



**Perché cucinare diventi piacevole quanto mangiare,**  
è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo  
così sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti  
dalla cucina.

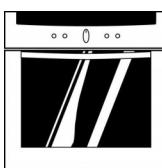
Sono fornite importanti informazioni in materia di sicurezza.  
In questo modo sarà possibile conoscere meglio i singoli  
componenti della nuova cucina. Inoltre viene spiegato passo  
dopo passo come effettuare le singole impostazioni.  
Semplice!

Nelle tabelle sono indicati i parametri di impostazione e i livelli  
di inserimento per molte ricette. Tutti i dati si basano sui test  
effettuati presso il nostro laboratorio di cucina.

E qualora dovessero verificarsi delle anomalie, si troveranno  
qui le informazioni utili per risolvere da soli i piccoli problemi.  
L'indice dettagliato consente di trovare rapidamente la  
soluzione desiderata.

Non resta quindi che augurare buon appetito!

## **Istruzioni per l'uso**



**B 4542.0**

**it**

---

**9000 257 113**

# Indice

<b>Aspetti a cui prestare attenzione .....</b>	<b>5</b>
Prima del montaggio .....	5
Norme di sicurezza .....	5
Cause dei danni .....	7
<b>La vostra nuova cucina .....</b>	<b>8</b>
Pannello comandi .....	8
Selettore funzioni .....	9
Selettore temperatura .....	10
Tasti di comando e display .....	10
Impugnature abbassabili .....	11
Tipi di riscaldamento .....	11
Forno e accessori .....	14
Ventilatore di raffreddamento .....	16
<b>Prima di iniziare a utilizzare la cucina .....</b>	<b>16</b>
Riscaldamento del forno .....	17
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	17
<b>Regolazione del forno .....</b>	<b>17</b>
Disattivazione manuale del forno .....	18
Il forno deve disattivarsi automaticamente .....	19
Il forno deve attivarsi e disattivarsi automaticamente	20
Indicatore del calore residuo .....	21
<b>Riscaldamento rapido .....</b>	<b>22</b>
Regolazione .....	22
<b>Cottura a vapore .....</b>	<b>23</b>
Regolazione .....	23

# Indice

<b>Funzione lievitazione .....</b>	<b>24</b>
Regolazione .....	24
<b>Ora .....</b>	<b>26</b>
Regolazione .....	26
<b>Suoneria .....</b>	<b>27</b>
Regolazione .....	27
<b>Sicurezza bambino .....</b>	<b>28</b>
Blocco temporaneo del forno .....	28
Blocco permanente del forno .....	28
<b>Limitazione tempo automatica .....</b>	<b>29</b>
<b>Pirolosi .....</b>	<b>30</b>
Regolazione .....	31
L'autopulizia deve attivarsi e disattivarsi automaticamente .....	32
Quando il forno si è raffreddato .....	33
<b>Cura e manutenzione .....</b>	<b>33</b>
Esterno dell'apparecchio .....	33
Forno .....	34
Pulizia delle lastre di vetro .....	36
Pulizia dei supporti .....	38
Guarnizione .....	38
Accessori .....	38
<b>Cosa fare in caso di guasto? .....</b>	<b>39</b>
Sostituzione della lampada del forno .....	40
<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>41</b>
Imballaggio e apparecchio dismesso .....	41

# Indice

---

<b>Tabelle e consigli .....</b>	<b>42</b>
Cottura al forno .....	42
Tabella per la cottura al forno .....	43
Cucinare col livello pizza .....	46
Consigli per la cottura in forno .....	47
Carne, pollame, pesce .....	49
Friggere .....	49
Cottura al grill .....	50
Tabella per arrosti .....	51
Tabella grill .....	52
Consigli per la cottura in forno e al grill .....	53
Scongelamento e cottura con aria calda Q .....	54
Preparazione di conserve .....	56
Consigli per il risparmio energetico .....	57
<b>Acrilamide negli alimenti .....</b>	<b>58</b>
<b>Pietanze sperimentate .....</b>	<b>59</b>

# Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare la cucina in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

## Prima del montaggio

### Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

### Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

## Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

## Bambini



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

## Forno caldo



Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non sfiorare mai le superfici interne calde del forno e le resistenze. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai rimanere impigliato nella porta calda del forno. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

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

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

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

## Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza della scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

## Autopulizia automatica



I residui di cibo, il grasso e il sugo possono infiammarsi durante la fase di autopulizia. Pericolo di incendio! Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal forno.

Non appendere mai oggetti infiammabili (quali, per esempio, i canovacci) alla maniglia della porta.

Pericolo di incendio!

Durante l'autopulizia la cucina diventa molto calda esternamente. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Evitare di pulire con la funzione di autopulizia automatica (Pirolisi) teglie e stampi con rivestimento antiaderente Per effetto del calore elevato, il rivestimento antiaderente può causare la formazione di gas tossici - Pericolo di gravi danni alla salute!

## Cause dei danni

### Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno

Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno. Non rivestirlo con fogli di alluminio.

Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno. Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.

### Acqua nel forno

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

### Succo della frutta

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare. Si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

### Raffreddamento con la porta del forno aperta

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati .

## Forte imbrattamento della guarnizione del forno

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

## Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

## Trasporto della cucina

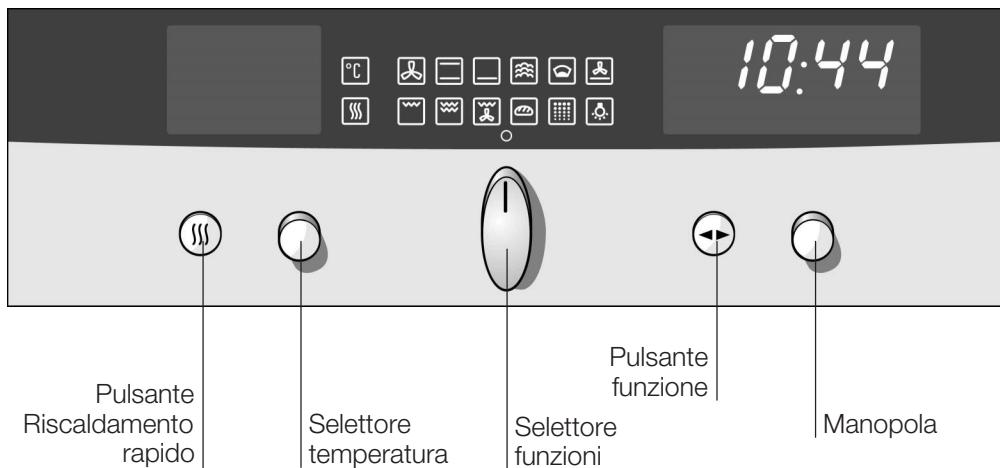
Non trasportare la cucina afferrandola dalla maniglia. La maniglia non sopporta il peso della cucina e può rompersi.

# La vostra nuova cucina

Qui viene illustrato il vostro nuovo elettrodomestico, con la descrizione del pannello comandi dotato di interruttori e display. Si forniscono inoltre informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori in dotazione.

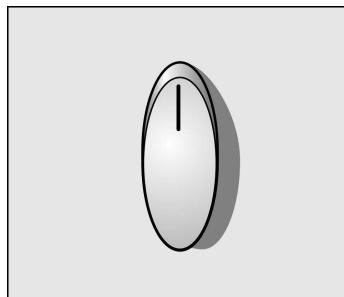
## Pannello comandi

Differenze nei dettagli a seconda del tipo di apparecchio.



## Selettore funzioni

Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno. Per ogni tipo di riscaldamento sul display compare un valore consigliato.



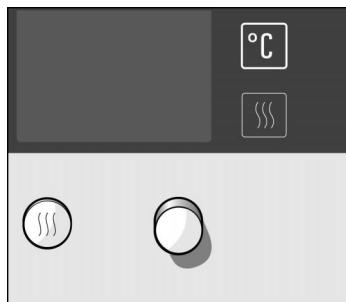
### Impostazioni

	CircoTherm aria calda
	Riscaldamento super./infer.
	Riscaldamento infer.
	Livello vapore
	Livello di lievitazione
	Livello pizza
	Grill piccolo
	Grill grande
	Termogrill
	Livello cottura pane
	Pirolisi
	Lampada del forno

Quando si imposta il selettore funzioni, la lampada del forno si accende.

## Selettore temperatura

Quando si seleziona il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni, viene proposto un valore di temperatura. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura desiderata o il livello di pulizia richiesto.



### Temperatura

40-275 Ambito di temperatura in °C

--- Scongelare con CircoTherm aria calda

### Pulizia

1 Pulizia lieve

2 Pulizia media

3 Pulizia a fondo

Durante il riscaldamento del forno, sul display si illumina il simbolo . Nelle pause di riscaldamento si spegne.

### Tasto Riscaldamento rapido

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità.

### Avvertenze

I tipi di riscaldamento “Livello di cottura a vapore” e “Livello di cottura” hanno una temperatura fissa, la quale non può essere modificata.

