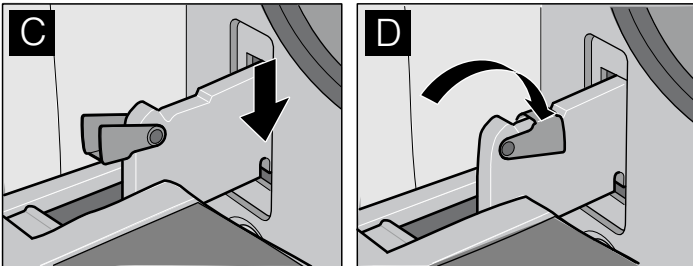
Le cerniere sono fissate e non possono richiudersi.

3. Chiudere la porta dell'apparecchio finché non si avverte una resistenza (figura A)
4. Afferrarla lateralmente con entrambe le mani, richiuderla leggermente ed estrarla (figura B).



Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Inserire le cerniere nei supporti a destra e sinistra (figura C). La scanalatura su entrambe le cerniere deve inserirsi completamente.
2. Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
3. Richiudere le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura D).



La porta dell'apparecchio è ben fissata e non può più essere sganciata.

4. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Pulizia dei pannelli della porta

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

⚠ Pericolo di lesioni!

I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati e provocare ferite da taglio. Indossare guanti protettivi.

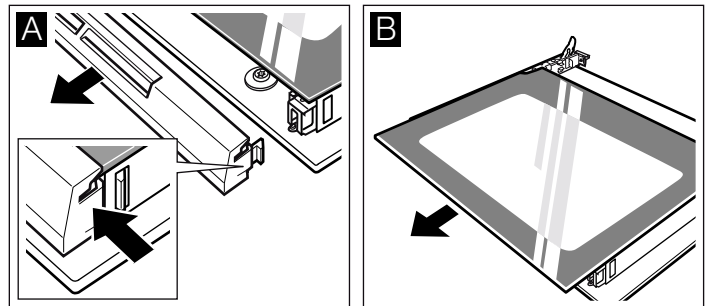
⚠ Pericolo di lesioni!

L'apparecchio potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli e la porta.

Smontaggio del pannello della porta

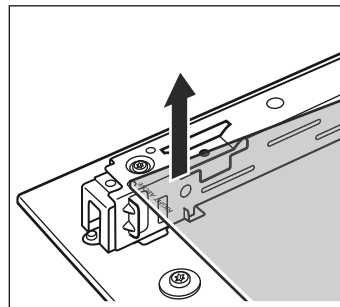
Avvertenza: Prima di smontare il pannello, controllare bene la sua posizione per evitare di rimontarlo al contrario.

1. Sganciare la porta dell'apparecchio e appoggiarla con la parte anteriore su una superficie morbida e pulita (vedere capitolo: Smontare e rimontare la porta dell'apparecchio).
2. Togliere la copertura in alto sulla porta dell'apparecchio. A tale scopo premere a sinistra e a destra con le dita la linguetta (figura A).
3. Sollevare leggermente ed estrarre il pannello (figura B).



Smontaggio del pannello intermedio

Sollevare leggermente il pannello intermedio e sfilarlo in avanti.



Pulizia

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

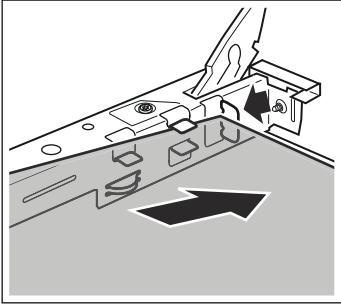
⚠ Pericolo di lesioni!

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

Montaggio del pannello intermedio

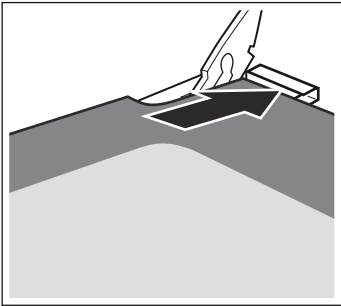
Avvertenza: Durante il montaggio controllare che la dicitura "right above" si trovi capovolta in basso a sinistra.

Spingere il pannello intermedio inclinandolo e facendolo scorrere indietro fino all'arresto.



Montaggio del pannello della porta

1. Spingere il pannello della porta inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti fino all'arresto. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.



2. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia.

3. Rimontare la porta dell'apparecchio.

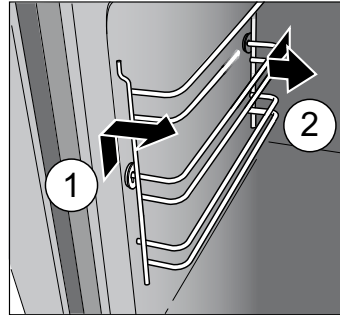
Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

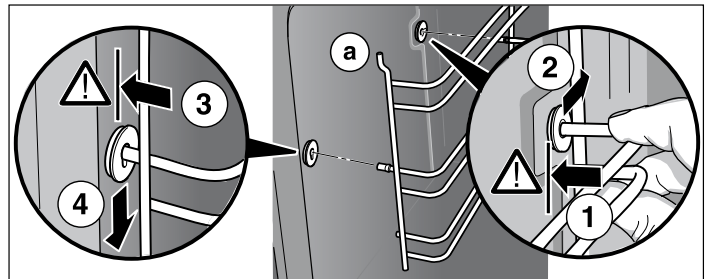
⚠ Pericolo di scottature causate da parti calde nel vano di cottura!

Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

1. Spingere la parte anteriore della griglia mobile verso l'alto e sganciarla lateralmente.
2. Spingere la parte posteriore della griglia mobile in avanti e sganciarla lateralmente.



3. Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna per piatti oppure una spazzola.
4. Allineare la griglia mobile con la parte curva (a) rivolta verso l'alto in modo che coincidano i livelli di inserimento.
5. Spingere la parte posteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.
6. Spingere la griglia mobile all'indietro.
7. Spingere la parte anteriore della griglia mobile finché non è ben inserita.
8. Spingere la griglia mobile verso il basso.



Guasti e riparazioni

Non sempre è necessario chiamare il servizio assistenza tecnica. In alcuni casi è possibile porvi rimedio autonomamente. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli in proposito.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il funzionamento elettrico è difettoso (ades. le spie non si illuminano più)	Il fusibile è difettoso	Verificare i fusibili nella relativa scatola ed eventualmente sostituirli
Il liquido o l'impasto fluido si accumula su un lato	Apparecchio non montato in piano	Verificare il montaggio dell'apparecchio (vedere le istruzioni di montaggio)
Durante la cottura al forno o al grill si crea fumo	Il grasso presente sulla resistenza del grill brucia	Proseguire la cottura al grill oppure arrosto finché il grasso sulla resistenza del grill non si è bruciato
	La griglia o la leccarda sono inserite in modo errato	Controllare i livelli di inserimento (vedere il capitolo: Cottura al forno o al grill)
Nel vano di cottura si forma una spessa condensa	È un fenomeno normale (ades. dolci con farcitura molto umida o arrosto grande)	Durante il funzionamento, di quando in quando aprire brevemente la porta dell'apparecchio
Gli accessori smaltati hanno macchie chiare e opache	Fenomeno normale provocato dal sugo della carne o dal succo della frutta	Impossibile
Il vetro della porta è appannato	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura	Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti

Sostituzione della lampadina del forno

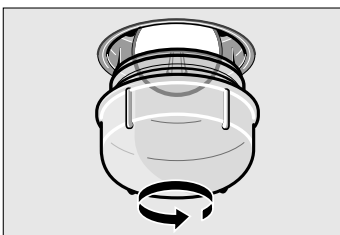
Sostituire la lampadina del forno quando è guasta.

Le lampadine di ricambio sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato: E14, 220 - 240 V, 40 W, termoresistenti fino a 300 °C. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine per il forno.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatola posta nell'appartamento.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Girare verso sinistra la copertura in vetro ed estrarla.



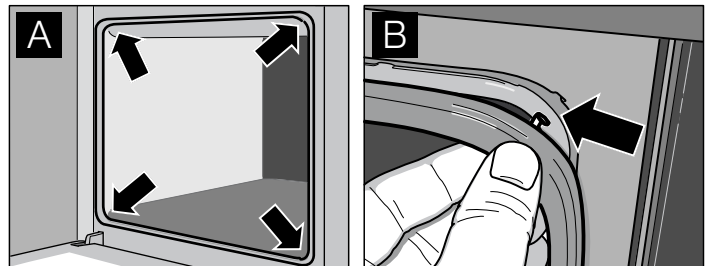
3. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Avvertenza: Utilizzare guanti in gomma se non si riesce a svitare la copertura in vetro. Oppure ordinare degli ausili per lo smontaggio presso il servizio di assistenza tecnica (cod. ord. 613634).

Sostituzione della guarnizione della porta

Se la guarnizione è difettosa deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti.

La guarnizione della porta è fissata in quattro punti (figura A). Per sostituirla rimuovere o inserire i ganci nei quattro punti indicati (figura B).



Verificare ancora la sede della guarnizione soprattutto negli angoli.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di guasti e riparazioni che non è possibile eseguire autonomamente, il servizio di assistenza tecnica è a disposizione dei clienti.

È possibile reperire l'indirizzo nell'elenco dei centri di assistenza tecnica.

Avvertenza: La chiamata al servizio di assistenza tecnica in caso di utilizzo errato dell'apparecchio è a carico del cliente.

Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio in caso di assistenza tecnica.

Questi dati si possono trovare sulla targhetta dell'apparecchio dietro la porta dello stesso a sinistra in basso sul lato.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Pietanze sperimentate

Pietanze sperimentali conformi alla norma EN 50304/ EN 60350 (2009) o IEC 60350. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento.

Cottura al forno	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti siringati	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small Cakes (20 pezzi per teglia)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Pan di Spagna all'acqua	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Torta di mele coperta (posizionare gli stampi uno vicino all'altro)	1		160 - 170	70 - 80

* Preriscaldare il forno
** Preriscaldare per 10 minuti

Grill	Livello di inserimento	Modalità di funzionamento	Temperatura in °C	Durata del grill in minuti
Toast (leccarda + griglia)	2 + 3		270*	1 - 2
Bistecche di manzo, 12 pezzi (leccarda + griglia)	2 + 3		270	25 - 30**

* Preriscaldare per 10 minuti
** Girare trascorsi 2/3 del tempo



9001176515

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(960114)