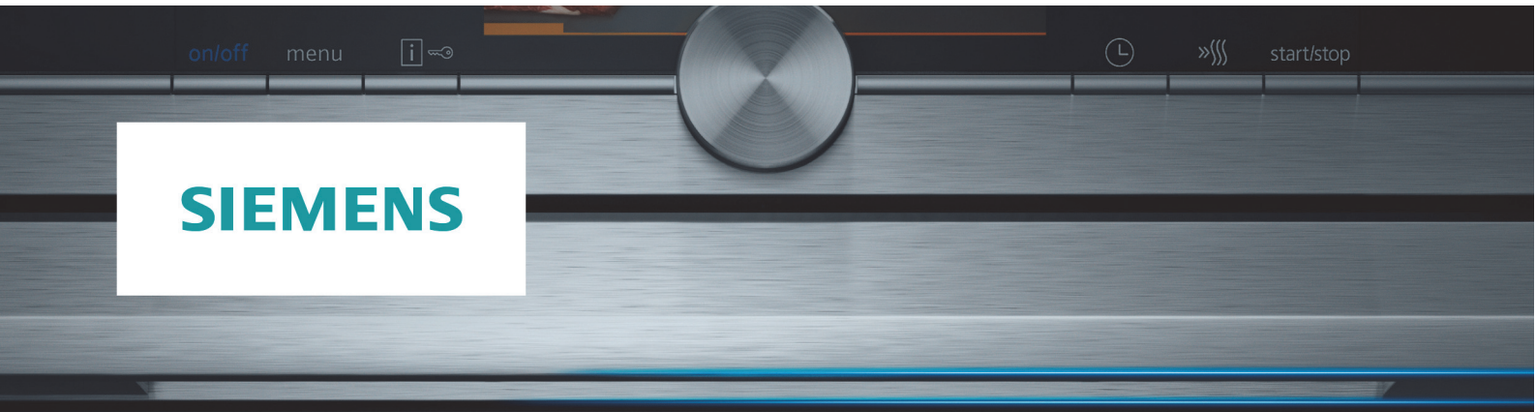
trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Siemens CS636GBS2 o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Forni



SIEMENS

Forno da incasso

CS636GB.2

it Istruzioni per l'uso

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Indice

Conformità d'uso 4

Importanti avvertenze di sicurezza. 5
In generale 5
Vapore 6

Cause dei danni 6
In generale 6
Vapore 6

Tutela dell'ambiente. 7
Risparmio energetico 7
Smaltimento ecocompatibile 7

Conoscere l'apparecchio 8
Pannello di comando 8
Elementi di comando 8
Display 8
Menu delle modalità di funzionamento. 9
Tipi di riscaldamento 9
Vapore 10
Ulteriori informazioni. 11
Funzioni del vano di cottura 11
Serbatoio dell'acqua 11

Accessori 11
Accessori forniti 11
Inserimento degli accessori 12
Accessorio speciale. 13

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 13
Prima della prima messa in funzione 13
Prima messa in funzione 14
Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura . . . 14
Pulizia degli accessori 15

Uso dell'apparecchio 15
Accensione e spegnimento dell'apparecchio. 15
Avviare il funzionamento o interromperlo 15
Impostazione della modalità di funzionamento 15
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura 15
Riscaldamento rapido 16

Vapore 16
Rumori 16
FullSteam - Cottura a vapore 16
Cottura con l'ausilio del vapore 17
Rigenerazione. 17
Lievitazione dell'impasto 18
Scongelamento. 18
Riempire il serbatoio dell'acqua 18
Dopo ogni funzionamento con vapore 19

Funzioni durata 20
Contaminuti 20
Durata. 21
Ora di fine cottura. 21

Sicurezza bambino. 22
Attivare e disattivare 22

Impostazioni di base 22
Modifica delle impostazioni 22
Elenco delle impostazioni. 22
Modifica dell'ora 23

Impostazione Sabbat 23
Avvio dell'impostazione Sabbat 23

Detergenti 23
Detergenti adatti 23
Tenere pulito l'apparecchio 24

Funzione pulizia 25
Decalcificazione 25

Supporti 26
Sgancio e riaggancio dei supporti 26

Porta dell'apparecchio. 27
Smontaggio e montaggio dello sportello dell'apparecchio 27
Montaggio e smontaggio dei pannelli dello sportello . 27

Malfunzionamento, che fare? 30
Tabella dei guasti 30
Durata di funzionamento massima superata 31
Lampadine per vano di cottura. 31

Servizio assistenza clienti. 32
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . . 32

Pietanze 32
Avvertenze sulle impostazioni. 32
Scelta della pietanza 33
Impostazione delle pietanze 33

Testati nel nostro laboratorio 34
Stampi in silicone 34
Dolci e pasticcini 34
Pane e pagnotte 38
Pizze, quiche e torte salate 40
Sformati e soufflé 41
Pollame 42
Carne 45
Pesce 48
Verdure, contorni e uova 50
Dessert 52
Menù completo 53
Tipi di riscaldamento eco 54
Acrilamide negli alimenti 55
Cottura delicata 55
Essiccazione per la conservazione 57
Sterilizzazione ed estrazione del succo 57
Sterilizzazione di biberon e igiene 58
Lievitazione 59
Scongelamento 59
Rigenerazione 60
Scaldavivande 61
Pietanze sperimentate 61

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.bsh-group.com** e l'eShop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

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

Vapore

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni e incendio!

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

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

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

Vapore

Attenzione!

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

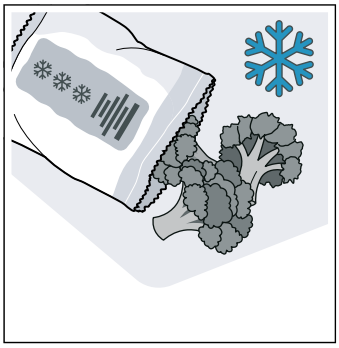
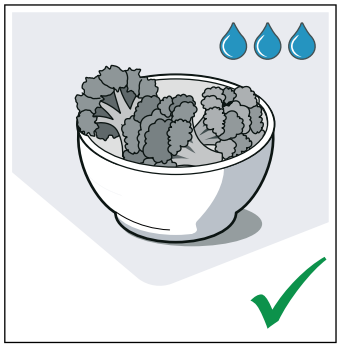
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Tutela dell'ambiente

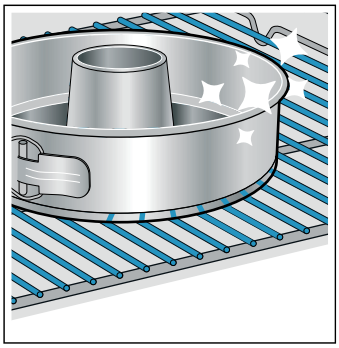
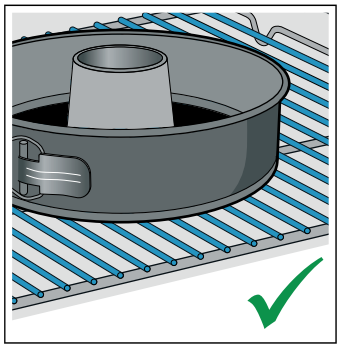
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

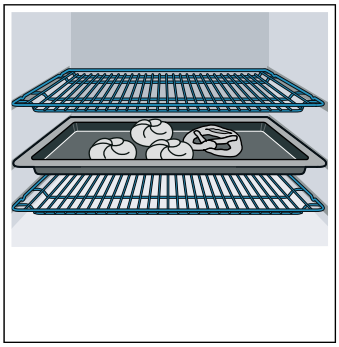
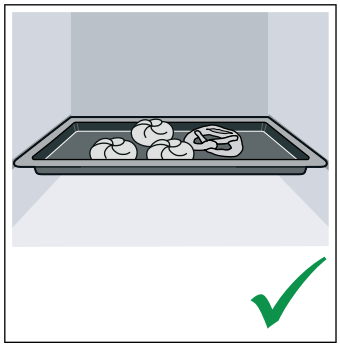
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.

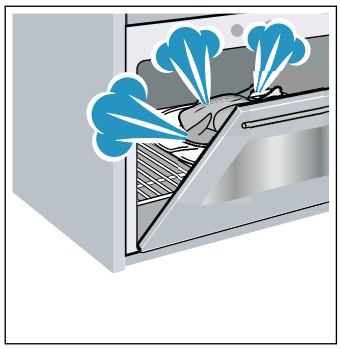
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

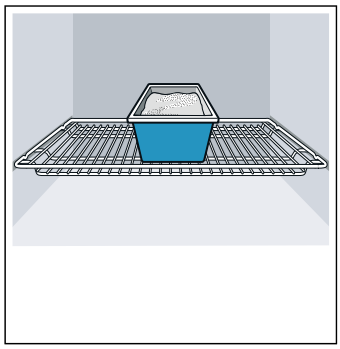
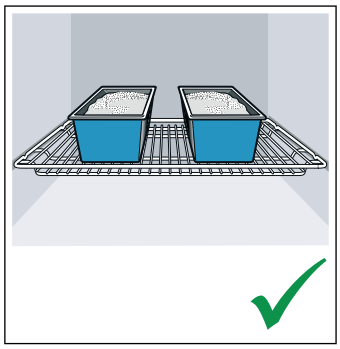
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.

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



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

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

Smaltimento ecocompatibile

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

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

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

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

Pannello di comando

Servendosi dei tasti e del selettore impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

1 **Tasti**
I tasti a destra e sinistra del selettore girevole possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

2 **Selettore girevole**
Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

3 **Display touch screen**
Sul display touch screen vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza. Per effettuare la regolazione toccare il campo di testo corrispondente. I campi di testo si modificano in base a ciò che viene selezionato.

Elementi di comando

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

Tasti

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

Tasti		Significato
on/off		Accendere e spegnere l'apparecchio
menu	Menu	Aprire il menu delle modalità di funzionamento
	Informazione	Visualizzare le avvertenze
	Sicurezza bambini	Attivare e disattivare la sicurezza bambini
	Funzioni durata	Aprire il menu delle funzioni durata
	Riscaldamento rapido	Accendere e spegnere il riscaldamento rapido
	Aprire il pannello	Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua ⟶ *"Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 18*
Avvio/Stop		Avviare, sospendere o interrompere il funzionamento

Selettore

Con il selettore modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i tipi di riscaldamento, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. Per quanto concerne la temperatura, ad esempio, riportare indietro nuovamente il selettore quando è stata raggiunta la temperatura minima o massima.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. In essa vengono visualizzati ora e funzioni temporali impostate.

Barra di avanzamento

Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, il riscaldamento del forno o la durata. La linea diritta sotto al valore messo in evidenza si riempie da sinistra a destra man mano che il programma in corso avanza.

Scorrere del tempo

Se l'apparecchio è stato avviato senza una durata, si può vedere a destra in alto nella barra di stato da quanto è già in funzione.

Se è stata impostata una durata e questa è già terminata, lo scorrere del tempo adotta il tempo trascorso della durata e continua a scorrere da questo momento in poi. Così è possibile controllare sempre da quanto l'apparecchio è già in funzione.

Controllo della temperatura

Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

Controllo del riscaldamento	Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno. Con i livelli grill e di pulizia le barre non compaiono.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, il controllo temperatura indica il calore residuo nel vano di cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60°C.

Avvertenza: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura. Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto [i].

Menu delle modalità di funzionamento

Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento. In questo modo è possibile accedere rapidamente alla funzione desiderata.

A seconda del tipo di apparecchio vi sono molte modalità di funzionamento diverse. Nella barra di stato in alto a destra viene indicato il numero delle pagine che compone il menu delle modalità di funzionamento. Se sulla barra di stato viene visualizzato 1/2 significa che ci si trova a pagina 1 di 2.

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Cottura a vapore ⟶ *"Vapore" a pagina 16*	Per la preparazione delle pietanze esistono tipi di riscaldamento a vapore che si addicono alla perfezione.
Pietanze ⟶ *"Pietanze" a pagina 32*	Qui troverete già programmati i parametri di impostazioni adatti per molte pietanze.
Decalcificazione ⟶ *"Funzione pulizia" a pagina 25*	Con questa funzione è possibile rimuovere il calcare dall'evaporatore.
Asciugatura ⟶ *"Vapore" a pagina 16*	Da utilizzare dopo ogni utilizzo con il vapore.
Impostazioni ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 22*	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Tipi di riscaldamento

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

Se si imposta una temperatura superiore a 275 C e un livello grill 3, dopo circa 40 minuti l'apparecchio riduce la temperatura a circa 275 C e porta il livello grill a 1.

Tipi di riscaldamento		Temperatura	Tipo di utilizzo
	Aria calda 4D *	30-250 °C	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente, all'interno del vano cottura, il calore generato dalla resistenza circolare, collocata sulla parete posteriore del forno.
	Riscaldamento sup./inf. *	30-250 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda eco	30-250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 250 C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.

