



Caro/a cliente,

Lei ha appena deciso di acquistare una nuova cucina Neff.
La ringraziamo di cuore per la fiducia accordataci e speriamo
che il nuovo pezzo forte della Sua cucina possa farLe
assaporare al meglio e per lungo tempo i piaceri della cucina.

Per sfruttare al meglio tutti i vantaggi tecnici offerti dalla nuova
cucina, si consiglia di leggere le presenti Istruzioni per l'uso.

L'indice esaustivo rimanda rapidamente alle informazioni più
importanti:

- Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza.
- E vengono descritti i singoli componenti della cucina nuova.
- Vengono illustrate passo passo le fasi di impostazione.
- Le tabelle riportano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento
per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro
laboratorio.
- E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni
utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Buon divertimento in cucina!

Istruzioni per l'uso

B 9481N2

it

9000 500 649

Indice

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	5
Risparmio energetico	5
Smaltimento a norma di legge	5
Norme di sicurezza	6
Prima del montaggio	6
Avvertenze per la sicurezza	6
Cause dei danni	8
La vostra nuova cucina	9
Pannello comandi	9
Selettori funzioni	10
Selettori temperatura	10
Tasti di comando e display	11
Tipi di riscaldamento	11
Riscaldamento rapido	14
Regolazione	14
Forno e accessori	14
Ventilatore di raffreddamento	15
Prima di iniziare a utilizzare la cucina	16
Riscaldamento del forno	16
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	16

Indice

Impostazione del forno	17
Regolazione	17
Display orologio	18
Contaminuti breve	19
Durata di funzionamento	20
Arresto	21
Funzionamento con preselezione	22
Impostazione dell'ora	23
Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni	23
Cura e manutenzione	24
Esterno dell'apparecchio	24
Forno	25
Guarnizione	28
Accessori	28
Cosa fare in caso di guasto?	29
Servizio di assistenza tecnica	30
Tabelle e consigli	31
Dolci e biscotti	31
Consigli pratici per la cottura al forno	34
Carne, pollame, pesce	36
Pollame	38
Pesce	39
Consigli per cuocere arrosti e grigliate	40

Indice

Sformati, gratin, toast	41
Prodotti pronti surgelati	42
Scongelare	43
Essiccare per la conservazione	43
Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto ..	44
Preparazione	44
Regolazione:	44
Cottura per conservazione sotto vuoto di frutta	45
Cottura per conservazione sotto vuoto di verdura ..	45
Estrarre i vasetti	45
Acrilamide negli alimenti	46

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

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

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

Durante la cottura, aprire meno possibile la porta del forno.

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

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

Smaltimento a norma di legge

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



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

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. 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. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento 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.

Avvertenze per la 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 assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo.

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile corrispondente nella scatola o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura

Non riporre gli accessori 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 le stoviglie sul fondo del forno.

Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non risultano più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

Acqua nel vano di cottura caldo

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Alimenti umidi

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.

Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Raffreddamento con porta del forno aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Anche se la porta del forno è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Guarnizione del forno molto sporca

Se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento del forno, la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

Trasporto dell'apparecchio

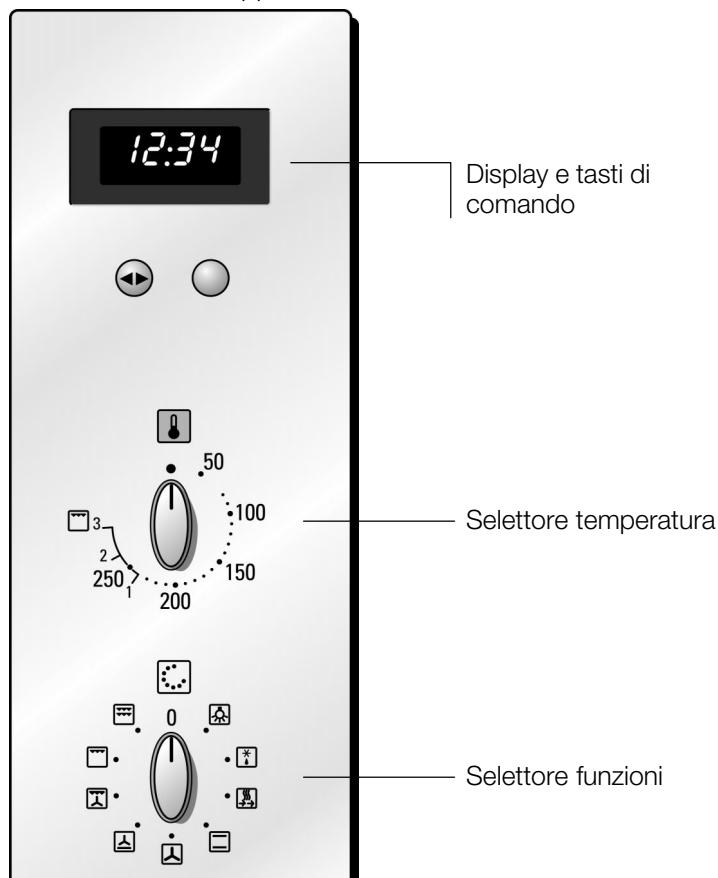
Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

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.