## Tasti di comando e display



### Tasto funzione

Consente di selezionare la funzione dell'ora , della suoneria , della durata di cottura in forno nonché l'ora di fine cottura .

### Manopola

Consente di impostare l'ora attuale, la suoneria, la durata e l'ora di fine cottura.

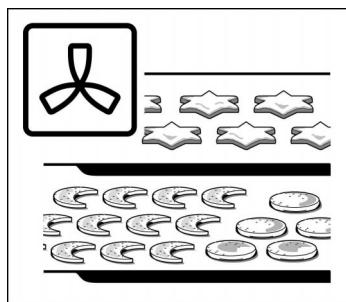
Il display visualizza i valori impostati.

## Impugnature abbassabili

Il selettori funzioni, il selettori temperatura e la manopola sono abbassabili. Per l'innesto ed il disinnesco è sufficiente premere la maniglia dell'interruttore o il pulsante.

## Tipi di riscaldamento

Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.



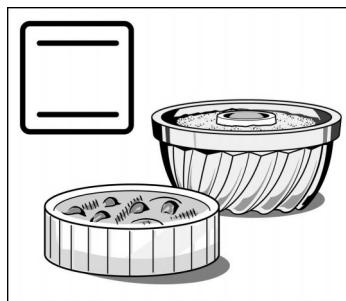
### CircoTherm aria calda

Una ventola sulla parete posteriore distribuisce uniformemente all'interno del forno il calore dell'elemento riscaldante. In questo modo il calore si trasmette molto bene sui cibi da cuocere.

Con CircoTherm aria calda si possono cuocere una pizza e una torta su due piani diversi. È anche possibile cucinare contemporaneamente pasta sfoglia e biscottini su tre piani diversi. Altre teglie si possono comperare nei negozi specializzati.

Le temperature necessarie per il forno sono inferiori che nel caso di Riscaldamento super./infer.

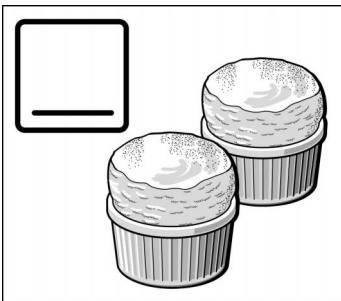
Per la cottura e lo scongelamento, l'opzione CircoTherm aria calda è ideale.



### Riscaldamento super./infer.

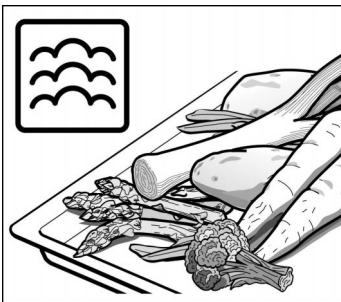
Il calore si distribuisce in modo uniforme dall'alto e dal basso sui dolci o sugli arrosti.

Questo tipo di cottura è ideale per i dolci negli stampi e per gli sformati. Il riscaldamento superiore e inferiore è anche particolarmente adatto per arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina.



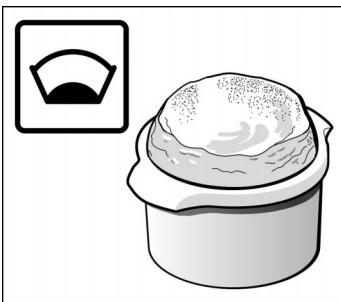
### Riscaldamento infer.

Nel forno si riscalda solo l'elemento inferiore. Con il Riscaldamento infer. è possibile terminare la cottura di piatti che devono essere maggiormente rosolati sul lato inferiore. Utilizzare perciò il riscaldamento infer. al termine del tempo di cottura.



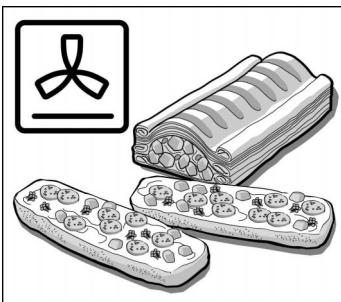
### Livello vapore

Con il Livello vapore funziona il riscaldamento infer. Questo tipo di riscaldamento si utilizza in combinazione con il set a vapore. Lo si può acquistare come accessorio nei negozi specializzati. La cottura a vapore è particolarmente indicata per preparare verdure e pesce in modo delicato.



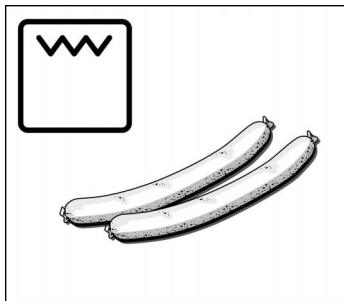
### Livello di lievitazione

Il livello di lievitazione è ideale per far sollevare la pasta lievitata. Il volume della pasta aumenta in modo rapido e regolare. La pasta non si asciuga e si evitano dannosi influssi esterni (ad es. correnti d'aria).



### Livello pizza

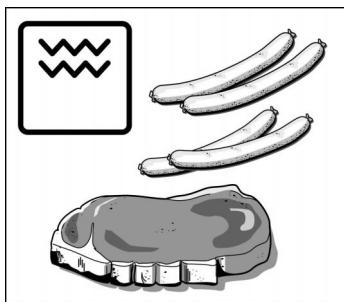
In questo caso il Riscaldamento infer. si imposta su CircoTherm aria calda. Questo tipo di riscaldamento è particolarmente indicato per piatti freschi e ricchi di sugo, e per prodotti congelati. Strudel dolci, oppure la cottura di pizza e patatine fritte congelate, riusciranno perfettamente.



### Grill piccolo

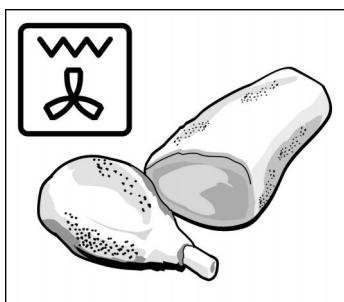
In questo caso viene accesa solo la parte centrale dell'elemento grill.

Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo risparmiando energia elettrica. Disporre i cibi da cuocere al grill nella zona centrale della griglia



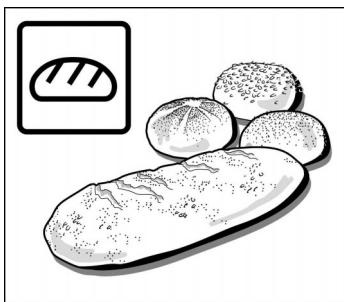
### Grill grande

Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. Si possono cuocere al grill bistecche, salsicce, pesci o toast.



### Termogrill

L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano alternativamente. Nella pausa di riscaldamento la ventola fa circolare il calore emesso dal grill intorno al cibo. In questo modo la carne risulta croccante su tutti i lati.

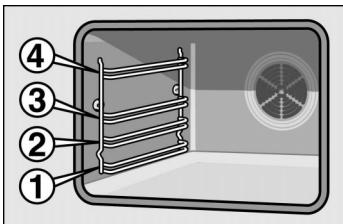


### Livello cottura pane

Nel caso di Livello cottura pane, il calore viene regolato nel forno in modo ottimale grazie a CircoTherm aria calda.

Il pane non si asciuga all'interno e all'esterno si forma una crosta croccante.

## Forno e accessori



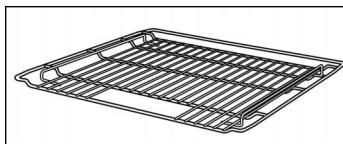
L'accessorio può essere inserito nel forno a 4 differenti livelli.

I livelli vengono contati dal basso verso l'alto, e sono contrassegnati sul forno.

È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza che cadano, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

In caso di riscaldamento **con CircoTherm aria calda, non utilizzare il livello di inserimento 2**. La circolazione dell'aria non verrà così influenzata.

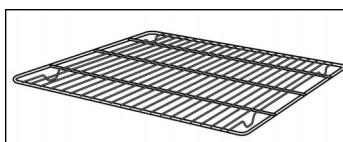
### Accessori



#### Griglia profonda

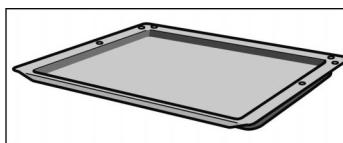
per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.

Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



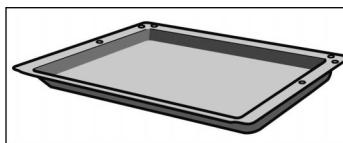
#### Griglia piatta

per stoviglie, arrosti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.



#### Teglia per forno smaltata

per dolci e biscottini.



#### Leccarda

per dolci succosi, biscotti, cibi surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce al grill direttamente sulla griglia.

Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati. La disponibilità di accessori speciali varia a seconda dei Paesi. Consultare in proposito i documenti di vendita.