	Riscaldamento sup./inf. eco	30-250 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Grill ventilato *	30-250 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Viene riscaldata l'intera superficie dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare piccole quantità, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La parte centrale al di sotto della resistenza del grill si riscalda.
	Livello pizza	30-250 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Cottura delicata	70-120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
	Riscaldamento inferiore	30-250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
	Funzione coolStart	30-250 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati a livello 3. La temperatura è basata sui dati del costruttore. Utilizzare la massima temperatura indicata sull'imballaggio. Il tempo di cottura è come indicato o inferiore. Non è necessario preriscaldare.
	Scaldavivande *	60-100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.
	Preriscaldare la stoviglia	30-70 °C	Per scaldare le stoviglie.

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

Valori predefiniti

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

Vapore

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

Tipo di riscaldamento		Temperatura	Tipo di utilizzo
	Cottura a vapore	30-100 °C	Per verdure, pesce, contorni, per centrifugare la frutta e sbollentare.
	Rigenerazione	80-180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze e cottura di dolci. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
	Livello di lievitazione	30-50 °C	Per lasciare riposare la pasta lievitata e la pasta acida e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
	Scongelamento	30-60 °C	Per verdure, carne, pesce e frutta L'umidità trasmette il calore in maniera delicata, evitando così di disidratare e far deformare gli alimenti

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio vi offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita.Per visualizzarle premere il tasto i.L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

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

Funzioni del vano di cottura

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

Aprire la porta dell'apparecchio

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

Illuminazione del vano di cottura

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

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

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento.

Ventola di raffreddamento

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

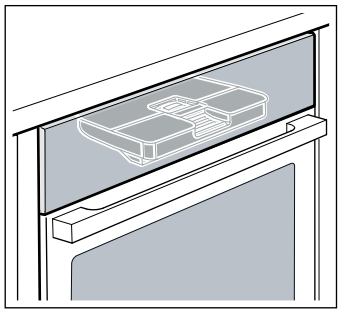
Attenzione!
Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

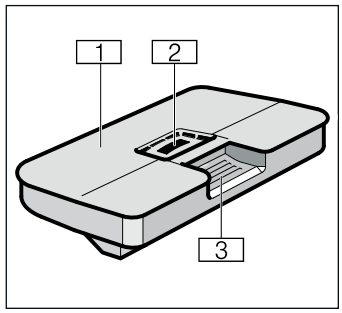
Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.
→ *"Impostazioni di base" a pagina 22*

Serbatoio dell'acqua

L'apparecchio è dotato di un serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Per i programmi con il vapore riempire il serbatoio con acqua. → *"Vapore" a pagina 16*





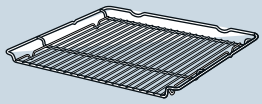
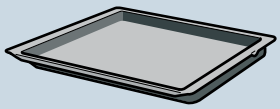
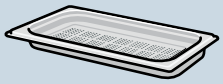
1 Coperchio del serbatoio
2 Apertura per riempimento
3 Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua

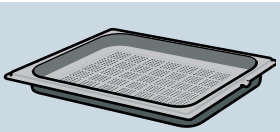
Accessori

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

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:

	**Griglia** Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrosti, grigliate e pietanze surgelate.
	**Leccarda** Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Durante il funzionamento con vapore può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta dell'acqua che si forma.
	**Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S** Per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco e per lo scongelamento.
	Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S Per la cottura di riso, legumi e cereali.



Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL
Per la cottura al forno di grandi quantità di cibo.

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

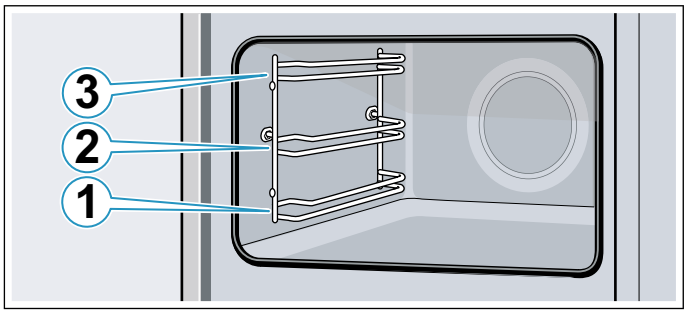
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

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

Avvertenza: È possibile utilizzare senza alcuna limitazione i contenitori per la cottura a vapore con tutti i tipi di riscaldamento a vapore. Se si impostano altri tipi di riscaldamento ad elevate temperature, estrarre il contenitore per la cottura a vapore dal vano di cottura. Le temperature elevate possono comportare variazioni cromatiche permanenti e deformazioni del contenitore per la cottura a vapore.

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.



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

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

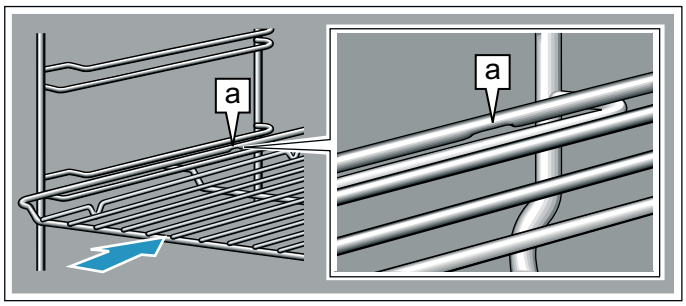
Avvertenze

- Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi la porta dell'apparecchio.

Funzione d'arresto

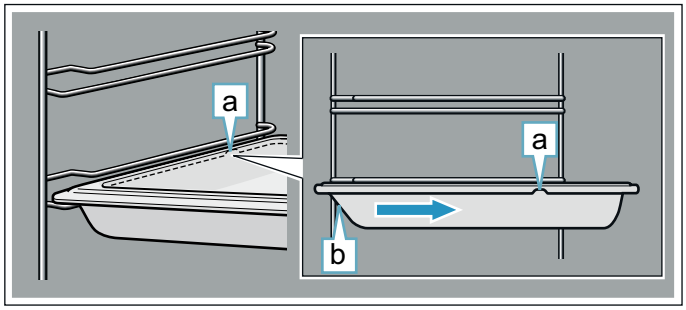
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

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



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

Esempio nella figura: leccarda

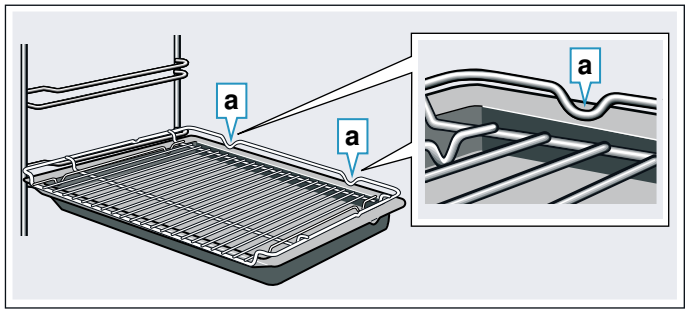


Combinazione accessori

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

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

Esempio nella figura: leccarda



I piccoli contenitori per la cottura a vapore possono essere collocati con la griglia all'interno del vano di cottura.

Accessorio speciale

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

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

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. ⟶ *"Servizio assistenza clienti" a pagina 32*

Accessori speciali
Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti e pezzi da grigliare.
Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.
Griglia inseribile Per carne, pollame e pesce. Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Leccarda, con rivestimento antiaderente Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Gli alimenti si staccano più facilmente dalla leccarda.
Teglia con rivestimento antiaderente Per dolci in teglia e pasticcini. Gli alimenti si staccano più facilmente dalla teglia.
Padella professionale con griglia inseribile Per la preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per la padella professionale Il coperchio permette di passare da una padella professionale a una pirofila professionale.
Teglia per pizza Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.
Griglia speciale Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.
Pietra refrattaria Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Pentola per arrosti di vetro Per brasati e sformati. Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".
Vassoio di vetro Per arrosti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema e sformati.
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione XL Per la cottura al forno di grandi quantità di cibo.
Contenitore per la cottura a vapore, forato, dimensione S Per la cottura a vapore di verdure, per la centrifuga di frutti di bosco e per lo scongelamento.
Contenitore per la cottura a vapore, non forato, dimensione S Per la cottura di riso, legumi e cereali.
Recipiente in porcellana, non forato, dimensione S Per la cottura a vapore e per servire carne, pesce e verdure.
Recipiente in porcellana, non forato, dimensione L Per la cottura a vapore e per servire carne, pesce e verdure.
Sistema di estrazione singolo Grazie alle guide di estensione al livello 1 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Listello decorativo Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

Prima della prima messa in funzione

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

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

Attenzione!

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

Avvertenze

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

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

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Avvertenza: È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base.
→ *"Impostazioni di base" a pagina 22*

Impostazione della lingua

La lingua predefinita è il "Tedesco".

1. Servendosi del selettore girevole impostare la lingua desiderata.
2. Scorrere sulla freccia >.
   Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

L'ora si avvia alle 12:00.

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore girevole.
2. Scorrere sulla freccia >

Impostazione della data

La data predefinita è 01/01/2014.

1. Premere sempre sulla freccia > per passare all'impostazione successiva.
2. Servendosi del selettore girevole, impostare il giorno, il mese e l'anno correnti.

Impostazione della durezza dell'acqua

Per la durezza dell'acqua è preimpostato il valore "molto dura".

1. Impostare la durezza con il selettore.
2. Scorrere sulla freccia >.
   Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

Calibrare l'apparecchio e pulire il vano di cottura

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria. Durante la calibratura l'apparecchio viene impostato su determinate condizioni di pressione in base al luogo di collocazione. Ciò avviene automaticamente durante la prima cottura a vapore. In tal modo si sviluppa più vapore.

Preparazione della calibratura

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere dal vano di cottura i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
3. Prima della calibratura, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.

Calibratura dell'apparecchio e pulizia del vano di cottura

Avvertenze

- La calibratura può essere avviata soltanto quando il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente).
- Durante la calibratura, non aprire la porta dell'apparecchio, altrimenti la calibratura viene interrotta.

1. Accendere l'apparecchio con il tasto on/off.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua. → *"Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 18*
3. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata indicati per la calibratura e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → *"FullSteam - Cottura a vapore" a pagina 16*

Calibratura	
Tipo di riscaldamento	Cottura a vapore
Temperatura	100 °C
Durata	30 minuti

4. Dopo la calibratura, eseguire la procedura di riscaldamento.
   Attenzione!
   Danni della superficie smaltata
   Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.
5. Asciugare il fondo del vano di cottura.
6. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura indicati per la procedura di riscaldamento e avviare il funzionamento dell'apparecchio.

Riscaldamento	
Tipo di riscaldamento	Aria calda 4D
Temperatura	massima
Durata	30 minuti

7. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
8. A termine della durata indicata, terminare il funzionamento dell'apparecchio. Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.
9. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

10. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura. → *"Dopo ogni funzionamento con vapore" a pagina 19*

Avvertenze

- Per fare in modo che l'apparecchio si adatti alla nuova collocazione, ripristinare le impostazioni di fabbrica. Ripetere la prima messa in funzione e la calibratura.
- L'apparecchio salva le impostazioni della calibrazione anche in caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio è scollegato dalla presa elettrica. La calibratura non deve essere ripetuta.

Pulizia degli accessori

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

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazione dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Eccezione: la sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento.
Gli indicatori sul display o le avvertenze, ad es. l'indicazione di calore residuo nel vano di cottura, restano visibili anche ad apparecchio spento.

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

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off.
L'indicazione on/off sul tasto viene illuminata in blu.

Sul display compare il logo Siemens e di seguito un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base quale modalità di funzionamento deve comparire all'accensione dell'apparecchio.

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.
L'illuminazione sopra il tasto si spegne.

Viene interrotta la funzione impostata.

Sul display viene visualizzata l'ora.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento.

Avviare il funzionamento o interromperlo

Per avviare il funzionamento o interromperne uno in corso, premere il tasto start/stop. Dopo un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto on/off.

Se la porta del vano di cottura viene aperta durante il funzionamento, questo si arresta immediatamente. Per proseguire chiudere la porta del vano di cottura.

Impostazione della modalità di funzionamento

Se si vuole selezionare una modalità di funzionamento, l'apparecchio deve essere acceso.

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Toccare la modalità di funzionamento desiderata.
   A seconda della modalità di funzionamento sono disponibili diverse possibilità di scelta.
3. Modificare la selezione servendosi del selettore.
   A seconda della selezione effettuata possono essere modificate ulteriori impostazioni.
4. Avviare con il tasto start/stop.
   Sul display compare lo scorrere del tempo. Le impostazioni e la linea di avanzamento sono visibili.