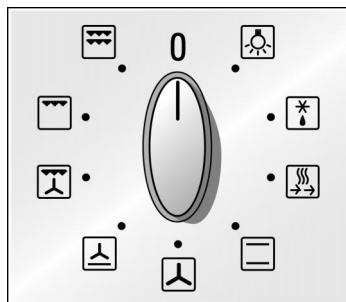
Pannello comandi

Differenze nei dettagli a seconda del tipo di apparecchio.



Selettore funzioni

Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.



Impostazioni:

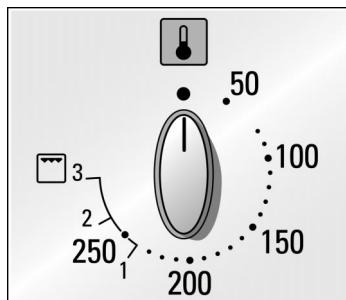
	Lampada del forno
	Scongelamento
	Riscaldamento rapido
	Riscaldamento super./infer.
	Aria calda
	Aria calda intensa
	Termogrill
	Grill – superficie piccola
	Grill – superficie grande

Lampada del forno

Quando si impone il selettore funzioni, la spia luminosa del forno si accende.

Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o i gradi del grill.



Temperatura

50-270	Ambito di temperatura in °C
Grill	
1	grill debole
2	grill medio
3	grill forte

La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina quando il forno è in funzione. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

Gradi grill

Con la funzione grill superficie piccola o superficie grande , impostare un grado grill con l'ausilio del selettore temperatura.

Tasti di comando e display

Tasto funzione **◀▶**

Consente di selezionare la funzione ora attuale , suoneria , 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.

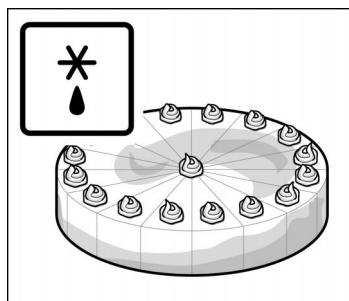
Il display visualizza i valori impostati.

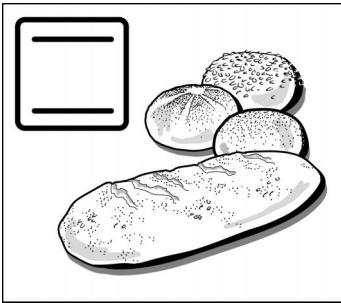
Tipi di riscaldamento

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

Scongelamento

Un ventilatore situato a livello della parete posteriore del forno favorisce la circolazione dell'aria nel forno intorno agli alimenti surgelati. I pezzi di carne, il pollame, il pane ed i dolci surgelati si scongelano uniformemente.

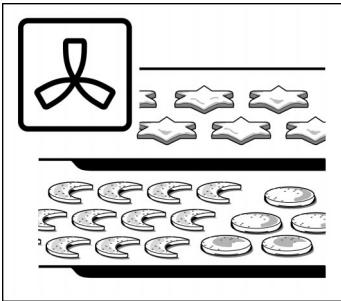




Riscaldamento super./infer.

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 i soufflé. Il riscaldamento superiore e inferiore è anche particolarmente adatto per arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina.

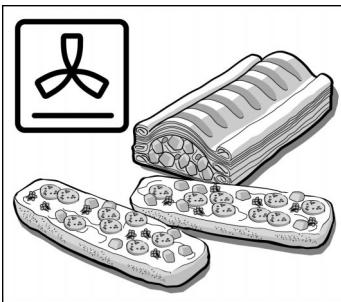


Aria calda

Un ventilatore situato sulla parete posteriore del forno distribuisce in modo uniforme il calore dei sistemi di riscaldamento superiore e inferiore. Con l'aria calda è possibile cuocere contemporaneamente su entrambi i piani. I biscottini e la pasta sfoglia possono essere preparati anche contemporaneamente su tre livelli. Questo tipo di riscaldamento è ideale anche per gli impasti preparati con gli stampi.