Accessori	N. d'ordine
Set a vapore Mega	N 8642X0
Set a vapore	N 8642X0 EU
Leccardasmaltata	Z 1232X0
Leccarda antiaderente	Z 1233X0
Leccarda con griglia da inserire	Z 1242X0
Tegame in vetro	Z 1262X0
Teglia per sformati smaltata	Z 1272X0
Teglia da forno smaltata	Z 1342X0
Teglia da forno antiaderente	Z 1343X0
Teglia per pizza	Z 1352X0
Griglia profonda	Z 1432X0
Griglia piatta	Z 1442X0
Teglia per arrosto smaltata	Z 1512X0
CLOU guida telescopica tripla	Z 1742X1
CLOU guida telescopica quadrupla	Z 1752X1
Piastra per pane e pizza	Z 1912X0
Pirofila smaltata	Z 9930X0

## Avvertenza

La teglia da forno e la leccarda possono deformarsi durante la cottura in forno. Questo fenomeno è dovuto a notevoli differenze di temperatura nell'accessorio che possono verificarsi se quest'ultimo viene riempito solo per metà o se si cuociono alimenti surgelati, come ad es. pizza. Già nel corso della cottura al forno o al grill gli accessori tornano normali.

## Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento, il quale si attiva e si disattiva se necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

# Prima di iniziare a utilizzare la cucina

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Aspetti cui prestare attenzione”.

Controllare in primo luogo se sul display lampeggiano tre zeri.

Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto   finché il simbolo  non inizia a lampeggiare.  
Il display visualizza 12:00.
2. Finché il simbolo  lampeggia, impostare l'ora con la manopola.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. La cucina è ora pronta a entrare in funzione.

## Riscaldamento del forno

### Procedura

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

1. Impostare il selettore funzioni su Riscaldamento super./infer.  Il display propone il valore di 170 °C.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare il valore di 240 °C.

Dopo 60 minuti disattivare il selettore funzioni.

## Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

## Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno.

### Spegnimento manuale del forno

Quando la pietanza è pronta, spegnere manualmente il forno.

### Il forno si spegne automaticamente

Si può uscire dalla cucina anche per tempi piuttosto lunghi.

### Il forno si accende e si spegne automaticamente

Si può ad esempio mettere la pietanza nel forno al mattino e regolarlo perché sia pronta a mezzogiorno.

### Tabelle e consigli

Il capitolo Tabelle e consigli contiene le impostazioni appropriate per molti tipi di pietanze.

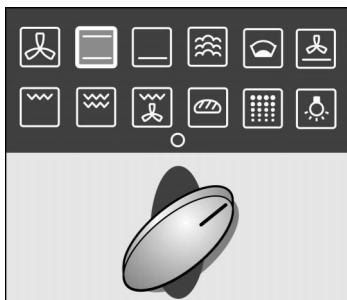
### Tipi di riscaldamento e ambiti di temperatura

Tipo di riscaldamento	Temp. consigliata	Ambito di temp.
 CircoTherm aria calda	160	40-200
Scongelamento	---	temp. fissa.
 Riscaldamento super./infer.	170	50-275
 Riscaldamento infer.	200	50-225
 Livello vapore	90°	temp. fissa

☒ Livello di lievitazione	-0-	temp. fissa
☒ Livello pizza	220	50-275
☒ Grill piccolo	180	50-275
☒ Grill grande	220	50-275
☒ Termogrill	170	50-250
☒ Livello cottura pane	200	180-220

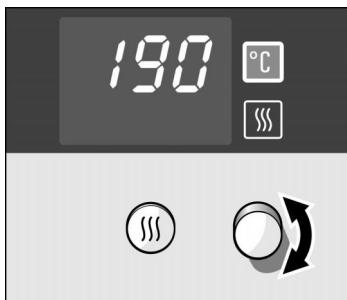
## Disattivazione manuale del forno

Esempio: riscaldamento superiore/inferiore ☒, 190 °C



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

Il display della temperatura propone un valore per questo tipo di riscaldamento.



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura.

### Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, disattivare il selettore funzioni.

### Modifica dell'impostazione

La temperatura e il grado di grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

## Avvertenza

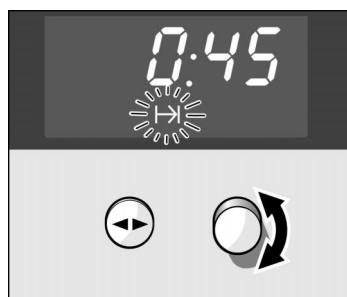
Durante il riscaldamento del forno è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente premendo il pulsante **◀▶**.

## Il forno deve disattivarsi automaticamente

Esempio: durata di 45minuti



3. Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo della durata **→** non inizi a lampeggiare.



4. Impostare la durata servendosi della manopola.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. L'ora ricompare. Il simbolo **→** si illumina.

## La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Il simbolo della durata **→** lampeggia. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto **◀▶**. Disattivare il selettore funzioni.

## Modifica dell'impostazione

Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo della durata **→** non inizi a lampeggiare. Servendosi della manopola, modificare la durata.

## Cancellazione dell'impostazione

Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo della durata **→I** non inizi a lampeggiare. Servendosi della manopola, impostare la durata su **0:00**. Disattivare il selettore funzioni.

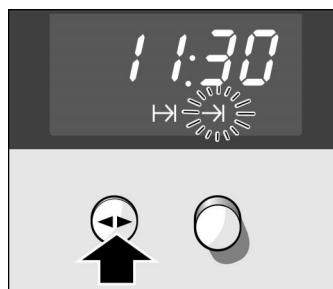
## Visualizzazione delle impostazioni

Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo corrispondente non inizi a lampeggiare. Il parametro desiderato compare sul display per alcuni secondi.

## Il forno deve attivarsi e disattivarsi automaticamente

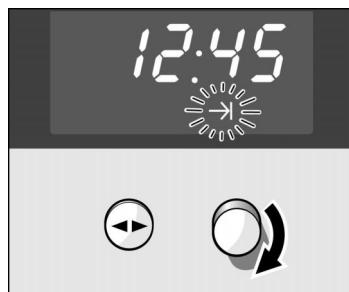
Esempio: sono le h 10:45. La preparazione della pietanza dura 45 minuti e deve essere pronta per le h. 12:45.

E' importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo a lungo in forno.



Effettuare la regolazione conformemente a quanto descritto ai punti 1 - 4.

5. Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo **→I** non inizi a lampeggiare. Sul display viene indicato quando la pietanza è pronta.



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

Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. Sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. Il simbolo Fine **→I** resta acceso finché il forno non si avvia. Successivamente, si illumina il simbolo della durata **→I**.

## La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Il simbolo Fine → lampeggia.

Premere il tasto **◀▶**. Il simbolo Fine → si spegne. Disattivare il selettore funzioni.

## Cancellazione dell'impostazione

Premere il tasto **◀▶** finché il simbolo della durata I→ non inizi a lampeggiare. Servendosi della manopola, impostare la durata su **0:00**. Disattivare il selettore funzioni.

## Avvertenza

Finché il simbolo continua a lampeggiare è possibile apportare modifiche. Quando il simbolo resta acceso senza lampeggiare, l'impostazione è stata acquisita.

---

## Indicatore del calore residuo

Quando si disattiva il forno, è possibile leggere il valore relativo al calore residuo sul display della temperatura. Il simbolo **H** resta acceso finché la temperatura non sia scesa fino a circa 120 °C. Successivamente, il simbolo si commuta in **h** per spegnersi poi quando la temperatura del forno è inferiore a 80 °C.

## Utilizzo del calore residuo

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

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

# Riscaldamento rapido

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità.

**Tipo di riscaldamento appropriato**

 CircoTherm aria calda

## Regolazione

Impostare dapprima il forno.

Premere il pulsante Riscaldamento rapido . Sul display si illumina il simbolo . Il forno si riscalda.

**Il riscaldamento rapido è terminato**

Il simbolo  scompare. Introdurre la pietanza nel forno.

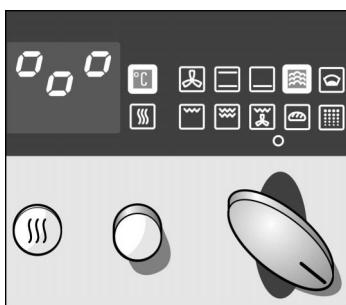
**Avvertenza**

Durante il riscaldamento del forno è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente premendo il pulsante  .

# Cottura a vapore

La cottura a vapore è adatta in particolare per la preparazione di pesce e verdura. Questa funzione deve essere utilizzata esclusivamente con il set a vapore. È disponibile come accessorio presso i rivenditori specializzati.

## Regolazione



**Sul display lampeggiano alternatamente  $\textcircled{0}$  e  $\textcircled{H}$  o  $\textcircled{h}$**

Il forno deve essersi completamente raffreddato.

Impostare il selettore funzioni su .

Il simbolo  si illumina. Il display relativo alla temperatura visualizza  $\textcircled{0}$ .

Il livello di cottura a vapore si regola automaticamente.

## Disattivazione

Il forno ancora troppo caldo. Disattivare il selettore funzioni e attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Procedere a una nuova impostazione.

## Avvertenza

Disattivare il selettore funzioni.