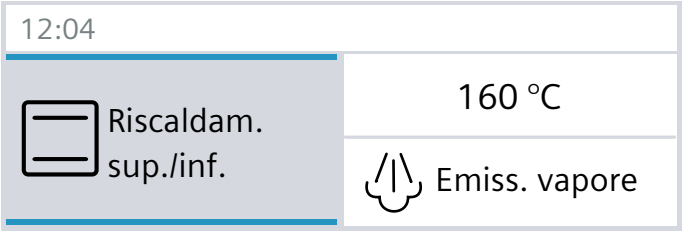
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare il tipo di riscaldamento impostato con la relativa temperatura. È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto avvio/stop. Se si desidera impostare un altro tipo di riscaldamento diversa, procedere nel modo seguente:

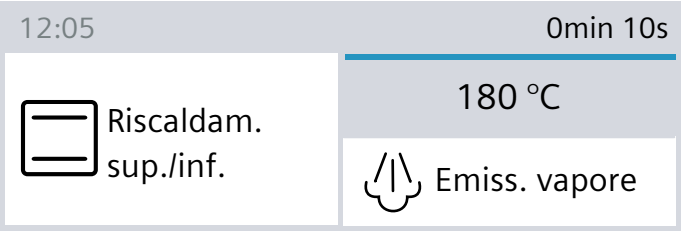
Per altre impostazioni, modificare i parametri come segue:

Esempio nella figura: riscaldamento sup./inf. 180°C

1. Modificare il tipo di riscaldamento con il selettore girevole.



2. Toccare la temperatura predefinita.
3. Modificare la temperatura servendosi del selettore girevole.



4. Avviare con il tasto avvio/stop.

Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Riscaldamento rapido

Con il tasto »ᐧᐧᐧ è possibile riscaldare il vano di cottura in maniera particolarmente rapida.
Il riscaldamento rapido non è possibile con tutti i tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento appropriati:

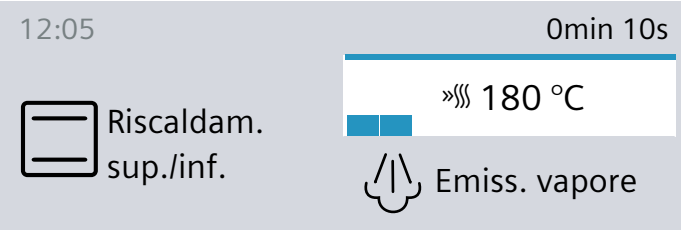
	Aria calda 4D
	Riscaldamento sup./inf.

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

Impostazione

Prestare attenzione al tipo di riscaldamento adatto. È necessario impostare una temperatura superiore ai 100 °C altrimenti il riscaldamento rapido non si avvia.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Premere il tasto »ᐧᐧᐧ.



A sinistra, accanto alla temperatura compare il simbolo »ᐧᐧᐧ. L'indicatore di avanzamento del controllo della temperatura inizia a riempirsi.

Quando il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo »ᐧᐧᐧ si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenze

- Se si modifica il tipo di riscaldamento o la temperatura, il riscaldamento rapido si interrompe.
- La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.
- Durante la fase di riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto i.

Interruzione

Premere il tasto »ᐧᐧᐧ. Il simbolo »ᐧᐧᐧ sul display si spegne.

Vapore

Con l'ausilio del vapore, le pietanze vengono cotte in modo particolarmente delicato. Con alcuni tipi di riscaldamento è possibile preparare pietanze con l'ausilio del vapore. Inoltre sono a disposizione i tipi di riscaldamento Rigenerazione e Scongelamento.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Rumori

Pompa

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

Pannello

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

FullSteam - Cottura a vapore

Con la cottura a vapore, il vapore caldo avvolge le pietanze evitando la perdita di sostanze nutritive. Con questo metodo di preparazione, in tal modo la forma, il colore e l'aroma tipico degli alimenti restano inalterati.

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

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
   Avvertenza: Attivare la cottura a vapore solo se il vano cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
2. Premere il tasto menu.
3. Premere sul campo “Cottura a vapore”.

4. Servendosi del selettore impostare “Cottura a vapore ”.
5. Toccare il campo “Temperatura” e impostare la temperatura con il selettore.
6. Toccare il campo “Durata” e impostare la durata con il selettore.
7. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L’apparecchio inizia il riscaldamento.

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Menù completo

Con il vapore è possibile cuocere un intero menù, senza alcuna contaminazione di sapori. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 34*

Cottura con l'ausilio del vapore

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

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

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

Intensità di vapore

Per l'emissione di vapore sono disponibili diverse intensità:
- bassa
- medio
- alto

Tipi di riscaldamento appropriati

Per questi tipi di riscaldamento è possibile attivare il vapore:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Scaldavivande

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell’acqua.
2. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore.
3. Toccare la voce "Temperatura" e impostare la temperatura con il selettore.
4. Toccare il campo "Emissione di vapore" e impostare l'intensità del vapore con il selettore.
5. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L’apparecchio si riscalda.

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

Interruzione dell'emissione di vapore

Per spegnere anticipatamente l'ausilio del vapore, premere il campo "Emissione di vapore". Servendosi del selettore impostare "OFF".

Avvertenza: Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Rigenerazione

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

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

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell’acqua.
2. Premere il tasto menu.
3. Premere sul campo "Cottura a vapore".
4. Servendosi del selettore impostare la funzione "Rigenerazione ".
5. Toccare la voce "Temperatura" e impostare la temperatura con il selettore.
6. Toccare il campo "Durata" e impostare la durata con il selettore.
7. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L’apparecchio si riscalda.

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Lievitazione dell'impasto

Con il tipo di riscaldamento "Lievitazione dell'impasto" l'impasto lievita molto più rapidamente di quanto non avvenga a temperatura ambiente e non secca.

Per scegliere l'impostazione adatta consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 34*

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

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
   Avvertenza: Attivare la funzione Lievitazione dell'impasto solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
2. Premere il tasto menu.
3. Premere sul campo "Cottura a vapore".
4. Servendosi del selettore impostare "Lievitazione dell'impasto ".
5. Toccare la voce "Temperatura" e impostare la temperatura con il selettore.
6. Toccare il campo "Durata" e impostare la durata con il selettore.
7. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio si riscalda.

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Scongelamento

Per scongelare prodotti congelati e surgelati utilizzare il tipo di riscaldamento "Scongelamento ".

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

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Premere il tasto menu.
3. Premere sul campo "Cottura a vapore".
4. Servendosi del selettore impostare "Scongelamento ".
5. Toccare la voce Temperatura e impostare la temperatura con il selettore.
6. Toccare il campo Durata e impostare la durata con il selettore.
7. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio inizia il riscaldamento.

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

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

Accertarsi che il range di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → *"Impostazioni di base" a pagina 22*

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi. Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

Attenzione!

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

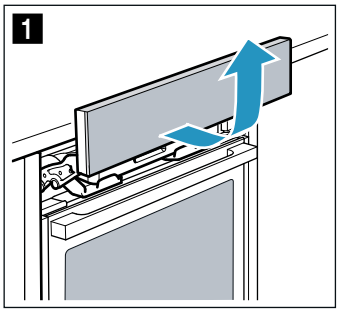
Attenzione!

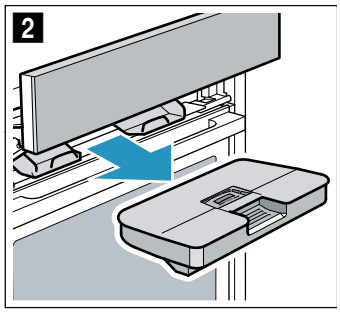
Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata.
L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.
Mescolare eventualmente l'acqua filtrata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

Avvertenze

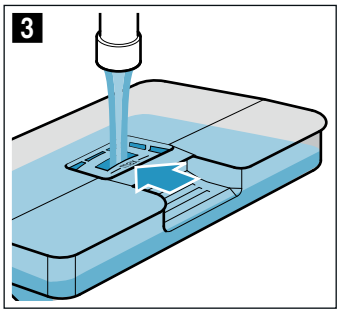
- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua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

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

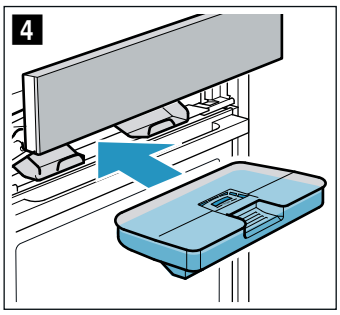


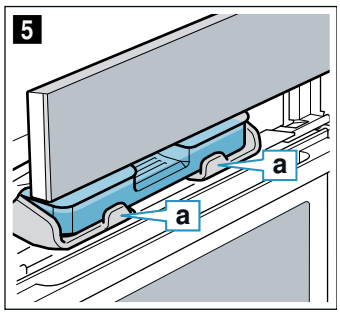


4. Premere il coperchio lungo la guarnizione, per impedire che fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.
5. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione “max” (figura 3).



6. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (figura 4). Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro entrambi i supporti **a** (figura 5).





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

Rabboccare il serbatoio dell'acqua

Avvertenze

- I tipi di funzionamento con l'ausilio del vapore continuano il loro esercizio senza emissione di vapore.
- Se durante il funzionamento della funzione Cottura a vapore, Lievitazione dell'impasto, Rigenerazione o Scongelamento il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

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

Dopo ogni funzionamento con vapore

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!
Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Attenzione!

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

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

Avvertenze

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

Svuotare il serbatoio dell'acqua

Attenzione!

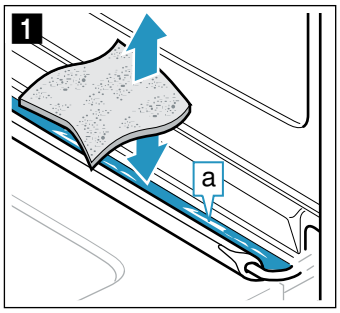
- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

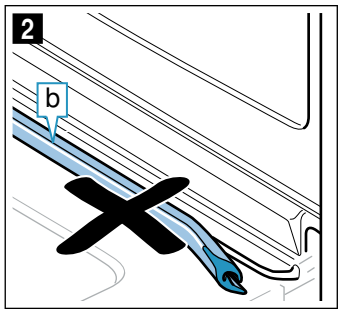
1. Aprire il pannello.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene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

Asciugatura della canalina di scolo

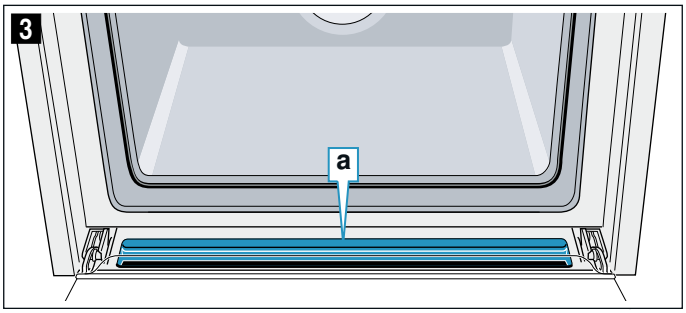
1. Lasciare raffreddare l’apparecchio.
2. Aprire la porta dell’apparecchio.

3. Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo **a** con un panno spugna e pulire con attenzione (figura 1). Prestare attenzione a che, durante la pulizia, la guarnizione **b** non si stacchi dalla canalina di scolo (figura 2).





La canalina di scolo **a** si trova al di sotto del vano di cottura (figura 3).



Avvertenza: Se la guarnizione si è staccata, inserire nuovamente la guarnizione sulla canalina di scolo.
⟶ *"Porta dell'apparecchio" a pagina 27*

Avvio della funzione di asciugatura

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

Attenzione!

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

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere repentinamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità del fondo del vano di cottura.
3. Se necessario, premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.
4. Premere il tasto menu.
   Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
5. Premere sul campo "Continua".
6. Premere il campo "Asciugatura".
7. Premere il tasto avvio/stop.
   L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
8. Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

Asciugatura manuale del vano di cottura

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

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata		Tipo di utilizzo
🔔	Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. Al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
|→|	Durata	Viene emesso un segnale acustico al termine della durata impostata. L'apparecchio si spegne automaticamente.
→|	Fine	Impostare una durata ed un termine. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

Avvertenze

- È possibile impostare una durata massima fino a 1 ora, di minuto in minuto.
  È possibile impostare una durata superiore a 1 ora, cinque minuti per volta.
- A seconda della direzione in cui si ruota il selettore, la durata inizia con un valore predefinito: a sinistra 10 minuti,
  a destra 30 minuti.
- Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
- Con il tasto i è possibile chiedere informazioni che vengono visualizzate brevemente sul display.

Contaminuti

È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti scorre parallelamente alle altre impostazioni di durata e dispone di un proprio segnale acustico, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di una durata prescelta.
Si possono impostare al massimo 24 ore.

1. Premere il tasto ◷.
   Viene visualizzato il campo per il contaminuti.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
   Il contaminuti entra in funzione dopo alcuni secondi.

A sinistra sulla barra di stato vengono visualizzati il simbolo 🔔 per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare "Contaminuti terminato". Con il tasto ◷ è possibile spegnere anticipatamente il segnale.

Interruzione del contaminuti

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e riportare indietro il tempo. Chiudere il menu con il tasto ◷.

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e, nei secondi successivi, modificare il contaminuti servendosi del selettore. Avviare il contaminuti con il tasto ◷.