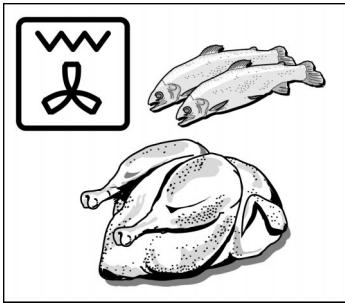
La temperatura del forno deve essere inferiore di circa 20-30°C rispetto a quella del riscaldamento superiore e inferiore.

La modalità "aria calda" è particolarmente adatta anche per essiccare gli alimenti.



Aria calda intensa

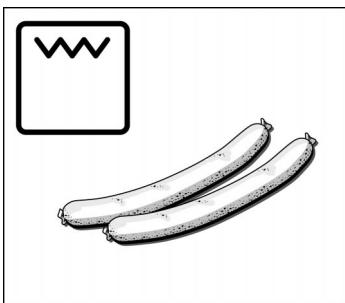
Con questo tipo di riscaldamento si intensifica il riscaldamento inferiore sugli alimenti. L'aria calda così attivata fa sì che il calore venga distribuito in tutto il forno. Il pane, la pizza, le torte al quark e le torte di frutta succose riescono in modo ottimale se disposti su piano.



Grill ricircolo aria

L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano in maniera alternata. Nella pausa di riscaldamento la ventola fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. Così le carni diventano rosolate e croccanti su ogni lato, ed il forno resta più pulito che con il riscaldamento superiore ed inferiore.

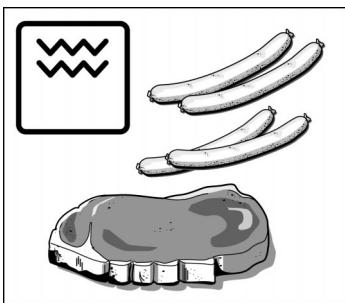
Senza spiedo girevole e senza riscaldamento preliminare, è possibile preparare in modo ottimale anche grandi fette di arrosto, pollame e pesce.



Grill – superficie piccola

In questo modo viene attivata solo la parte centrale dell'elemento grill.

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



Grill – superficie grande

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

Riscaldamento rapido

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

Regolazione

1. Impostare il selettore funzioni su riscaldamento rapido .
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura desiderata.

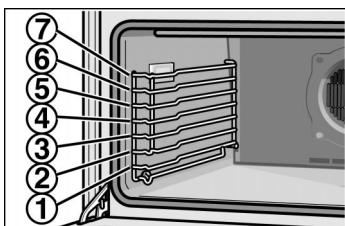
Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina.

Il riscaldamento rapido è terminato

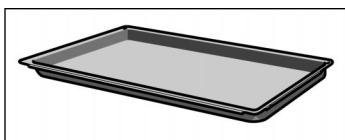
La lampada spia si spegne.

Introdurre la pietanza nel forno e impostare il forno stesso.

Forno e accessori



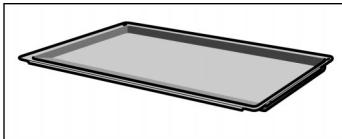
L'accessorio può essere introdotto nel forno a 7 livelli diversi.



Leccarda

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

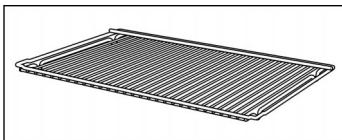
Inforpare la leccarda con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno.



Teglia da forno smaltata

per dolci e biscottini.

Inforiare la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno. Sollevarla leggermente quando la si estrae.



Griglie

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

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.

Quando 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. .
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.

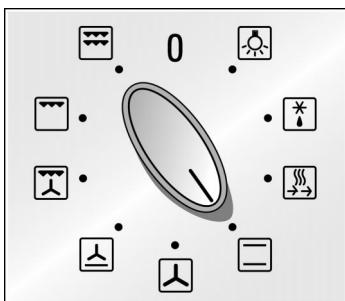
Impostazione del forno

Questo capitolo descrive,

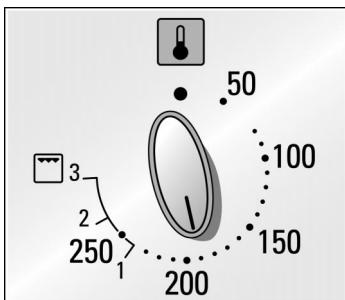
- come accendere e spegnere l'apparecchio
- come selezionare una modalità di funzionamento e la temperatura
- come impostare il timer
- come spegnere automaticamente l'apparecchio (durata e fine del funzionamento)
- come accendere e spegnere automaticamente l'apparecchio (preselezione funzionamento)
- come impostare l'orologio

Regolazione

Esempio: riscaldamento superiore/inferiore , 190 °C



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



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado di grill.