Ulteriori informazioni sono fornite dalle istruzioni per l'uso relative il set a vapore.

Non sono ammesse altre applicazioni o altri modi di funzionamento.

# Funzione lievitazione

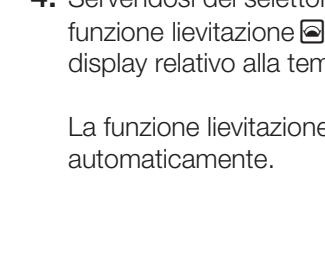
La funzione lievitazione è ideale per la preparazione della pasta lievitata.

## Regolazione

Il forno deve essersi completamente raffreddato. Non versare mai acqua fredda nel forno caldo. Usare solo acqua del rubinetto e mai acqua distillata. Quando si prepara lo yogurt, non versare acqua nel forno.

1. Versare con molta cautela 50 ml d'acqua nella vaschetta del forno freddo.
2. Inserire la griglia al livello 1. Collocare la ciotola con l'impasto al centro della griglia. Non coprire l'impasto.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Servendosi del selettore funzioni, impostare la funzione lievitazione . Il simbolo  si illumina. Il display relativo alla temperatura visualizza .

La funzione lievitazione viene regolata automaticamente.

**Sul display lampeggiano alternatamente .**

Il forno è ancora troppo caldo. Disattivare il selettore funzioni e attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Procedere a una nuova impostazione.

**Disattivazione**

Disattivare il selettore funzioni.

**Tabella**

I parametri indicati nelle tabelle sono valori orientativi e possono essere modificati in funzione del tipo e della quantità di pasta, nonché in funzione delle caratteristiche degli ingredienti.

Pasta lievitata	Quantità di farina	Durata di lievitazione, minuti
Torte fino a	500 g	20-25
Torte fino a	500-750 g	25-30
Impasto per treccia	500 g	30-35
Impasto per treccia	750 g	30-40
Impasto per pane	1000 g	35-60
Yogurt	1 l di latte	6 ore

**Avvertenza**

Le ricette sono fornite nel libro di cucina allegato.

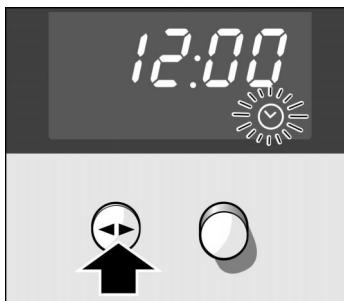
Prima di procedere con la cottura, rimuovere dal forno l'acqua residua. Nel caso vi siano residui di calcare, eliminarli con un po' di aceto e pulire solo con acqua.

# Ora

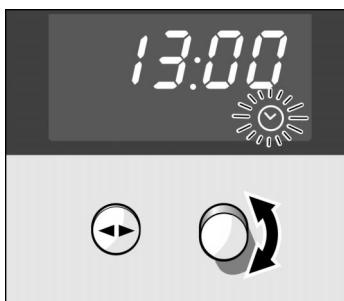
Dopo il primo allacciamento o in seguito a una caduta di corrente, sul display lampeggiano tre zeri. Impostare l'ora attuale.

## Regolazione

Esempio: h 13:00



1. Premere il tasto  $\blacktriangleleft\triangleright$  finché sul display non inizi a lampeggiare il simbolo  $\odot$ .



2. Finché il simbolo  $\odot$  lampeggia, impostare l'ora con la manopola.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. Il simbolo  $\odot$  scompare.

**Modifica dell'ora, per esempio per il passaggio dall'ora legale all'ora solare**

Premere il tasto  $\blacktriangleleft\triangleright$  finché il simbolo  $\odot$  non inizi a lampeggiare. Modificare l'ora servendosi della manopola.

**Non mostrare ora**

L'ora può essere oscurata.

Premere il tasto  $\blacktriangleleft\triangleright$  per sette secondi finché il display non sia scuro.

Per visualizzarla, premere brevemente il tasto  $\blacktriangleleft\triangleright$ .

# Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come suoneria da cucina e funziona indipendentemente dal forno.

La suoneria dispone di un segnale acustico particolare. E' in questo modo possibile sapere se è trascorso il tempo della suoneria oppure una durata precedentemente impostata per il forno.

La suoneria può essere impostata anche nel caso in cui la sicurezza bambino sia attiva. E' possibile impostare un valore fino a 23:59 ore.

## Regolazione

Esempio: 20 minuti



1. Premere il tasto  $\blacktriangle\triangleright$  finché sul display non inizi a lampeggiare il simbolo della suoneria  $\blacktriangle$ .



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

La suoneria entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo  $\blacktriangle$  si illumina sul display. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

**Il tempo impostato è trascorso**

Risuona un segnale acustico. Premere il tasto  $\blacktriangle\triangleright$ . Il display della suoneria si spegne.

**Modifica del tempo della suoneria**

Premere il tasto  $\blacktriangle\triangleright$ . Modificare il tempo servendosi della manopola.

## Cancellazione dell'impostazione

Premere il tasto **◀▶**. Impostare il parametro di tempo ruotando la manopola su **0:00** finché sul display non venga visualizzato uno zero.

# Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

## Blocco temporaneo del forno

### Blocco del forno

Ruotare il selettore funzioni rapidamente per tre volte consecutive dalla posizione 0 verso sinistra fino a  e viceversa.

Il display visualizza **-5-**.

### Annnullamento del blocco

Ruotare il selettore funzioni rapidamente per tre volte consecutive dalla posizione 0 verso sinistra fino a  e viceversa.

**-5-** si spegne.

### Avvertenze

La suoneria e l'ora possono essere impostate anche in condizioni di blocco.

## Blocco permanente del forno

### Blocco del forno

30 secondi dopo la disattivazione del selettore funzioni, viene sempre bloccato il forno.

Ruotare il selettore funzioni rapidamente per sei volte consecutive dalla posizione 0 verso sinistra fino a  e viceversa.

**-5P** viene visualizzato sul display.

### Regolazione del forno

Ruotare il selettore funzioni per tre volte dalla posizione 0 sino a  e viceversa. È ora possibile impostare il forno.

## Annullo del blocco permanente

Ruotare il selettore funzioni rapidamente per sei volte consecutive dalla posizione 0 verso sinistra fino a  e viceversa.  
- si spegne.

# Limitazione tempo automatica

Qualora si sia dimenticato di disattivare il forno, entra in funzione la delimitazione temporale automatica. In questo modo viene interrotto il funzionamento del forno. In questo caso, si dovrà fare riferimento al parametro impostato per la temperatura.

Quando il forno non scalda più, sul display lampeggia .

Il riscaldamento resta interrotto finché non si disattivi il selettore funzioni.  si spegne.

Solo a questo punto sarà nuovamente possibile impostare il forno.

# Pirolisi

Il forno viene riscaldato a circa 500 °C. Eventuali resti di cottura arrosto o al grill vengono bruciati.

È possibile scegliere tra tre gradi di pulizia.

Livello	Livello di pulizia	Durata
1	leggero	ca. 1 ora, 15 minuti
2	medio	ca. 1 ora, 30 minuti
3	intensivo	ca. 2 ore

## Quello che dovete sapere

Per motivi di sicurezza, a partire da circa 300 °C il forno viene automaticamente chiuso e bloccato. Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno non appena la temperatura sarà scesa sotto i 300 °C.



Il forno sarà molto caldo all'esterno. Verificare che la parete anteriore resti libera. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Non tentare di aprire la porta del forno mentre la pirolisi è in corso. Il processo di pulizia potrebbe interrompersi.

Non tentare di spostare il gancio manualmente.

Durante la pulizia, la lampada del forno è spenta.

## Prima della pirolisi

Il forno deve essere vuoto. Togliere tutti gli accessori, le stoviglie e i supporti dal forno.

Per sganciare i supporti si prega di consultare il capitolo Manutenzione e pulizia.

Se si dimentica di estrarre i supporti dal forno, viene emesso un segnale acustico. L'autopulizia automatica non si avvia.



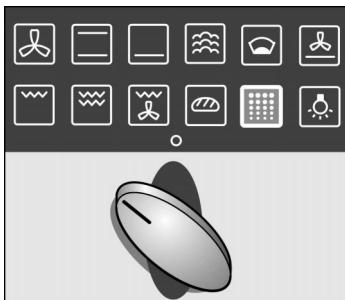
Resti di cibo staccati, grasso e sugo di arrosto possono prendere fuoco, pericolo di incendio! Pulire gli accessori insieme al forno utilizzando un panno umido.

Pulire la porta del forno e le superfici del forno in prossimità della guarnizione. Non strofinare la guarnizione.

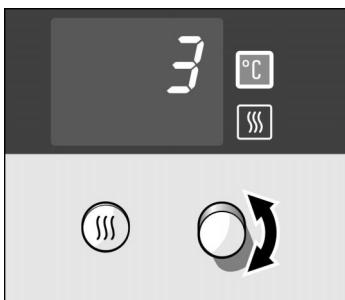
Prima di pulire, verificare che la porta del forno sia chiusa.