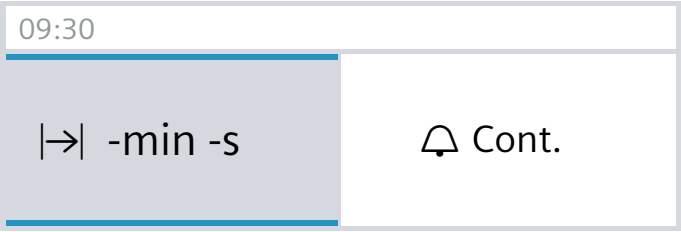
Durata

Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non scalda più.

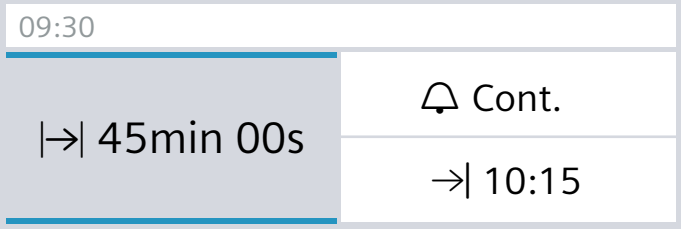
Condizione indispensabile: devono essere impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Esempio: impostazione per aria calda 4D, 180°C, durata 45 minuti.

1. Premere il tasto ◷.
   Si apre il menu Funzioni durata.



2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Avviare con il tasto avvio/stop.
   Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata |→|.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Sulla barra di stato viene visualizzato il messaggio "Terminato". Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto ◷.

Interruzione della durata

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata. Riportare sulla durata. Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato e la temperatura.

Modifica della durata

Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata. Modificare la durata servendosi del selettore.

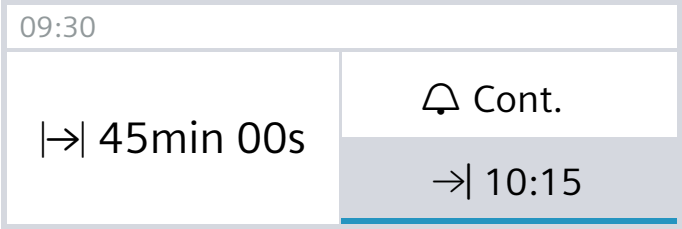
Ora di fine cottura

Se spostate l'ora di fine cottura, è importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

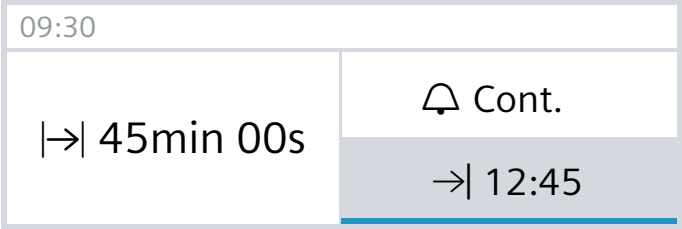
Condizione indispensabile: il funzionamento impostato non è iniziato. Vi è una durata impostata. Il menu Funzioni durata ◷ è aperto.

Esempio in figura: mettere le pietanze alle 9:30 nel vano cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10:15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12:45.

1. Premere sul campo "Fine →|".
   Viene visualizzata l'ora di fine.



2. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



3. Confermare con il tasto Avvio/Stop.

Il forno è in modalità standby. Nella barra di stato compare il simbolo →| e l'ora in cui il programma è terminato. Il forno entra in funzione all'ora prestabilita. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Sulla barra di stato viene visualizzato il messaggio "Terminato". Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto ◷.

Correzione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e toccare "Fine →|" quindi correggere l'ora di termine cottura con il selettore. Chiudere il menu con il tasto ◷.

Interruzione dell'ora di fine

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. A tal proposito aprire il menu Funzioni durata con il tasto ◷. Premere su "Fine →|" e riportare l'ora di fine cottura con il selettore. La durata scorre immediatamente.

Sicurezza bambino

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

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

Attivare e disattivare

Accendendo e spegnendo l'apparecchio potete attivare e disattivare la sicurezza bambini.

Tenere premuto il tasto per ca. 4 secondi. Sul display compare un avviso di conferma e nella barra di stato il simbolo.

Impostazioni di base

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

Modifica delle impostazioni

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Selezionare modalità di funzionamento "Impostazioni".
   Viene visualizzata la prima impostazione di base e può essere modificata con il selettore.
4. Scorrere sulla freccia >.
5. Modificare i valori servendosi del selettore.
6. Passare alle impostazioni di base successive con la freccia >.
7. Per salvare premere il tasto menu.
   Sul display compare scarta o salva.

Elenco delle impostazioni

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le relative possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni adatte per il vostro apparecchio.

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

Impostazione	Selezione
Selezionare la lingua	Sono disponibili altre lingue
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durezza dell'acqua	0 (addolcita)
	1 (dolce)
	2 (media)
	3 (dura)
	4 (molto dura)
Durata segnale acustico	Breve (30 s)
	Media (1 m)
	Prolungata (5 m)
Tono tasti	Disattivato (in caso di accensione o spegnimento il tono tasti rimane per il simbolo on/off)
	Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	Digitale con data
	Analogico
	OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa
	Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini*	Meccanismo di apertura/chiusura porta + blocco tasti
	Solo blocco tasti
Funzionamento dopo l'attivazione	Menu principale
	Tipi di riscaldamento
	Vapore
	Pietanze*
Spegnimento notturno	Disattivato
	Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo del marchio	Visualizza
	Non visualizzare
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato
	Minimo
Sistema di estrazione	Non equipaggiato
	Equipaggiato
Impostazione Sabbat	Attivata
	Disattivata
Impostazioni di fabbrica	Ripristina
	Non ripristinare
*) Disponibile, a seconda del modello dell'apparecchio	

Attenzione!
Con supporto ed estensione singola: impostazione "Non equipaggiato".
Con supporto ed estensione doppia e tripla: impostazione "Equipaggiato".

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono

operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Modifica dell'ora

L'ora viene modificata dalle impostazioni di base.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Toccare "Impostazioni".
4. Con la freccia > passare a "Ora".
5. Modificare l'ora servendosi del selettore.
6. Premere il tasto menu.
   Sul display compare Salvare o scartare.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

In seguito all'allacciamento o a un'interruzione di corrente prolungata vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Impostare nuovamente la lingua, l'ora e la data.

Impostazione Sabbat

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

Avvio dell'impostazione Sabbat

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è stato attivato "Impostazione Sabbat inserita".
→ *"Impostazioni di base" a pagina 22*

Il vano di cottura scalda con riscaldamento sup./inf. e una temperatura tra 85 °C e 140 °C.

1. Premere il tasto on/off.
   Sul display sono proposti un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Ruotare il selettore verso sinistra e scegliere il tipo di riscaldamento "Impostazione Sabbat".
3. Toccare la temperatura proposta e impostare la temperatura con il selettore.
4. Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e toccare il campo "Durata".
   Sono proposte 25:00 ore.
5. Impostare con il selettore la durata desiderata.
6. Avviare con il tasto avvio/stop.
   Sulla barra di stato la durata scorre in modo visibile.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Sulla barra di stato compare "Terminato".

Spostare l'ora di fine cottura

Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.

Interrompere l'impostazione Sabbat

Premere il tasto on/off. Tutte le impostazioni sono cancellate. Potete effettuare una nuova impostazione.

Detergenti

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

Detergenti adatti

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

Attenzione!
Danni alle superfici
Non utilizzare
- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

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

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

Settore	Pulizia
Esterno dell'apparecchio	
Frontale in acciaio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Superfici laccate	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Se l'anticalcare entra in contatto con il pannello di comando, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox o un apposito detergente per forno. **Attenzione!** Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. **Avvertenza:** I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, rimuoverla con acido citrico.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Rivestimento della porta	In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. Pulire con acqua e aceto lo sporco presente sui contenitori in acciaio inox di pietanze con elevato contenuto di amido (ad es. il riso).
Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente. Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio. Non lavare in lavastoviglie.

Avvertenze

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

Tenere pulito l'apparecchio

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

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

Consigli

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

Funzione pulizia

L'apparecchio dispone della modalità di funzionamento "Decalcificazione". Con la modalità di funzionamento "Decalcificazione" rimuovere il calcare dall'evaporatore.

Decalcificazione

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

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

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

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

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

Avvia

Attenzione!

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

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

1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 400 ml di acqua con 200 ml di decalcificante liquido.
2. Premere il tasto on/off.

3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere il pannello.
6. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
7. Selezionare la modalità di funzionamento Decalcificare.
   Se si preme sul campo “Continua”, si ricevono informazioni sulla pulizia.
   Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
8. Avviare la pulizia con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio viene decalcificato. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

Primo risciacquo

1. Aprire il pannello.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.
4. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L’apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Secondo risciacquo

1. Aprire il pannello.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.
4. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L’apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Pulizia successiva

1. Aprire il pannello.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Spegnere l’apparecchio.
   La decalcificazione è terminata e l’apparecchio è di nuovo pronto per l’uso.

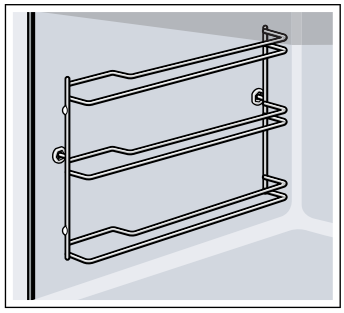
Supporti

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

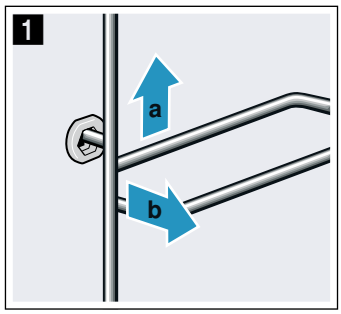
Sgancio e riaggancio dei supporti

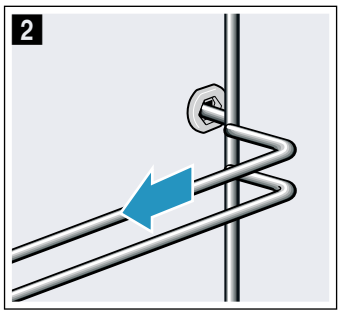
⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Sgancio dei supporti



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



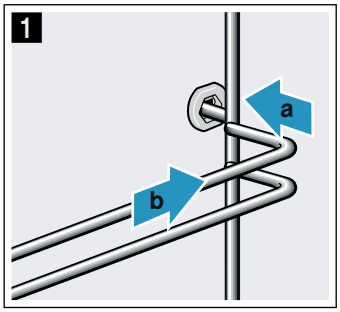


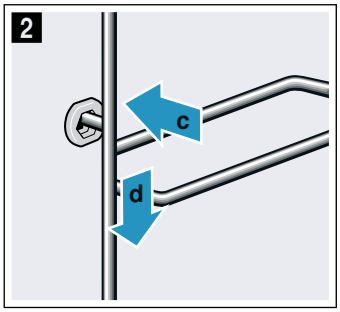
Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Per entrambi i supporti accertarsi che le aste piegate siano davanti.

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





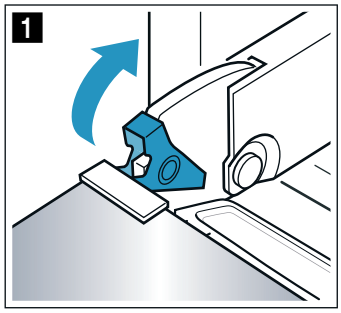
Porta dell'apparecchio

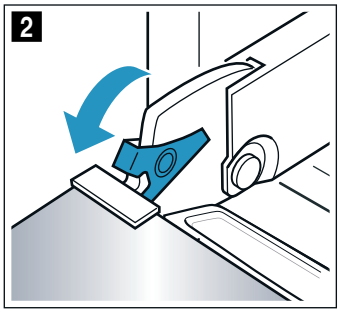
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

Smontaggio e montaggio dello sportello dell'apparecchio

È possibile rimuovere lo sportello dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli dello sportello.

Le cerniere dello sportello dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.
Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura 1), lo sportello dell'apparecchio è bloccato. Non è possibile sganciarlo.
Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione dello sportello dell'apparecchio (figura 2), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



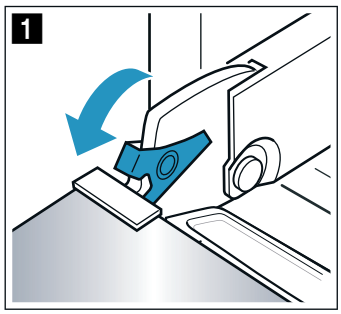


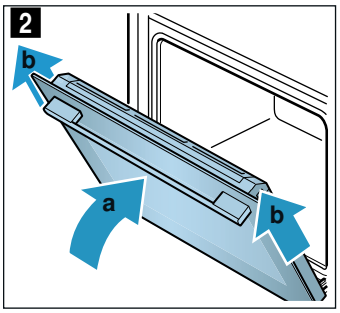
Avviso
Pericolo di lesioni!