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.

Display orologio



Funzione orologio	Tipo di utilizzo
⌚ Contaminuti breve	È possibile utilizzare il contaminuti breve come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
➡ Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente dopo una durata di funzionamento impostata (ad es. 1:30 ore).
➡ Fine del funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente in un dato momento (ad es. 12:30).
Funzionamento con preselezione	L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente. La durata di funzionamento e l'arresto sono combinati.
⌚ Ora	Impostazione dell'ora.

Indicazioni:

- Se viene impostata una funzione orologio, l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati (ad es. durata di funzionamento fino a **1:00h** di minuto in minuto, superiore a **1:00h** 5 minuti).

- Tra le **22:00** e le **5:59** il display dell'orologio viene oscurato se non è stata effettuata alcuna impostazione o se non è attivata alcuna funzione orologio.
- Se si attivano le funzioni orologio contaminuti breve \triangleleft , durata di funzionamento $\rightarrow\!\!\!$, arresto \rightarrow e funzionamento con preselezione, terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo \triangleleft o $\rightarrow\!\!\!$ lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio.

Attivazione e disattivazione del display orologio

1. Premere il tasto funzione orologio per 6 secondi. Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
2. Premere brevemente il tasto funzione orologio. Il display orologio si accende.

Contaminuti breve



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\!\!\!$ e \triangleleft .
 2. Impostare la durata servendosi del selettori (ad es. **5:00** minuti).
- L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo mostrata l'ora e il contaminuti breve inizia a scorrere.

Durata di funzionamento

Spegnimento automatico dopo una durata impostata.



1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\rightarrow\leftarrow$.
3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. **1:30** ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente. Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora e la durata di funzionamento impostata inizia a scorrere.
Al termine della durata di funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente.
4. Riportare il selettore della modalità di funzionamento e il selettore temperatura su o.
5. Premere il tasto funzione orologio per arrestare la funzione orologio.

Arresto

Spegnimento automatico in un dato momento.



1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.
L'apparecchio scalda.
2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .
3. Impostare la fine del funzionamento mediante il selettore (ad es. **12:30**).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
Quindi viene di nuovo visualizzata l'ora.
Al momento impostato per l'arresto l'apparecchio si spegne automaticamente.
4. Riportare il selettore della modalità di funzionamento e il selettore temperatura su o.
5. Premere il tasto funzione orologio per arrestare la funzione orologio.

Funzionamento con preselezione

L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne al momento impostato per la fine del funzionamento. Combinare le funzioni orologio durata di funzionamento e fine del funzionamento.

Fare attenzione a non lasciare troppo a lungo gli alimenti deperibili nel vano di cottura.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura.

L'apparecchio scalda.

2. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e $\rightarrow\leftarrow$.

3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. **1:30** ore).

L'impostazione viene registrata automaticamente.

4. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \rightarrow .

5. Impostare la fine del funzionamento mediante il selettore (ad es. **12:30**).

L'apparecchio si spegne e attende il momento appropriato per riaccendersi (nell'esempio alle **11:00**).

Al momento impostato per la fine del funzionamento l'apparecchio si spegne automaticamente (**12:30**).

6. Riportare il selettore della modalità di funzionamento e il selettore temperatura su 0.

7. Premere il tasto Funzione Orologio per arrestare il Funzionamento con preselezione.

Impostazione dell'ora

È possibile modificare l'ora solo se non è attiva alcuna funzione orologio.



1. Premere il tasto funzione orologio finché non si illuminano i simboli $\triangleleft\triangleright$ e \odot .
2. Impostare l'ora con il selettori.

L'impostazione viene registrata automaticamente.

Verifica, correzione e disattivazione delle impostazioni

1. Per verificare le proprie impostazioni, premere il tasto Funzione Orologio finché non si illumina il simbolo desiderato.
2. Se necessario, correggere le impostazioni servendosi del selettori.
3. Se si desidera annullare le proprie impostazioni, girare il selettori verso sinistra e riportarlo sul valore iniziale.

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 albume 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 usati esclusivamente sulle superfici smaltate del forno stesso.

Non applicare detergenti aggressivi o abrasivi sullo sportello del forno per evitare il danneggiamento del vetro dello sportello stesso.