## Regolazione

Esempio: livello di pulizia 3



1. Impostare il selettore funzioni su . Sul display viene visualizzato uno zero.



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare il livello 3.

L'autopulizia si avvia dopo alcuni secondi. Sul display si illumina il simbolo .

**Il tempo della pulizia è trascorso.**

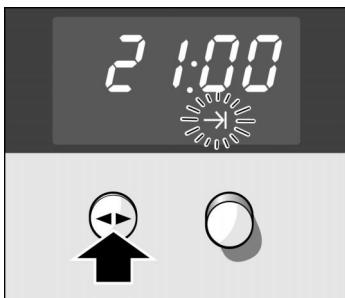
Il simbolo della durata si spegne. Disattivare il selettore funzioni soltanto quando è di nuovo possibile aprire la porta.

**Visualizzazione della durata e della fine**

Richiesta della durata residua o dell'ora di fine : continuare a premere il tasto finché non viene visualizzato il simbolo corrispondente.

## L'autopulizia deve attivarsi e disattivarsi automaticamente

Esempio: l'autopulizia deve essere conclusa alle h. 23.00



Il forno può essere impostato in modo che la procedura di pulizia abbia luogo di notte. In questo modo si potrà usare il forno in qualunque momento durante la giornata.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 e 2.

3. Continuare a premere il tasto  $\blacktriangle\blacktriangleright$  finché il simbolo Fine  $\rightarrow$  non inizia a lampeggiare.  
Sul display viene indicata l'ora della fine del processo di autopulizia.



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

L'autopulizia si attiva e si disattiva in corrispondenza dell'ora impostata.

Dopo l'avvio viene nuovamente visualizzata l'ora attuale.

**Il tempo della pulizia è trascorso**

Il simbolo della durata  $\rightarrow$  si spegne.

Disattivare il selettore funzioni soltanto quando è di nuovo possibile aprire la porta.

**Interruzione dell'impostazione**

Disattivare il selettore funzioni.

**Avvertenza**

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

## Quando il forno si è raffreddato

Eliminare la cenere residua pulendo il forno con un panno umido.

Riagganciare i supporti. Per le istruzioni, consultare il capitolo Manutenzione e pulizia.

### Inoltre

In condizioni di utilizzo normali è sufficiente pulire il forno ogni 2-3 mesi. Per un ciclo di pulizia, si necessita soltanto di ca. 2,5-4,7 kilowatt ore.

Le parti lucide e lo smalto speciale particolarmente refrattario del forno possono col tempo diventare opachi o scolorirsi. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul loro funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare le parti che subiscono queste variazioni cromatiche.

## Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

### Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detergente. Asciugare poi con un panno morbido.

I materiali abrasivi o aggressivi non sono adatti a tale scopo. Se questo tipo di materiale cade sul lato frontale dell'apparecchio, pulire immediatamente con acqua.

### Attenzione

Lieve differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombre sul vetro dello sportello non sono dovute a difetti di fabbricazione ma al riflesso della lampada del forno.

## Apparecchi con lato frontale in acciaio legato

Le macchie di calcare, grasso, amido o albumi vanno sempre eliminate subito. Al di sotto di queste macchie può avvenire un fenomeno di corrosione.

Utilizzare detergente per acciaio legato. Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore.

Provare il detergente su una zona ristretta prima di applicarlo sull'intera superficie.

## Apparecchi con lato frontale in alluminio

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo. Pulire con un panno per finestre morbido o un panno in microfibra non filaccioso, eseguendo movimenti in senso orizzontale e senza esercitare pressione sulla superficie.

I detergenti aggressivi, le spugne ruvide o i panni grezzi non sono adatti.

## Forno

Non utilizzare spugnette dure o abrasive. I detergenti per forno possono essere utilizzati esclusivamente sulle superfici smaltate del forno.

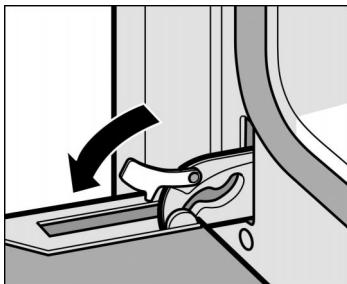
### Per una pulizia più facile

è possibile attivare la lampada del forno e sganciare la porta del forno.

#### Attivazione della lampada del forno

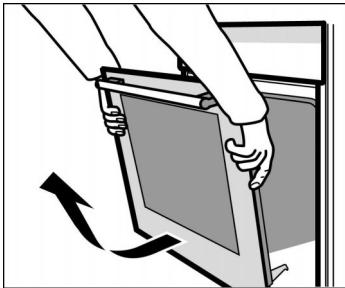
Impostare il selettori funzioni su  .

#### Sgancio porta del forno



Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Spostare le leve di arresto a sinistra e a destra.



### 3. Inclinare la porta del forno.

Afferrarla sui lati con entrambe le mani.  
Chiuderla ulteriormente ed estrarla.

Dopo la pulizia rimontare la porta del forno ripetendo l'operazione in senso contrario.

Utilizzare soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Inoltre:

a temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non sono completamente smaltati e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

Per la pulizia del coperchio in vetro, è preferibile utilizzare un detergente.

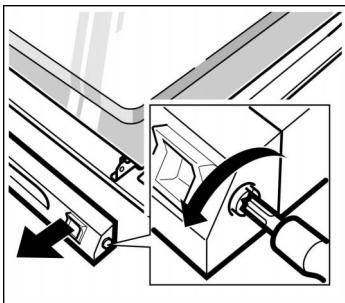
### Pulizia delle superfici smaltate del forno

### Pulizia del coperchio in vetro della lampada del forno

## Pulizia della copertura della porta del forno

La copertura della porta del forno può cambiare colore. Smontare la copertura prima di procedere con la pulizia.

Procedimento:



1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra.
3. Rimuovere la copertura.

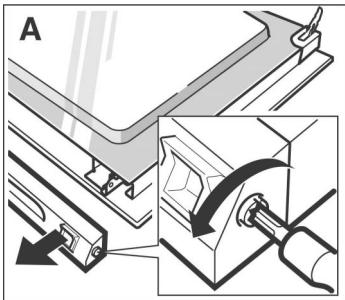
Verificare che la porta del forno non venga chiusa a copertura smontata. Il vetro interno potrebbe danneggiarsi.

Pulire la copertura con un detergente per acciaio inox.

4. Montare e fissare la copertura.
5. Chiudere la porta del forno.

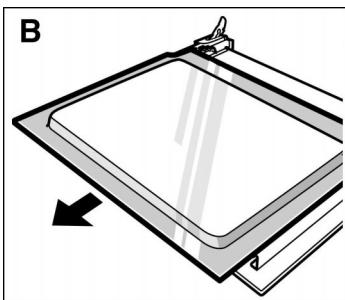
## Pulizia delle lastre di vetro

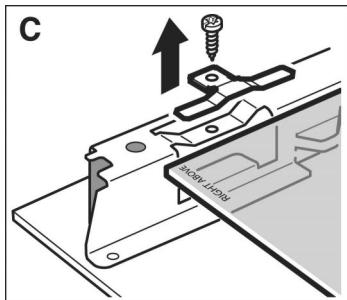
### Smontaggio



Per una migliore pulizia è possibile rimuovere le lastre di vetro della porta del forno.

1. Smontare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Sollevare la lastra superiore ed estrarla. (Figura B)



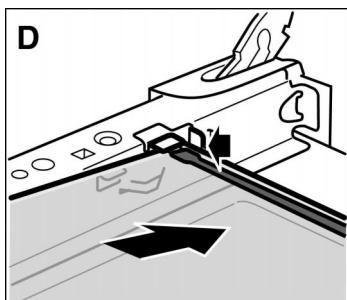


4. Svitare e rimuovere i dispositivi di fissaggio a sinistra e a destra. (Figura C) Rimuovere la lastra.
5. Prima della pulizia, si può rimuovere la guarnizione al di sotto della lastra. A tale scopo sganciare la guarnizione a sinistra e a destra.

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

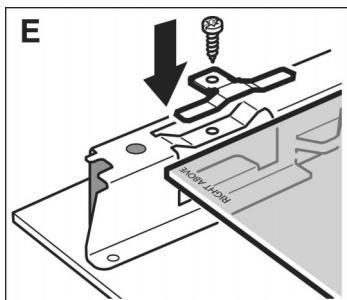
Non utilizzare né detergenti abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

## Montaggio



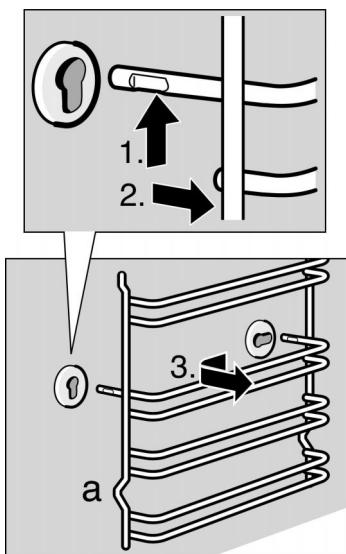
Accertarsi che la scritta "right above" situata in basso a sinistra si venga a trovare in alto.