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

Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto **a**. Afferrarlo **b** da entrambi i lati con le mani, richiuderlo leggermente ed estrarlo dall'alto (figura 2).

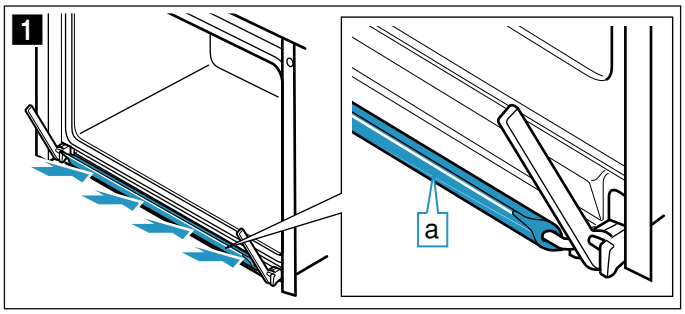




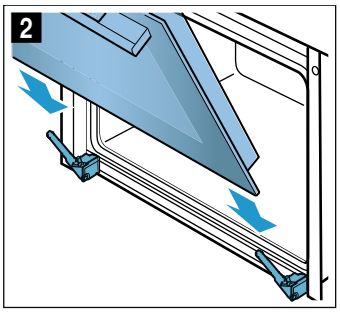
Montaggio dello sportello dell'apparecchio

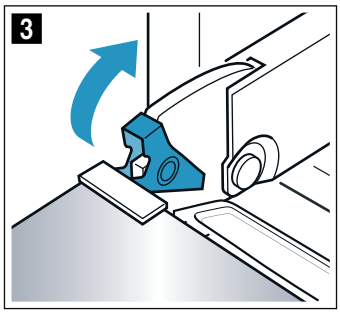
Riagganciare lo sportello dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Premere la guarnizione **a** lungo la canalina di scolo (figura 1), poiché la guarnizione **a** potrebbe staccarsi in fase di pulizia.



2. Quando si rimonta lo sportello dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura 2). Reinserire lo sportello dell'apparecchio fino all'arresto.
3. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura 3).





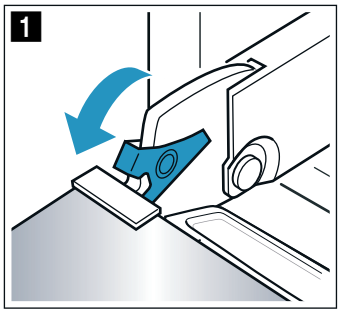
4. Chiudere lo sportello del vano cottura.

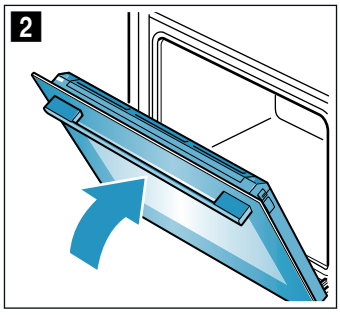
Montaggio e smontaggio dei pannelli dello sportello

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro dello sportello dell'apparecchio. Se necessario, ad es. se l'apparecchio è stato montato più in alto, è possibile smontare completamente lo sportello e collocarlo su una superficie piana.

Fissaggio dello sportello dell'apparecchio

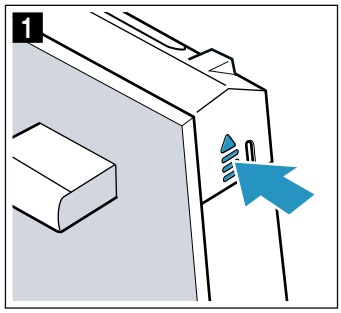
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto (figura 2).

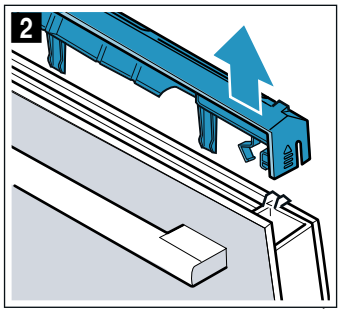




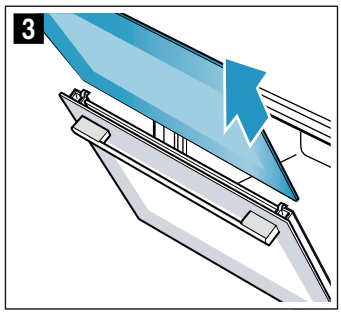
Smontaggio dei pannelli

1. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
2. Rimuovere la copertura (figura 2).

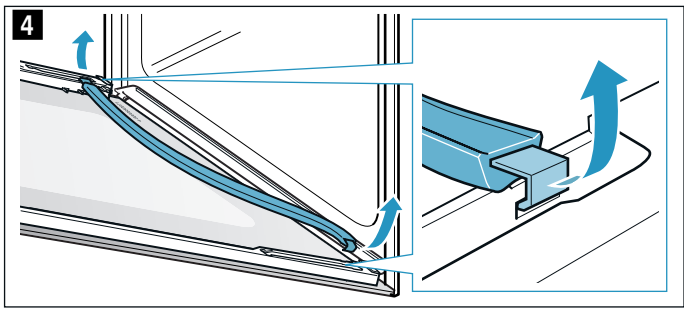




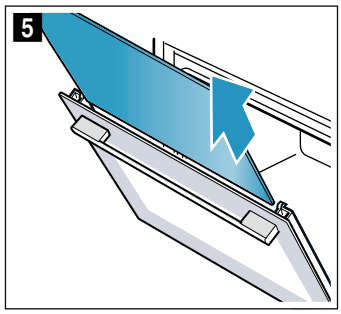
3. Estrarre il pannello interno (figura 3) e riporlo con cautela su una superficie piana.



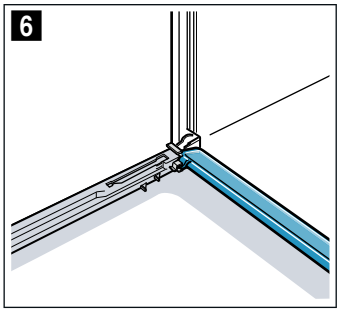
4. Smontare e rimuovere la guarnizione su entrambi i lati (figura 4).

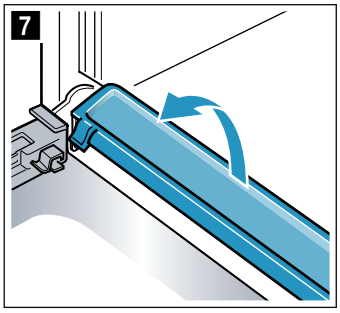


5. Estrarre il pannello intermedio (figura 5) e riporlo con cautela su una superficie piana.



6. In caso di necessità è possibile estrarre la barra per la condensa per la pulizia. A tale scopo aprire completamente lo sportello dell'apparecchio (figura 6).
7. Sollevare la barra per la condensa ed estrarla (figura 7).





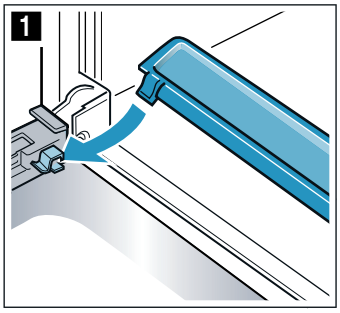
Per la pulizia dei pannelli utilizzare un detergente per i vetri e un panno morbido. Lavare la barra per la condensa con un panno e una soluzione di lavaggio calda.

⚠ Avviso
Pericolo di lesioni!

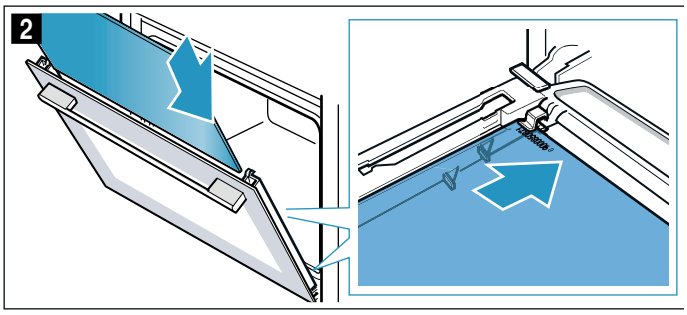
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

Montaggio dei pannelli

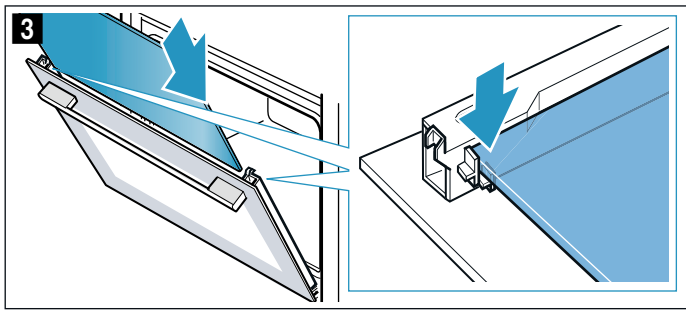
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio e reinserire la barra per la condensa. A tale scopo infilare la barra perpendicolarmente e ruotarla verso il basso (figura 1).



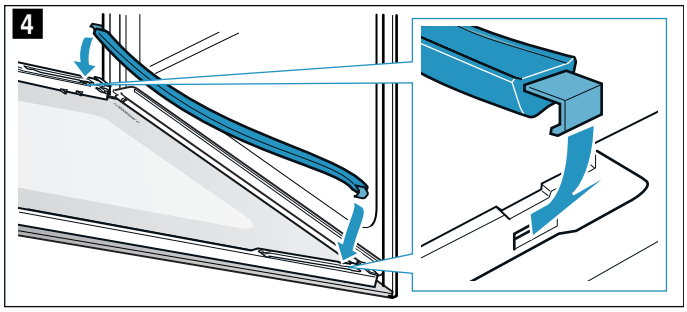
2. Inserire il pannello intermedio e assicurarsi che il pannello in basso si trovi correttamente nel supporto (figura 2).



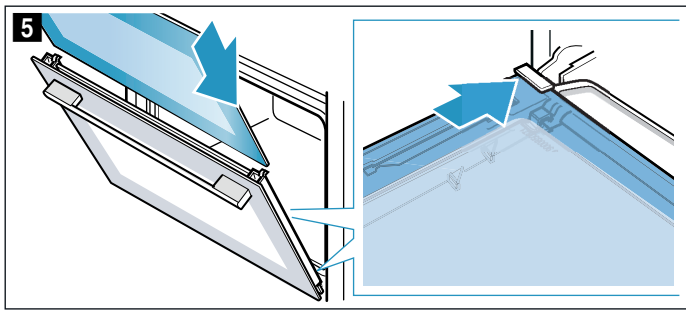
3. Premere in alto il pannello intermedio (figura 3).



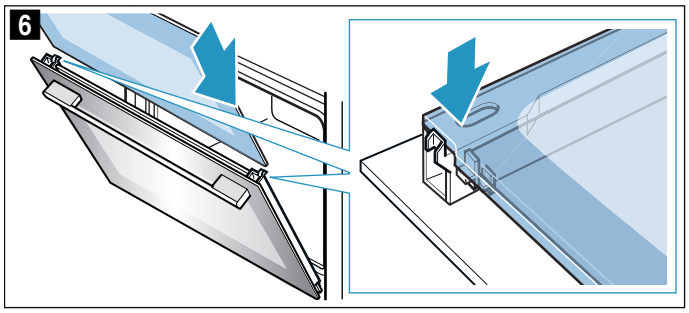
4. Riagganciare la guarnizione a destra e a sinistra (figura 4).



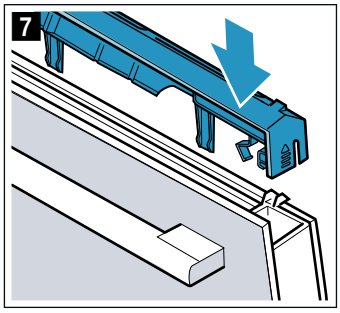
5. Introdurre il pannello interno.
   Durante l'inserimento assicurarsi che il lato lucido del pannello sia rivolto verso l'esterno e che l'apertura sia in alto a destra e sinistra.
   Il pannello in basso deve trovarsi esattamente nel supporto (figura 5).

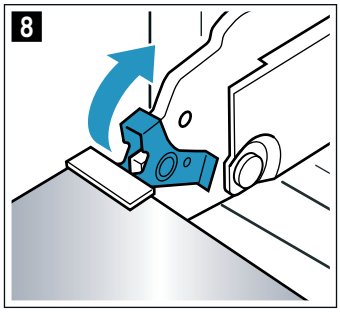


6. Spingere il pannello interno dall'alto (figura 6).



7. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 7).
8. Riaprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
9. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura 8).





10. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

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

Malfunzionamento, che fare?