1. Applicare la lastra di vetro trasversalmente e spingere verso il lato posteriore. (Figura D)
2. Agganciare nuovamente la guarnizione al di sotto della lastra. (Figura D)



3. Applicare e serrare nuovamente i dispositivi di fissaggio. (Figura E)
  4. Applicare la lastra di vetro superiore trasversalmente e spingere verso il lato posteriore.
  5. Applicare e avvitare la copertura.
  6. Montare nuovamente la porta del forno.
- Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente le lastre.**

## Pulizia dei supporti



Estrarre i supporti per poterli pulire.

### Sgancio dei supporti:

1. Sollevare il supporto sul lato anteriore
2. e sganciarlo.
3. Successivamente, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo.

Per la pulizia dei supporti utilizzare del detergente e una spugna oppure una spazzola.

### Aggancio dei supporti:

Inserire innanzitutto il supporto nella boccola posteriore, premere leggermente all'indietro e poi agganciare nella boccola anteriore.

I supporti si innestano perfettamente in posizione sia a destra sia a sinistra. Il rigonfiamento (a) deve trovarsi sempre in basso.

## Guarnizione

La guarnizione del forno deve essere pulita con un apposito detergente. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

## Accessori

Inumidire gli accessori con detergente immediatamente dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un guasto, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tenere presenti le seguenti avvertenze:

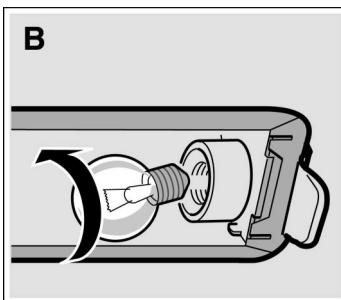
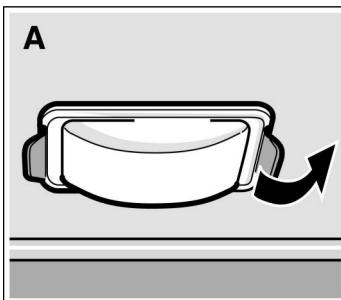
Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare la scatola dei fusibili per accertarsi che il fusibile sia in perfette condizioni.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente	Regolare nuovamente l'ora.
Non è possibile aprire la porta del forno. Il selettore funzioni è impostato su Pirolisi  e nel display lampeggiano tre zeri.	Calo di corrente	Disattivare il selettore funzioni. Impostare nuovamente l'ora attuale, e avviare ancora una volta la pirolisi. Se non si vuole ripetere la pirolisi, aspettare fino a quando la temperatura del forno è scesa sotto i 300 °C.
La pirolisi  non si avvia. Viene emesso un segnale acustico.	I supporti sono ancora nel forno.	Togliere tutti gli accessori, le stoviglie e i supporti dal forno.
Sul display compare rrr.	Calo di corrente	Regolare nuovamente l'ora.
Sul display compare Er7.	La chiusura con blocco e lo sbloccaggio del forno non funzionano.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Sul display compare Err.	Il sensore di temperatura è guasto.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

**Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.**

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

# Sostituzione della lampada del forno

## Procedimento



## Sostituzione della copertura in vetro

In caso di guasto, la lampada del forno deve essere sostituita. Le lampade di ricambio termostabili da 40 watt possono essere acquistate presso un rivenditore specializzato o rivolgendosi direttamente al servizio di assistenza tecnica.

Si raccomanda di utilizzare esclusivamente questo tipo di lampade.

1. Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere il coperchio in vetro. A questo scopo, premere con i pollici in modo da spingere all'indietro la linguetta in metallo. Figura A.
4. Svitare la lampada e sostituirla con una nuova dello stesso modello. Figura B
5. Applicare nuovamente il coperchio in vetro. A tale scopo, montarla prima da un lato e premere quindi sull'altro lato. Il vetro si innesta in posizione.
6. Estrarre il canovaccio e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

Se la copertura in vetro della lampada del forno è danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture in vetro possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

# Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

## Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i numeri si trova a destra, lateralmente rispetto alla porta del forno. Per evitare di perdere tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto

Numero FD

Servizio di assistenza tecnica 

# Imballaggio e apparecchio dismesso

## Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

# Tabelle e consigli

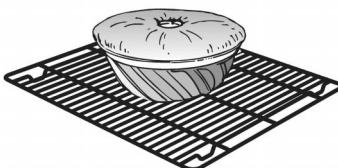
Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. E' quindi possibile scoprire il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla propria ricetta, nonché gli accessori che possono essere utilizzati e il livello del forno al quale la pietanza deve essere inserita. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

## Avvertenza

Gli accessori citati e gli accessori speciali si possono acquistare in un secondo momento, presso il servizio di assistenza clienti o nei negozi specializzati.

## Cottura al forno

### Cottura negli stampi



**Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia.**

**Suggeriamo** di utilizzare stampi scuri in metallo.

### Avvertenze

Con stampi chiari in materiale di spessore sottile, oppure con stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

La regolazione della temperatura influisce sulla colorazione che si ottiene.

Se, dopo essere stato tolto dallo stampo, il dolce si sgonfia, scegliere un tempo di cottura più lungo oppure regolare la temperatura su un valore più basso.

## Cottura con le teglie



## Cottura con gli stampi in banda stagnata

Inserire la teglia nel forno con il lato obliquo rivolto verso la porta del forno stesso.

Inserire gli accessori nel forno con attenzione, per evitare danni.

Inserire sempre le teglie nel forno fino all'arresto.

Utilizzare solo teglie originali.

CircoTherm aria calda Livello di inserimento 1  
 Riscaldamento super./infer. Livello di inserimento 1

### **Se il dolce risulta troppo scuro sul lato inferiore:**

Controllare il livello di inserimento. Accorciare il tempo di cottura e scegliere una temperatura più bassa.

### **Se il dolce risulta troppo chiaro sul lato inferiore:**

Controllare il livello di inserimento. Prolungare il tempo di cottura e scegliere una temperatura più bassa. Oppure utilizzare uno stampo in lamiera nera.

Non posizionare gli stampi o pasticcini alti direttamente davanti alla parete posteriore del forno.

## Tabella per la cottura al forno

I valori riportati nella tabella sono indicativi, validi per teglie da forno smaltate e stampi scuri.

Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta, e anche a seconda dello stampo.

Rispettare le avvertenze della tabella circa il preriscaldamento.

**Suggeriamo** per il primo tentativo di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

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

Prodotto	CircoTherm aria calda 			Riscaldamento super./infer. 	
	Livello	Temp. in °C	Durata in minuti	Livello	Temp. in °C
<b>Impasto per torte</b>					
Dolci in teglia con farcitura					
1 teglia	1	160-170	<b>30-45</b>	3	170-180
2 teglie	1 + 3	150-160	<b>45-50</b>	-	-
Dolce in stampo tondo / a cassetta	1	160-170	<b>60-80</b>	2	160-170
Fondo per torte alla frutta	1	160-170	<b>20-35</b>	2	170-180
<b>Pasta frolla</b>					
Dolci in teglia con farcitura asciutta					
ad es. granella					
1 teglia	1	160-170	<b>40-65</b>	3	180-190
2 teglie	1 + 3	160-170	<b>60-75</b>	-	-
Dolci in teglia con farcitura non					
asciutta ad es. panna					
1 teglia	1	150-170	<b>60-80</b>	-	-
Dolci in stampi	1	160-170	<b>60-100</b>	2	170-180
Fondo per torte alla frutta	1	160-170	<b>20-35</b>	2	190-200
(preriscaldare)					

Prodotto	CircoTherm aria calda 			Riscaldamento super./infer. 	
	Livello	Temp. in °C	Durata in minuti	Livello	Temp. in °C
<b>Pasta per pan di Spagna</b>					
Rotolo di pan di Spagna	1	180-190	<b>10-15</b>	3	200-210
(preriscaldare)					
Fondo per torte alla frutta	1	160-170	<b>20-30</b>	2	170-180
Pan di Spagna (6 uova)	1	160-170	<b>30-45</b>	2	160-170
Pan di Spagna (3 uova)	1	170-180	<b>20-35</b>	2	170-180

Prodotto	Livello	Temp. in °C	Durata in minuti	Livello	Temp. in °C
<b>Pasta lievitata</b>					
Dolci in teglia con farcitura asciutta ad es. granella					
1 teglia	1	170-180	<b>35-50</b>	3	180-190
2 teglie	1 + 3	170-180	<b>45-60</b>	-	-
Dolci in teglia con farcitura non asciutta ad es. panna					
1 placca	1	150-170	<b>60-80</b>	3	170-190
Corona e treccia lievitata (500g di farina)	1	160-170	<b>35-45</b>	3	170-180
Dolce in stampo basso	1	160-170	<b>30-45</b>	2	170-180
Dolce in stampo alto	1	160-170	<b>30-45</b>	2	170-180
<b>Pasticcini</b>					
Meringa	1	80	<b>100-130</b>	3	80-90
Pasta sfoglia (preriscaldare)					
1 teglia	1	180-200	<b>20-30</b>	3	200-210
2 teglie	1 + 3	180-200	<b>25-35</b>	-	-
Pasta choux (preriscaldare)					
1 teglia	1	180-200	<b>25-35</b>	3	200-210
2 teglie	1 + 3	180-200	<b>30-40</b>	-	-
Impasto per torte (ad es. per muffin)					
1 teglia	1	150-160	<b>20-30</b>	2	170-180
2 teglie	1 + 3	160-170	<b>25-35</b>	-	-
Pasta frolla (ad es. per biscottini al burro)					
1 teglia	1	140-150	<b>15-20</b>	3	140-150
2 teglie	1 + 3	140-150	<b>15-20</b>	-	-
3 teglie	1+3+4	140-150	<b>20-25</b>	-	-

## Cucinare col livello pizza

I valori riportati nella tabella sono indicativi, validi per teglie da forno smaltate e stampi scuri.