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

Avvertenza: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare le pagine alla fine delle istruzioni per l'uso nella parte dedicata alle tabelle. Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 34*

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

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

Tabella dei guasti

Con i messaggi di errore con E, per es. E0111, spegnere e accendere l'apparecchio. Se il messaggio compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo ⊸.	La sicurezza bambini è attiva	Premere il tasto ⊸ finché il simbolo ⊸ non si spegne
Il vano di cottura non si scalda e sul display compare "Modalità demo attivata"	L'apparecchio non è nella modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e riattivarlo nuovamente dopo circa 10 secondi. Accendere l'apparecchio e nelle impostazioni selezionare "Modalità demo disattivata".
L'apparecchio non si avvia e sul display compare “Vano di cottura troppo caldo”	Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo	Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo
L'illuminazione del vano di cottura è difettosa	Lampadina a LED difettosa	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato

Il funzionamento con il vapore o la funzione decalcificazione non si avvia o non prosegue	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio dell'acqua
	Il pannello è aperto	Chiudere il pannello
	La decalcificazione blocca il funzionamento con il vapore	Eseguire la decalcificazione
	Sensore difettoso	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
L'apparecchio richiede il risciacquo	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento	Dopo la riaccensione dell'apparecchio risciacquare due volte
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore	Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso	Eseguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
I tasti lampeggiano	Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi	Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più
Utilizzando l'ausilio del vapore la pietanza risulta troppo umida o troppo secca	Non è stata selezionata l'intensità vapore corretta	Selezionare un'intensità vapore più alta o più bassa
Messaggio Il serbatoio è riempito, nonostante venga visualizzata l'indicazione "Riempire serbatoio dell'acqua"	Il pannello è aperto	Chiudere il pannello
	Serbatoio dell'acqua non innestato	Innestare il serbatoio dell'acqua → *"Vapore" a pagina 16*
	Sensore difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti
	Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno e il serbatoio dell'acqua non è ermetico.	Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua
Il pannello del serbatoio da estrarre non si apre	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Il sensore del campo è difettoso	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello dal basso ed estrarlo
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Processo normale	Impossibile
Durante la cottura a vapore si sviluppa moltissimo vapore	L'apparecchio viene calibrato automaticamente	Processo normale
Durante la cottura a vapore si sviluppa di nuovo moltissimo vapore	Per tempi di cottura molto brevi l'apparecchio non riesce a calibrarsi automaticamente	Ripristinare tutte le impostazioni predefinite dell'apparecchio e ripetere la calibratura
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Impossibile

Durata di funzionamento massima superata

L'apparecchio termina automaticamente il funzionamento se non è stata impostata una durata e l'impostazione non è stata modificata per un periodo di tempo prolungato.

Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

L'apparecchio segnala sul display che il funzionamento automatico viene terminato. Quindi il funzionamento viene interrotto.

Spegnere l'apparecchio prima di poterlo riutilizzare. Quindi riaccendere l'apparecchio e impostare il funzionamento desiderato.

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

Lampadine per vano di cottura

Per l'illuminazione del vano di cottura l'apparecchio è dotato di una o più lampadine LED a lunga durata.

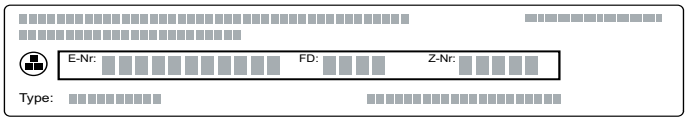
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

Servizio assistenza clienti

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

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.
In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti ☏

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Pietanze

La modalità di funzionamento "Pietanze" consente di preparare i piatti più diversi. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

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

Avvertenze sulle impostazioni

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità della merce, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Per alcune pietanze vengono proposti un tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata di cottura. In base alle necessità, la temperatura e la durata di cottura possono essere modificate
- Per altre pietanze viene richiesto di inserire il peso. Se non indicato diversamente dall'apparecchio, immettere sempre il peso complessivo. Qui l'apparecchio adotta le impostazioni relative al tempo e alla temperatura sulle base delle informazioni da voi indicate.
  Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto dedicato al peso.
- Per la cottura di pietanze per le quali l'apparecchio decide la selezione della temperatura, le temperature arrivano fino a 300° C. Accertarsi pertanto di utilizzare stoviglie sufficientemente refrattarie.
- Vi vengono fornite indicazioni relative ad es. alle stoviglie, al livello di inserimento o all'aggiunta di liquido per la preparazione della carne. Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Dopo l'avvio, ciò viene indicato brevemente sul display. Un segnale acustico vi ricorda il momento esatto.
- Le indicazioni relative alle stoviglie e i diversi suggerimenti per la preparazione si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 34*

Vapore

Per alcune pietanze viene attivata automaticamente la funzione Vapore. Le avvertenze generali relative alla funzione Vapore si trovano al capitolo corrispondente.
→ *"Vapore" a pagina 16*

Dopo l'avvio viene visualizzato il tempo di cottura. Soltanto al raggiungimento della temperatura impostata il tempo di cottura inizia a scorrere.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Scelta della pietanza

Le pietanze sono organizzate secondo una struttura omogenea:

- Categoria
- Pietanze
- Cibo

Nella tabella qui di seguito sono elencate le categorie con le pietanze corrispondenti. Per ogni pietanza trovate uno o più piatti da preparare.

Categorie	Pietanze
Dolci	Dolci in stampi
	Dolci nella teglia
	Pasticcini
	Biscotti
Pane, pagnotte	Pane
	Pagnotte
Pizza, torte salate	Pizza
	Torte salate, quiche
Sformati, soufflé	Sformato salato, ingredienti appena cotti
	Lasagne, fresche
	Gratin di patate crude, spessore 4 cm
	Sformato dolce, fresco
	Soufflé in stampi monoporzione
Prodotti surgelati	Pizza
	Pagnotte
	Sformati
	Prodotti a base di patate
	Pollame, pesce
	Verdura
Pollame	Pollo
	Anatra, oca
	Tacchino
Carne	Carne di maiale
	Carne di manzo
	Carne di vitello
	Carne d'agnello
	Selvaggina
	Piatti di carne
Pesce	Pesce, intero
	Filetti di pesce
	Piatti di pesce
	Frutti di mare
Contorni, verdura	Verdura
	Patate
	Riso
	Cereali
	Legumi
	Pasta, gnocchi
	Uova
Dolci, composta	Dolci, composta
Sterilizzazione, estrazione del succo e disinfezione	Sterilizzazione
	Estrazione del succo
	Sterilizzazione biberon
Rigenerazione, preparazione	Verdura
	Menu
	Prodotti da forno
	Contorni
Scongelamento delle pietanze	Frutta, verdura

Impostazione delle pietanze

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata. Premere sempre sul campo "Continua".

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento "Pietanze".
   Sul display viene visualizzata la prima categoria.
3. Selezionare la categoria desiderata servendosi del selettore.
4. Premere sul campo "Continua".
5. Selezionare la pietanza servendosi del selettore.
6. Premere sul campo "Continua".
7. Selezionare la pietanza servendosi del selettore.
8. Premere sul campo "Continua".
9. Impostare il peso servendosi del selettore.
   Avvertenza: Se si preme sul campo "Consiglio", si ricevono informazioni sul livello di inserimento, sulle stoviglie e così via.
10. Avviare con il tasto avvio/stop

L'impostazione è terminata

Viene emesso un segnale acustico. Nella barra di stato compare "Terminato". Il forno non si riscalda ulteriormente. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto ◷.

Se non si è soddisfatti del risultato, proseguire ulteriormente il tempo di cottura. Premere sul campo "Proseguimento della cottura". Viene proposta una durata, che può essere modificata.

Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina". Sul display viene visualizzato "Buon appetito".

Interruzione dell'impostazione

Premere il tasto on/off. Tutte le impostazioni sono cancellate. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Posticipare l'ora di fine cottura

Per alcune pietanze è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Consultare le funzioni durata per sapere come spostare l'ora di fine cottura. → *"Funzioni durata" a pagina 20*

Quando è stata impostata un'ora di fine cottura, il display passa alla modalità "In attesa". Sulla barra di stato viene visualizzata l'ora in cui termina il

funzionamento. Le impostazioni non possono essere cambiate. È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

Testati nel nostro laboratorio

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

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

Stampi in silicone

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

Se tuttavia si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

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

Dolci e pasticcini

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

Cottura con ausilio del vapore

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

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Per la cottura su un livello utilizzare il seguente livello di inserimento:
- livello 1

Cottura su due livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

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

Accessori

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

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

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

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

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

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

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

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

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi.

Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

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

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

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

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Dolci in stampi						
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-170	-	55-70
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-160	1	50-70
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-170	-	60-80
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	1		160-180	-	45-60
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	1		150-170	-	20-40
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	2		160-170	1	25-35
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1		190-210	-	40-55
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	25-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	1		150-160	-	65-75
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	1		150-160	1	60-70
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		170-180	-	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		150-160	1	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Dolci in teglia						
Torta morbida con copertura	Teglia	1		160-180	-	20-40
Torta morbida con copertura	Teglia	1		160-170	1	30-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	35-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	1		170-190	-	25-40

* preriscaldamento

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	40-55
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		160-180	-	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	1		180-200	-	45-50
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		160-180	-	15-25
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		150-160	1	25-35
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1		180-200	-	30-45
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		160-170	-	25-35
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-160	-	45-60
Treccia/corona lievitata	Teglia	1		150-160	-	35-45
Treccia/corona lievitata	Teglia	1		150-170	2	30-40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1		190-210*	-	10-15
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1		190-210*	1	10-15
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	1		150-160	-	50-60
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	1		140-150	2	80-90
Strudel, dolce	Leccarda	1		170-180	-	40-60
Strudel, dolce	Leccarda	1		180-190	2	50-60
Strudel, surgelato	Leccarda	1		190-210	-	35-50
Strudel, surgelato	Leccarda	1		180-190	1	35-45
Pasticcini						
Cupcake	Teglia	1		160**	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		150**	-	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150**	-	25-35
Muffin	Teglia per muffin	1		170-190	-	15-30
Muffin	Teglia per muffin	1		150-160	1	25-30
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		150-170*	-	20-30
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-170	-	30-40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-180	2	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	2		170-190*	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	1		200-220*	1	15-25
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	-	20-45
Bignè	Teglia	1		200-220	-	30-45
Bignè	Teglia	1		200-220*	1	25-35
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	1		160-180	-	20-30
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	1		160-180	2	25-35
Biscotti						
Biscotti siringati	Teglia	1		150-160**	-	25-40
Biscotti siringati	Teglia	1		140-150**	-	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	-	30-40

* preriscaldamento

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Biscotti	Teglia	2		140-160	-	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		130-150	-	20-35
Meringhe	Teglia	2		90-100*	-	100-130
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-100*	-	100-150
Amaretti	Teglia	2		90-110	-	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	-	20-40

* preriscaldamento

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

Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Pane e pagnotte

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

Cottura con ausilio del vapore

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Per la cottura su un livello utilizzare il seguente livello di inserimento:
- livello 1

Cottura su due livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

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

Accessori

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

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

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

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

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

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

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

Prodotti surgelati

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

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

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

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

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

Attenzione!

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Grill, superficie piccola

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

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

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Pane						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Panfocaccia	Leccarda	1		220-240	-	25-35
Panfocaccia	Leccarda	2		220-230	3	20-30
Pagnotte						
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Leccarda	2		200-220	-	10-20
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Teglia	2		200-220	2	10-20
Panini, dolci, freschi	Teglia	1		170-180*	-	15-25
Panini, dolci, freschi	Teglia	1		160-170	3	25-35
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-160*	-	20-30
Pagnotte, fresche	Teglia	1		180-200	-	25-35
Pagnotte, fresche	Teglia	1		200-220	2	20-25
Baguette, precotta, refrigerata	Leccarda	2		200-220	-	10-20
Baguette, precotta, refrigerata	Teglia	2		200-220	2	10-20
Pagnotte, baguette, rigenerazione	Griglia	1		150-160*	-	10-20
Pagnotte, surgelate						
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Leccarda	2		200-220	-	15-25
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Teglia	2		180-200	1	15-25
Pretzel, impasti pronti	Griglia	1		220-240	-	15-25
Pretzel, impasti pronti	Teglia	2		210-230	1	18-25
Croissant, impasti pronti	Teglia	1		150-170*	-	20-35
Croissant, impasti pronti	Teglia	1		180-200	1	20-30
Pagnotte, baguette, rigenerazione	Griglia	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Toast, gratinare, 4 pezzi	Griglia	2		3	-	5-15
Toast, gratinare, 12 pezzi	Griglia	2		250	-	5-15
Toast, dorare	Griglia	3		3	-	3-6

* preriscaldamento

Pizze, quiche e torte salate

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

Cottura con ausilio del vapore

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Per la cottura su un livello utilizzare il seguente livello di inserimento:
- livello 1

Cottura su due livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

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

Accessori

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

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

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

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

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

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

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

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

Prodotti surgelati

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

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Funzione coolStart

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

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

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Pizza						
Pizza fresca	Teglia	1		200-220	-	20-30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	-	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	1		210-230	-	20-30
Pizza refrigerata	Griglia	1		210-230	-	10-20
Pizza surgelata						
Pizza, fondo sottile, 1 pezzo**	Griglia	1		-	-	-
Pizza, fondo sottile, 2 pezzi	Griglia + teglia	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, fondo spesso, 1 pezzo**	Griglia	1		-	-	-
Pizza, fondo spesso, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baguette	Griglia	1		200-220	-	20-30
Pizzetta**	Leccarda	1		-	-	-
Torte salate e quiche						
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Leccarda	1		260-280*	-	10-20
Tarte flambée	Leccarda	1		200-220*	2	15-25
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	1		190-200	-	40-50
Empañada	Leccarda	1		180-190	-	35-45
Empañada	Leccarda	1		180-190	2	30-40
Börek	Leccarda	1		180-200	-	35-45

* preriscaldamento
** Osservare quanto indicato sulla confezione

Sformati e soufflé

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.
- Stampi sulla griglia: livello 1
- Leccarda: livello 1

Per i soufflé utilizzare la funzione vapore. Non è necessaria la cottura a bagnomaria. Mettere gli stampi piccoli sul contenitore per la cottura a vapore forato misura XL oppure sulla griglia.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

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

Accessori

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

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

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

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

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Livello pizza
- Funzione coolStart
- Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		200-220	-	35-55
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		160-170	2	40-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	1		170-190	-	45-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		160-180	-	50-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		170-180	2	35-45
Lasagne surgelate, 400 g**	Leccarda	1		-	-	-
Lasagne surgelate, 400 g	Contenitore aperto	1		180-190	2	40-50
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-180	-	50-60
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Stampo per sformato	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Stampo per sformato	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Stampi monoporzione	1		100	-	40-45

* preriscaldamento
** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pollame

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

Cottura arrosto sulla griglia

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

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → *"Accessori" a pagina 11*

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

Cottura arrosto in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

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

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

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

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

Cottura arrosto con ausilio del vapore

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

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

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

Cottura a vapore

A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore i pezzi di pollame vengono cotti in modo più delicato. Rimangono particolarmente succosi. Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di pollame prima della cottura a vapore, riducendo il tempo di cottura.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

I pezzi di pollame non devono essere girati.

Utilizzare il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL inserendo sotto la leccarda. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.

Grill

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

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

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

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

Avvertenze

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

Dopo ca. ½ o ⅔ del tempo indicato girare il pollame.

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

Consigli

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Funzione coolStart
- Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Pollo						
Pollo, 1 kg	Griglia	1		200-220	-	60-70
Pollo, 1 kg	Griglia	1		200-220	2	50-60
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	2		3*	-	15-20
Filetto di petto di pollo (al vapore)	Contenitore per la cottura a vapore	2+1		100	-	15-25
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		220-230	-	30-35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		200-220	2	30-45
Bastoncini e nugget di pollo surgelati**	Leccarda	2		-	-	-
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	1		200-220	-	70-90
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	1		180-200	2	65-75
Anatra e oca						
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	-	90-110
Anatra, 2 kg	Griglia	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	2		230-250	-	25-30
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	2		220-240	2	25-30
Oca, 3 kg	Griglia	1		160-180	-	120-150
Oca, 3 kg	Griglia	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	-	40-50
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		190-200	2	45-55
Tacchino						
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	1		180-190	-	70-90
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	1		240-250	-	80-110
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	1		180-200	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	1		170-180	2	80-100

* preriscaldare per 5 min.

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Carne

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

Arrosto e brasato

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

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

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

Cottura arrosto sulla griglia

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

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

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → *"Accessori" a pagina 11*

Arrosto e brasato in pentola

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

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

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

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. ½ cm.

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

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

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

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

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

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

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

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

Arrosti e brasati con l'ausilio del vapore

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

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

Gli arrosti non devono essere girati.

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

Cottura a vapore

A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore la carne viene cotta in modo più delicato, senza formare la crosta. Rimane particolarmente succosa. Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di carne prima della cottura a vapore, riducendo il tempo di cottura.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

I pezzi di carne non devono essere girati.

Utilizzare il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL inserendo sotto la leccarda. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.

Grill

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

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

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

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

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

Avvertenze

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

Impostazioni consigliate

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

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

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

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

Dopo ca. ½ - ⅔ del tempo indicato girare la carne.

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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

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

Pietanza	Accessori / stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Griglia	1		180-200	-	120-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	1	110-130
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	1		190-200	-	130-140
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Contenitore aperto	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		220-230	-	70-80
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	80-90
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	2		220-230	-	20-25
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore aperto	1		210-220*	1	25-30
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	18-20
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	1		210-220	-	60-80
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	1		160-170	1	70-80

* preriscaldamento

** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante l'uso

*** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1

* girare dopo 2/3 del tempo totale

***** non girare

Pietanza	Accessori / stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	3		2	-	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.)	Griglia	3		3*	-	8-12
Carne di manzo						
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	1		210-220	-	40-50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore aperto	1		190-200	1	50-60
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	-	130-140
Brasato di manzo, 1,5 kg**	Contenitore aperto	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		190-200	1	65-80
Bollito, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		95	-	120-150
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media	Griglia	2		3	-	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm****	Griglia	2		-	-	25-35
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		160-170	-	100-120
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	90-110
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		200-210	-	100-110
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	100-120
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Griglia	1		170-190	-	50-70
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	1	80-90
Sella di agnello con ossa*****	Griglia	1		180-190	-	40-50
Sella di agnello con ossa*****	Contenitore aperto	1		200-210*	1	25-30
Cotoletta d'agnello***	Griglia	2		3	-	12-18
Salsicce						
Salsicce alla griglia	Griglia	2		3	-	10-20
Würstel	Contenitore per la cottura a vapore	2		80	-	14-18
Salsicce bianche	Contenitore per la cottura a vapore	2		80	-	12-20
Piatti di carne						
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	70-80
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		190-200	1	70-80

* preriscaldamento
** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante l'uso
*** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1
* girare dopo 2/3 del tempo totale
***** non girare

Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

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

Pesce

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

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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

Cottura arrosto e al grill sulla griglia

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

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

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

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

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

Avvertenze

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

Brasati e stufati in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

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

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

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

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

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

Cottura arrosto con ausilio del vapore

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

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

Il pesce non deve essere girato.

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

Cottura a vapore

Con la funzione di cottura a vapore il pesce viene cotto in modo più delicato, rimanendo particolarmente succoso.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

Il pesce non deve essere girato.

Utilizzare il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL inserendo sotto la leccarda. Si può anche utilizzare un vassoio di vetro e disporlo sulla griglia.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

Dopo ca. ½ o ⅔ del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Livello pizza
- Funzione coolStart
- Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Pesce						
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	1		170-190	-	20-30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Pesce intero al vapore 300 g, ad es. trota	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-90	-	15-25
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	1		170-190	-	30-40
Pesce intero al vapore 1,5 kg, ad es. merluzzo	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-90	-	35-50
Filetti di pesce						
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	2		1*	-	15-25
Filetto di pesce al naturale al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-100	-	10-16
Cotolette di pesce						
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm**	Griglia	2		3	-	18-22
Pesce surgelato						
Pesce intero 300 g, ad es. trota	Contenitore per la cottura a vapore	2		80-100	-	20-25
Filetto di pesce al naturale	Contenitore con coperchio	1		210-230	-	25-40

* preriscaldamento
** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1
*** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Filetto di pesce al gratin***	Leccarda	1		-	-	-
Filetto di pesce al gratin	Contenitore aperto	1		200-220	2	35-45
Bastoncini di pesce***	Teglia	1		-	-	-
Piatti di pesce						
Terrina di pesce	Terrina	1		70-80	-	45-80

* preriscaldamento
** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1
*** Osservare quanto indicato sulla confezione

Verdure, contorni e uova

Qui sono riportate indicazioni per cuocere a vapore verdure fresche e surgelate, patate, riso, cereali e uova. Inoltre vi sono istruzioni per cuocere al forno ad es. le patate fritte surgelate.

Cottura a vapore

Utilizzare solo gli accessori originali. Se per la cottura a vapore si utilizza il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL, inserire sempre sotto la leccarda, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Cottura a vapore su un livello
Rispettare i livelli di inserimento indicati nelle tabelle.

Cottura a vapore su due livelli
La cottura a vapore su due livelli è perfetta per cuocere contemporaneamente ad esempio broccoli e patate. Se i tempi di cottura sono diversi, inserire dopo l'alimento con il tempo di cottura più breve.

- Griglia e contenitore per la cottura a vapore appeso misura S, forato e/o non forato: livello 3
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Stoviglie
Se si utilizzano stoviglie, disporle sulla griglia o sul contenitore per la cottura a vapore forato misura XL.

Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Le stoviglie con le pareti spesse allungano i tempi di cottura.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

Tempi di cottura e quantità
Nella cottura a vapore i tempi di cottura non dipendono dalla quantità totale, ma dalle dimensioni dei singoli pezzi. Una grande quantità totale aumenta il tempo di riscaldamento, non quello di cottura.

I pezzi più grandi richiedono tempi di riscaldamento e di cottura più lunghi. Se si utilizzano più pezzi con lo stesso peso, il tempo di riscaldamento si allunga, ma non quello di cottura.

Prendere nota delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. Per pezzi più piccoli il tempo di cottura si riduce, per i pezzi più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono sul tempo di cottura. Pertanto i valori riportati sono soltanto indicativi.

Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme. Per gli alimenti delicati, evitare un numero eccessivo di strati. Si consiglia di utilizzare due contenitori.

Riso e cereali
Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate. Ad esempio, 1:1,5 significa aggiungere 150 ml di liquido per 100 g di riso.

Cottura al forno e al grill

Utilizzare solo gli accessori originali.

Cottura su un livello
Rispettare i livelli di inserimento indicati nelle tabelle.

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

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

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

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

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

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una

doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda 4D
- Grill, superficie grande
- Funzione coolStart
- Cottura a vapore

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Verdura fresca						
Carciofi interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	30-35
Cavolfiori interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	25-35
Rosette di broccoli al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-9
Fagiolini al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	18-25
Carote a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	10-20
Cavolo rapa a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	20-25
Porri ad anelli al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-9
Pannocchie di granoturco al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	30-40
Barbabietole rosse intere al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	43-50
Asparagi bianchi interi al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	7-15
Spinaci al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	2-3
Zucchine a rondelle al vapore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	3-4
Verdura surgelata						
Spinaci	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	15-25
Cavolfiore	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	5-8
Fagiolini	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-10
Broccoli	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-7
Piselli	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	3-10
Carote	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	4-6
Cavolini di Bruxelles	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	5-10
Verdure miste, 1 kg	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	10-15
Piatti a base di verdura						
Verdure grigliate	Leccarda	3		3	-	10-15
Flan di verdure al vapore	Stampi monoporzione	1		100	-	50-70
Patate						
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	1		160-180	-	45-60
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	2		180-190	1	40-50
Patate intere, con la buccia, lesse	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	35-45
Patate lesse tagliate in quattro	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	20-25
Gnocchi	Contenitore per la cottura a vapore	2		95	-	20-25
Prodotti a base di patate surgelati						
* Osservare quanto indicato sulla confezione						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Rösti di patate*	Leccarda	2		-	-	-
Tasche di patate ripiene*	Leccarda	1		-	-	-
Crocchette	Teglia	1		-	-	-
Patate fritte*	Teglia	1		-	-	-
Patate fritte, 2 livelli (girare di tanto in tanto)	Leccarda + teglia	3+1		200-220	-	30-40
Riso						
Riso basmati, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	20-30
Riso a chicco lungo, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	20-30
Riso integrale, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	35-45
Riso parboiled, 1:1,5	Stoviglia piatta	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Stoviglia piatta	1		100	-	25-35
Cereali						
Cous cous, 1:1	Stoviglia piatta	1		100	-	6-10
Miglio intero, 1:2,5	Stoviglia piatta	1		100	-	25-35
Polenta/semola di mais, 1:5	Stoviglia piatta	1		100	-	20-45
Orzo, 1:2,5	Stoviglia piatta	1		80-100	-	35-45
Lenticchie, 1:2	Stoviglia piatta	1		100	-	35-50
Fagioli bianchi ammollati, 1:2	Stoviglia piatta	1		100	-	65-75
Gnocchi di semolino	Contenitore per la cottura a vapore	2		95	-	6-10
Uovo						
Uova sbattute, 2 uova	Contenitore aperto	1		80	-	14-16
Uova sode	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	9-11
Uova alla coque	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	-	6-8

* Osservare quanto indicato sulla confezione

Dessert

L'apparecchio consente di preparare in tutta semplicità diversi dessert.