Possono variare in funzione del tipo e della quantità di pasta, e anche a seconda dello stampo.

Rispettare le avvertenze della tabella circa il preriscaldamento.

**Suggeriamo** per il primo tentativo di impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate. In generale con una temperatura inferiore si ottiene una colorazione più regolare.

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

**Le indicazioni si riferiscono all'inserimento delle pietanze nel forno freddo. Osservare le avvertenze relative al riscaldamento preliminare.**

### Livello pizza

Pietanza	Stoviglie	Li-vello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza	Teglia	1	180-200	30-40
Dolce alla fiamma (preriscaldare)	Teglia	1	200-220	15-20
Crostata	Stampo per crostata o a cerniera in banda stagnata	1	190-210	35-50
Quiche	Stampo per crostata o a cerniera in banda stagnata	1	190-200	40-50
Torta di ricotta	Stampo a cerniera	1	160-170	60-80
Dolce svizzero in teglia (Schweizer Wähe)	Teglia	1	210-230	40-50
Strudel	Teglia	1	190-210	40-50

## Livello pizza

Stoviglie	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
<b>Prodotto pronto congelato*</b>			
Pizza con fondo sottile	Griglia ricoperta con carta da forno	1	190-210
Pizza con fondo spesso	Griglia ricoperta con carta da forno	1	180-200
Prodotti a base di patate (ad es. patatine fritte)	Leccarda	1	200-220
Prodotti da forno (ad es. pagnotte)	Griglia ricoperta con carta da forno	1	200-220
Strudel	Teglia	1	200-220
25-45			

\* Rispettare le avvertenze del fabbricante. Preriscaldare il forno.

## Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Come capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine della cottura indicata nella ricetta, perforare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non imburrare il bordo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro sul lato superiore.	Inserirlo più in basso, impostare una temperatura inferiore e prolungare la durata della cottura.
Il dolce è troppo secco.	Perforare il dolce pronto con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

---

**Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).**

La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Dolci con guarnitura succosa: far cuocere dapprima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.

---

**I pasticcini sono colorati in modo irregolare.**

Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più regolare. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.

---

**Con CircoTherm aria calda  i pasticcini risultano colorati in modo molto irregolare.**

Controllare il livello di inserimento.

---

**Si sono usati più ripiani per la cottura. Sulla teglia superiore i pasticcini sono più scuri che su quella inferiore.**

Per la cottura su più ripiani usare sempre CircoTherm aria calda . Non necessariamente teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

---

**Con la cottura di dolci succosi si produce acqua di condensa.**

Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta. Questo vapore acqueo può depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, e formare gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

---

## Carne, pollame, pesce

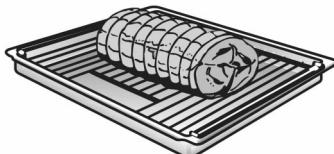
### Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrosti di grosse dimensioni è ideale anche la leccarda.

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

Deporre le stoviglie in vetro calde su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

## Friggere



**Collocare la griglia nella leccarda e inserirle insieme allo stesso livello di inserimento.**

La buona riuscita di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne.

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

Una volta trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Collocare la teglia per arrosto nella leccarda. La teglia per arrosto fa sì che il forno si sporchi di meno.

**Cottura dell'arrosto nella teglia per arrosto**  
(disponibile come accessorio nei negozi specializzati)



Gocce di grasso e sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

Con la teglia per arrosto è possibile impostare una temperatura leggermente più alta rispetto a quella indicata, se si desidera un arrosto particolarmente croccante.

## Cottura al grill



**Si prega di fare particolare attenzione quando si usa il grill.**

**Tenere i bambini a distanza di sicurezza.**

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2-3 cm. Questi si rosolano così in modo uniforme e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Utilizzare sempre la griglia e la leccarda.

**Collocare la griglia nella leccarda. Inserirle al livello di inserimento indicato.**

Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Se si prepara un unico pezzo, si consiglia di posizionarlo al centro della griglia.

Girare gli alimenti una volta trascorsi i due terzi del tempo di cottura.

L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un comportamento normale.

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostire.

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

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

## Tabella per arrosti

I valori riportati nella tabella sono indicativi.

Possono variare in funzione del tipo e della quantità di cibo, e anche a seconda della stoviglia usata.

Pietanza da arrostire	CircoTherm aria calda 			Riscaldamento super./infer. 	
	Livello	Temp. in °C	Durata in minuti	Livello	Temp. in °C
<b>Maiale</b>					
Arrosto con cotenna (ad es. spalla o stinco)	1	160-170	<b>100-130</b>	2	200-220
Arrosto/rolata	1	160-170	<b>90-120</b>	2	190-210
Costata di maiale affumicata	1	160-170	<b>70-80</b>	2	190-210
Filetto di maiale	1	170-180	<b>30-45</b>	3	200-230
Polpettone	1	170-190	<b>60-70</b>	2	190-210
<b>Manzo</b>					
Filetto	1	180-190	<b>45-65</b>	2	200-220
Roastbeef (rosa)	1	180-190	<b>30-45</b>	2	200-220
<b>Vitello</b>					
Arrosto/petto	1	160-170	<b>90-120</b>	2	180-200
Stinco	1	160-170	<b>100-130</b>	2	190-210
<b>Agnello</b>					
Coscia	1	180-190	<b>70-110</b>	2	200-220
Spalla	1	160-170	<b>90-120</b>	2	200-220
<b>Pollame</b>					
Pollo, 1 kg	1	170-180	<b>60-70</b>	2	200-220
Anatra	1	160-170	<b>90-120</b>	2	190-210
Oca, 4 kg	1	150-160	<b>130-180</b>	2	180-200
<b>Selvaggina</b>					
Lombata di capriolo	1	160-170	<b>90-120</b>	2	200-220
Arrosto di capriolo	1	160-170	<b>90-120</b>	2	190-210
Arrosto di maiale/cervo	1	160-170	<b>100-120</b>	2	190-210
<b>Pesce</b>					
	1	160-170	<b>30-40</b>	2	180-200

## Tabella grill

I valori riportati nella tabella sono indicativi.

Possono variare in funzione del tipo e della quantità di cibo, e anche a seconda della stoviglia usata.

In caso di arrosti grandi, se si usa il termogrill girare l'arrosto a metà del tempo di cottura; se si usa il grill, piccolo o grande, girare le porzioni una volta trascorsi i due terzi del tempo di cottura.

Pietanza da grigliare	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
<b>CircoTherm aria calda</b> 			
<b>Maiale</b>			
Bistecca (preriscaldare)	1	180-190	15-20
Stinco (con teglia per arrosto fino a 190 °C)	1	170	100-130
<b>Manzo</b>			
Bistecca (preriscaldare)	1	190	ca. 15
<b>Carne trita</b>			
Bistecca	1	180-190	25-30
<b>Pollo</b>			
	1	170-180	60-70
<b>Termogrill</b> 			
<b>Maiale</b>			
Arrosto con cotenna	2 kg	170-190	130-140
<b>Pollame</b>			
Mezzo pollo, 1-3 pezzi	ca. 400 g ciascuno	200-220	40-50
Pollo intero, 1-3 pezzi	ca. 1 kg ciascuno	200-210	55-65
Oca	ca. 4 kg	150-170	140-160

Pietanza da grigliare	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
<b>Grill grande  / Grill piccolo </b>			
<b>Maiale</b>			
Bistecche di filetto (2-2,5 cm)	4	max.	15-20
Costolette	4	250	20-25
Salsicce arrosto	4	250	10-15
<b>Manzo</b>			
Bistecche di filetto	4	max.	15-20
Tournedos	4	max.	15-20
<b>Pesce</b>			
Pesci piccoli	4	220	20-25
<b>Toast</b>			
con farcitura	4	max.	6-9

## Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere l'indicazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
Come accertare se l'arrosto è pronto?	Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaio". Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido.
Quando si bagna l'arrosto, si sviluppa vapore.	Si consiglia di utilizzare la funzione termogrill anziché il riscaldamento super./infer. In questo modo il forno non si scalda eccessivamente e viene generata una quantità minore di vapore acqueo.

## Scongelamento e cottura con aria calda

### Avvertenze importanti

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati utilizzare solo aria calda.

Leggere con attenzione le indicazioni del produttore riportate su tutti gli alimenti surgelati.

**Una volta scongelati, i prodotti congelati o surgelati** (soprattutto la carne) richiedono tempi di cottura inferiori a quelli degli alimenti freschi, in quanto il congelamento è come un sorta di precottura.

Se si mette nel forno la **carne congelata**, il tempo di cottura si allunga perché comprende il tempo di scongelamento.

Scongelare sempre prima della cottura il **pollame surgelato** per poter rimuovere le interiora.

Cuocere il **pesce surgelato** alla stessa temperatura del pesce fresco.

È possibile introdurre contemporaneamente nel forno grandi quantità di **piatti pronti surgelati** nelle vaschette di alluminio.

**Con 1 teglia:** livello di inserimento 1

**Con 2 teglie:** livello di inserimento 1+3

I **parametri di tempo** sono valori indicativi che possono variare a seconda della forma e della quantità dei prodotti surgelati.

### Livelli di inserimento

### Scongelamento

Scongelare **i prodotti surgelati o gli alimenti crudi prelevati dal congelatore** a 50 °C.

In caso di temperature più elevate esiste il rischio che i cibi si asciughino troppo.

Scongelare le pietanze surgelate confezionate nella **pellicola di alluminio o in contenitori di alluminio chiusi** a 130-140 °C.

Scongelare e riscaldare **i prodotti da forno surgelati** a 100-140 °C. Per ottenere una crosta più buona, spennellare leggermente con acqua pane, pagnotte e i prodotti di pasta lievitata.

Scongelare i **dolci in teglia secchi surgelati** a 160-170 °C, per 20-30 minuti.

Scongelare i **dolci in teglia farciti surgelati** (con guarnitura alla frutta) a 160-170 °C, per 30-50 minuti. Avvolgere i dolci nella pellicola di alluminio in modo che la guarnitura non si secchi.

Scongelare e tostare i **toast surgelati** (già farciti) a 160-170 °C, per circa 20 minuti.

#### **Pizza surgelata:**

Prestare attenzione alle indicazioni del produttore.

### **Scongelamento**

Particolarmente adatto per i dolci delicati (ad es. torte con panna).

1. Ruotare il selettore funzioni e portarlo su .
2. Ridurre la temperatura del forno con il selettore temperatura, fino a quando il display visualizza ---.

La ventola nella parete posteriore del forno è in funzione senza riscaldamento.

Scongelare il prodotto per 25-45 minuti, a seconda delle dimensioni e del tipo di alimento. Quindi, estrarlo dal forno e lasciarlo scongelare ancora per 30-45 minuti.

In caso di piccole quantità (pezzetti) ridurre il tempo di scongelamento a 15-20 minuti e fare scongelare ancora per 10-15 minuti.

# Preparazione di conserve

## Preparazione

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

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

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.

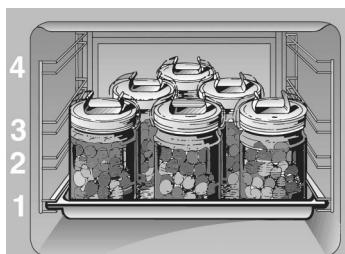
Mettere la frutta o la verdura nei vasetti.

Eventualmente pulire ancora una volta i bordi dei vasetti. Devono essere ben puliti. Disporre su ogni vasetto una guarnizione di gomma bagnata e il coperchio. Chiudere i vasetti con le mollette.

Nel forno non devono essere introdotti più di sei vasetti.

I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Possono essere influenzati da temperatura ambiente, numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto. Prima di cambiare o di disattivare l'apparecchio, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi ben bene.

## Come inserire i vasi



Inserire la leccarda al **livello 1**.

Collocare i vasi per conserva a triangolo, ad almeno 5 cm di distanza dalla parete posteriore del forno.

Collocare i vasi per conserva nella leccarda in modo tale che non si tocchino.

Versare ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C) nella leccarda.

## Come tirare fuori i vasi

Collocare i vasi su un panno assorbente. Coprirli e proteggerli dalle correnti d'aria.

Togliere i fermagli solo dopo che i vasi si sono raffreddati.

Frutta, cetrioli e concentrato di pomodoro	Verdura (ma non cetrioli)
1 Inserire i vasi (vedi sopra).	1 Inserire i vasi (vedi sopra).
2 Impostare <b>CircoTherm aria calda</b>  e regolare a <b>160 °C</b> circa.	2 Impostare <b>CircoTherm aria calda</b>  e regolare a <b>160 °C</b> circa.
3 Le gocce d'acqua iniziano a formarsi dapprima sul vaso in fondo e su quello a destra della seconda fila.  Sui vasi da $\frac{1}{2}$ e 1 l dopo ca. 50 minuti.  Sui vasi da $1\frac{1}{2}$ l dopo ca. 60 minuti.  <b>Non appena</b> le gocce d'acqua iniziano a formarsi anche sugli altri vasi, spegnere il forno.	3 Le gocce d'acqua iniziano a formarsi dapprima sul vaso in fondo e su quello a destra della seconda fila.  Sui vasi da $\frac{1}{2}$ e 1 l dopo ca. 50 minuti.  Sui vasi da $1\frac{1}{2}$ l dopo ca. 60 minuti.  <b>Non appena</b> le gocce d'acqua iniziano a formarsi anche sugli altri vasi, regolare la temperatura del forno a <b>100 °C</b> .
4 Lasciare i vasi ancora per qualche minuto nel forno chiuso:  - lamponi, fragole, ciliegie, cetrioli - altri tipi di frutta - concentrato di pomodoro, purè di mele	4 Lasciar gocciolare i vasi per ancora <b>60 min. circa</b> nel forno chiuso.  Spegnere il forno.  Lasciare i vasi nel forno per ancora 15-30 min. circa.

## Consigli per il risparmio energetico

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce. E' anche possibile inserire due stampi l'uno accanto all'altro.

Per i tempi di cottura più lunghi, si può disattivare il forno 10 minuti prima dell'ora di fine cottura e utilizzare quindi il calore residuo per completare la cottura.

# Acrilamide negli alimenti

## Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patatine fritte, patate arrosto, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati ad alte temperature (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

## Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

### Generalità

Impostare valori minimi per i tempi di cottura.  
Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.  
I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

### Cottura al forno

Con riscaldamento super./infer. max. 200 °C, con CircoTherm aria calda max. 180 °C.

### Biscottini

Con riscaldamento super./infer. max. 190 °C, con CircoTherm aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

### Patatine fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare un solo strato. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché le patate non secchino.

# Pietanze sperimentate

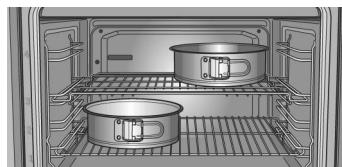
Conformemente alla normativa DIN 44547 e EN 60350

## Cottura al forno

Osservare le avvertenze relative al riscaldamento preliminare. I valori delle tabelle sono da intendersi senza riscaldamento rapido .

Pietanza	Tipo di riscaldamento	Livello	Temp. in °C	Durata in minuti
Biscotti (preriscaldare)	 Riscaldamento super./infer.	3	140-150	25-35
	 CircoTherm aria calda	1	140-160	20-35
	 CircoTherm aria calda	1 + 3	140-150	25-35
	 CircoTherm aria calda	1 + 3 + 4	140-150	25-45
Small cakes	 Riscaldamento super./infer.	3	160-170	25-35
	 CircoTherm aria calda	1 + 3	160-170	25-35
	 CircoTherm aria calda	1 + 3 + 4	150-160	30-40
Pasta biscotto (preriscaldare)	 Riscaldamento super./infer.	2	160-170	25-35
	 CircoTherm aria calda	1	160-170	25-35
Dolce lievitato	 Riscaldamento super./infer.	3	170-180	50-65
	 CircoTherm aria calda	1	160-170	50-60
	 CircoTherm aria calda	1 + 3	160-170	60-70
Dolce di mele coperto	 Livello pizza	1	170-180	65-75
	Disporre gli stampi sulla griglia l'uno vicino all'altro			
Dolce di mele coperto (preriscaldare)	 CircoTherm aria calda	1 + 3	170-180	60-75

Disporre gli stampi sfasati in diagonale.



## Cottura al grill

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Tipo di riscaldamento	Livello	Temp. in °C	Durata in minuti
Toast (preriscaldare per 10 min.)	Grill grande	4	275	½-1
	Leccarda con griglia piatta			
Bisteccche, 12 pezzi	Grill grande	4	250	1º lato: 11-15
	Leccarda con griglia profonda			2º lato: 9-13

## Note

## Note

## Note

## Note