Preparazione dello yogurt

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

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.
   Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano cottura e procedere all'impostazione come indicato in tabella.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Preparazione del riso al latte

1. Pesare il riso e aggiungere latte in una quantità pari a 2,5 volte quella del riso.
2. Mettere il riso e il latte in una ciotola in cui non superino un'altezza di 2,5 cm.
   Per grandi quantità si può anche utilizzare la leccarda.
3. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.
4. Dopo la cottura, rimestare.
   Il latte in eccesso viene assorbito rapidamente.

Composta

Pesare la frutta e aggiungere ca. ⅓ della quantità di acqua. Aggiungere zucchero e spezie a piacere. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Crème caramel e crème brûlée

Versare il composto per 2-3 cm negli stampini. Mettere gli stampini direttamente sul contenitore per la cottura a vapore forato misura XL. Non è necessaria la cottura a bagnomaria. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Coprire con la pellicola gli alimenti che normalmente vengono cotti a bagnomaria.

Se gli stampini sono di un materiale molto spesso, il tempo di cottura si prolunga.

Pasta al vapore (Dampfnudeln)

Preparare la pasta secondo la ricetta preferita, senza farla lievitare. Formare delle palline e disporle in un contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL, dopo averlo ingrassato. Lasciarle lievitare. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Impostazioni consigliate

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Cottura a vapore
- Lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello di lievitazione	Durata in min.
Crème brûlée	Stampi monoporzione	1		85	20-30
Crème caramel	Stampi monoporzione	1		85	25-35
Pasta al vapore (Dampfnudeln)	Leccarda	1		100	25-30
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura		1	300-360
Riso al latte, 1:2,5	Leccarda	1		100	35-45
Composta di frutta	Leccarda	1		100	10-20

Menù completo

In questo forno è possibile cuocere contemporaneamente un intero menù senza alcuna contaminazione di sapori o alterazione degli aromi.

Inserire nel vano di cottura per primi gli alimenti con il tempo di cottura più lungo e i restanti al momento opportuno. Tutti gli alimenti saranno così pronti contemporaneamente.

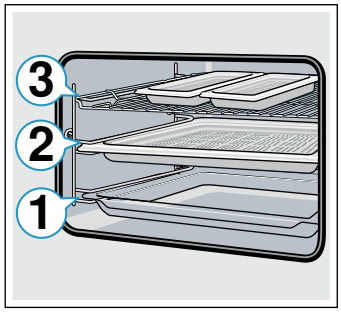
Cottura a vapore

Nella cottura a vapore di un menù completo i tempi di cottura aumentano, perché a ogni apertura della porta fuoriesce del vapore ed è necessario un nuovo riscaldamento.

Osservare le avvertenze riportate nelle varie sezioni di questo capitolo:
- il tempo di riscaldamento varia in base alle dimensioni e al peso dei cibi
- il tempo di cottura è indipendente dalla quantità
- utilizzare stoviglie resistenti al vapore
- coprire i soufflé con pellicola
- inserire la leccarda sempre al livello 1

Livelli di inserimento degli accessori

Inserire gli accessori sempre nella sequenza indicata:
- Livello 3: griglia con contenitore per la cottura a vapore, dimensione S
- Livello 2: contenitore per la cottura a vapore, dimensione XL
- Livello 1: leccarda



Impostazioni consigliate

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Filetto di salmone surgelato	Contenitore per la cottura a vapore non forato, misura S	3		100	20
Broccoli	Contenitore per la cottura a vapore forato, misura XL	2		100	9
Patate lesse tagliate in quattro	Contenitore per la cottura a vapore forato, misura S	3		100	25

Tipi di riscaldamento eco

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

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

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

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

Accessori

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

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

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

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

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

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

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

Impostazioni consigliate

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda eco
- Riscaldamento sup./inf. eco

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	1		140-160	60-80
Fondi di torta	Stampo basso per torta	1		140-160	20-40
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	1		150-160	65-75
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	1		160-180	20-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	1		170-180	25-35
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	1		150-160	35-45
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		150-170	20-35
Pasticcini					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-30
Cupcake	Teglia	1		150-160	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	2		170-190	25-50
Bignè	Teglia	1		200-220	35-45
Biscotti	Teglia	2		140-160	15-30
Biscotti	Teglia	2		140-150	25-40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		150-160	30-40
Pane e pagnotte					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	1		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	1		240-250	20-25
Panini dolci freschi	Teglia	1		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	1		180-200	25-35
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	1		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	1		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore con coperchio	1		190-210	15-35

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno (biscotti, panpepato, biscotti speziati) cotti a temperature elevate.

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

Cottura delicata

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

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

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

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

anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

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

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

Stoviglie

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

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 1.

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

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per poco meno di 10 minuti.

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

Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Cottura delicata

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Pollame						
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	95*	45-60
Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti	Stoviglia senza coperchio	1		4	120*	45-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	120*	100-130
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	130-180
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	1		4-8	85*	45-70
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	100*	150-190
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	120-180
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	1		4	85*	40-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	100-130
Arrosto di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	85*	150-210
Filetto di vitello, intero, 800 g	Stoviglia senza coperchio	1		4-6	85*	70-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	1		4	80*	40-60
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	1		4	85*	30-45
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Stoviglia senza coperchio	1		6-8	95*	120-180

* preriscaldamento

Consigli per la cottura delicata

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

Essiccazione per la conservazione

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

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

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

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

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

Per l'essiccazione utilizzare il seguente livello di inserimento:

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

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

Impostazioni consigliate

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

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Aria calda 4D

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	Griglia	2		80	4-7
Frutta con nocciolo (susine)	Griglia	2		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	Griglia	2		80	4-7
Funghi, a fette	Griglia	2		60	6-8
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie	-		60	2-6

Sterilizzazione ed estrazione del succo

L'apparecchio è adatto anche per sterilizzare ed estrarre il succo dalla frutta.

Sterilizzazione

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

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

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

Consiglio: Per pulire i vasetti è possibile utilizzare la funzione di disinfezione.

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

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

Preparazione di frutta e verdura
Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni, dopo averla lavata accuratamente.

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

Frutta: mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto da 1 litro). Per un litro d'acqua:
- ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
- ca. 500 g di zucchero in caso di frutta aspra

Verdura: mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti nel contenitore per la cottura a vapore forato misura XL in modo che non si tocchino. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione
Dopo il tempo di cottura indicato, aprire la porta dell'apparecchio. Estrarre i vasetti dal vano di cottura solo quando sono completamente freddi.

Quindi pulire il vano di cottura.

Estrazione del succo

Prima di procedere con l'estrazione del succo, mettere i frutti di bosco in una ciotola con zucchero. Lasciarli macerare per almeno un'ora affinché rilascino il succo.

Quindi versare i frutti di bosco nel contenitore per la cottura a vapore forato misura XL e inserire il contenitore al livello 2. Mettere sotto la leccarda per raccogliere il succo. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Al termine del tempo di cottura, avvolgere i frutti di bosco in un panno e spremere il succo rimanente.

Quindi pulire il vano di cottura.

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura e per l'estrazione del succo dalla frutta sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro.

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sterilizzazione					
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro + contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	30-120
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro + contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	25-30
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro + contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	25-30
Estrazione del succo					
Lamponi	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	30-45
Ribes	Contenitore per la cottura a vapore	2		100	40-50

Sterilizzazione di biberon e igiene

L'apparecchio consente di disinfettare stoviglie e biberon in modo semplicissimo. Il procedimento equivale alla normale bollitura.

Sterilizzazione di biberon

Pulire sempre i biberon subito dopo l'uso con uno scovolino. Successivamente lavarli in lavastoviglie.

Posizionare i biberon nel contenitore per la cottura a vapore misura XL in modo che non si tocchino. Avviare il programma "Disinfezione". Pulire l'apparecchio dopo la disinfezione. Dopo la disinfezione asciugare i biberon un panno pulito.

Igiene

L'apparecchio è adatto anche per sterilizzare vasetti per marmellate o conserve e i relativi coperchi.

È possibile anche concludere la sterilizzazione dei vasetti pieni di marmellata per prolungarne la durata.

Impostazioni consigliate

Utilizzare solo vasetti e coperchi puliti e in perfette condizioni. Preferibilmente lavarli prima in lavastoviglie. Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

I tempi consigliati dipendono dai vasetti utilizzati.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Cottura a vapore

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Igiene					
Preparare i vasetti per la marmellata o la conserva	Contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	10-15
Concludere la sterilizzazione dei vasetti per la marmellata	Contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	15-20
Eliminare i germi dalle stoviglie pulite*	Contenitore per la cottura a vapore XL	1		100	15-20
* Questo procedimento equivale alla normale bollitura.					

Lievitazione

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

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

Lievitazione
Per la lievitazione mettere l'impasto sulla griglia. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

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

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

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

Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata, dolce						
Ad es. paste lievitate	Ciotola	1		Lievitazione	35-40	30-45
	Leccarda	1		Riposo	35-40	10-20
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola	1		Lievitazione	35-40	20-40
	Stampo sulla griglia	1		Riposo	35-40	10-20
Pasta lievitata salata						
Ad es. pizza	Ciotola	1		Lievitazione	40-45	40-90
	Leccarda	1		Riposo	40-45	30-60
Pasta per il pane						
Pane bianco	Ciotola	1		Lievitazione	35-40	30-40
	Leccarda	1		Riposo	35-40	15-25
Pane misto	Ciotola	1		Lievitazione	35-40	25-40
	Leccarda	1		Riposo	35-40	10-20
Pagnotte	Ciotola	1		Lievitazione	35-40	30-40
	Leccarda	1		Riposo	35-40	15-25

Scongelamento

La funzione di scongelamento con vapore è adatta per scongelare frutta e verdura surgelata. Per scongelare prodotti da forno utilizzare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per scongelare gli alimenti surgelati, toglierli dalla confezione.

Disporre la frutta e la verdura surgelata nel contenitore per la cottura a vapore forato misura XL e inserire sotto la leccarda. Così l'alimento non rimane nell'acqua scongelata, che viene raccolta. Per gli alimenti surgelati per cui deve essere conservato il liquido, ad es. gli spinaci alla panna, utilizzare la leccarda o una stoviglia sulla griglia.

Disporre i prodotti da forno sulla griglia.

Impostazioni consigliate

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Scongelamento

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, pagnotte					
generale	Teglia	1		50	40-70
Dolci					
Dolci umidi	Teglia	1		50	70-90
Dolci secchi	Teglia	1		60	60-75
Frutta, verdura					
Frutti di bosco	Contenitore per la cottura a vapore	2		30-40	10-15
Verdura	Contenitore per la cottura a vapore	2		40-50	15-50

Rigenerazione

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

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

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

Non coprire le pietanze durante la rigenerazione.

Disporre la pietanza in una stoviglia e porla sulla griglia, oppure metterla direttamente sulla griglia al livello 1.

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Rigenerazione

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore aperto	1		120-130	8-25
Sformati, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	1		120-140	10-25
Pizza cotta al forno	Griglia	1		170-180*	5-15
Prodotti da forno					
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		150-160*	10-20
Vol-au-vent	Griglia	1		180*	4-10
Prodotti da forno surgelati					
Pizza cotta al forno	Griglia	1		170-180*	5-15
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		160-170*	10-20

* preriscaldamento

Scaldavivande

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

Non coprirli.

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

I diversi livelli di vapore sono adatti per tenere al caldo:
- Livello 1: arrosti e cibi scottati
- Livello 2: sformati e contorni
- Livello 3: pasticci e minestre

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi

(conforme a EN 60350-1).

Cottura al forno

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

Livelli di inserimento per la cottura al forno su due livelli:
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza

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

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Cottura al forno						
Biscotti	Teglia	1		150-160*	-	25-40
Biscotti	Teglia	1		140-150*	-	25-35
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	-	30-40
Cupcake	Teglia	1		160*	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		150*	-	25-35

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150*	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

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

** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Cottura a vapore

Se indicato nella tabella, inserire la leccarda sotto il contenitore per la cottura a vapore forato misura XL, in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su un livello (massimo 2,5 kg):

- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Livelli di inserimento per la cottura a vapore su due livelli (massimo 1,8 kg per livello):

- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 3
- Contenitore per la cottura a vapore forato misura XL: livello 2

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Cottura a vapore

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cottura a vapore					
Piselli, surgelati, due contenitori, 1,8 kg ciascuno	N. 2 contenitori per la cottura a vapore XL + leccarda	3+2+1		100	**
Broccoli, freschi, 300 g	Contenitore per la cottura a vapore XL	2		100*	6-7***
Broccoli, freschi, un contenitore	Contenitore per la cottura a vapore XL	2		100*	6-7***

* preriscaldamento

** La prova è terminata quando nel punto più freddo vengono raggiunti 85 °C (vedere IEC 60350-1)

*** Un grado di cottura confrontabile tra il campione di riferimento e il campione principale viene raggiunto quando il campione di riferimento viene cotto per 5 minuti (prodotto come descritto in IEC 60350-1).

Grill

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Grill					
Dorare i toast	Griglia	3		3	3-6
Hamburger, 12 pezzi*	Griglia	2		3	20-30

* girare dopo 2/3 del tempo totale

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com

9001414703 (990731)