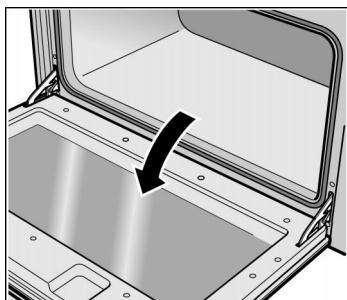
Per una pulizia più facile

è possibile attivare la lampada del forno, sganciare la porta del forno, ribaltare verso il basso il corpo di riscaldamento per il grill sulla parete superiore del forno e sganciare il supporto.

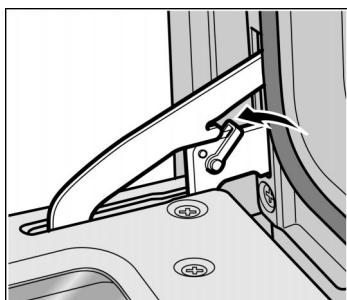
Attivazione della lampada del forno

Impostare il selettori funzioni su .

Sgancio della porta del forno

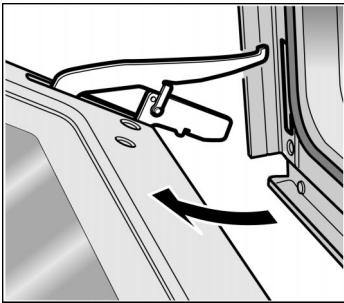


1. Aprire completamente la porta del forno.



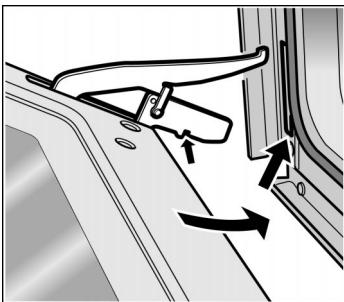
2. Spostare le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.

Fare attenzione a non chiudere la porta del forno quando le leve di bloccaggio si trovano in alto. Le cerniere si piegano e le superfici smaltate possono danneggiarsi.

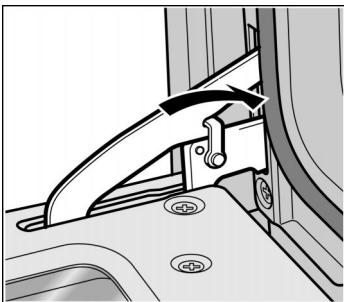


3. Posizionare obliquamente la porta del forno.
Afferrare con entrambe le mani, a sinistra e a destra.
Chiudere ulteriormente ed estrarre.

Aggancio della porta del forno



1. Durante l'aggancio della porta del forno,
l'intaccatura al di sotto delle cerniere deve
innestarsi nella fessura.



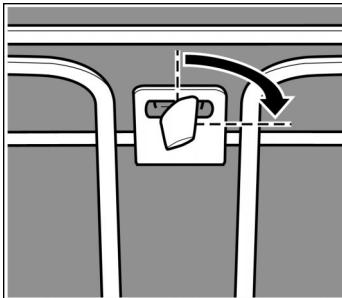
2. Abbassare nuovamente le due leve di bloccaggio a
sinistra e a destra e chiudere la porta del forno.

Ribaltamento verso il basso dell'elemento riscaldante del grill

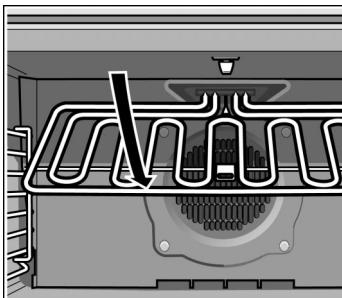


Per poter pulire meglio la parte superiore del forno, si consiglia di ribaltare verso il basso l'elemento riscaldante del grill.

Attenzione: il forno deve essere freddo. Pericolo di ustioni!



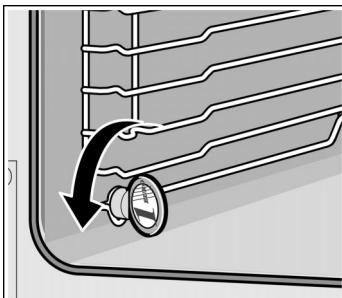
1. Ruotare di 90° il dispositivo di chiusura e allentarlo.



2. Tirare il grill leggermente in avanti e ribaltarlo verso il basso.

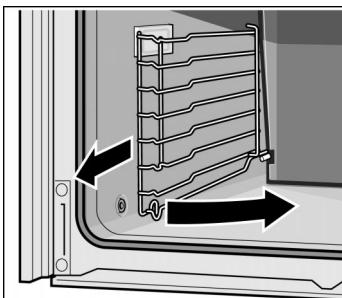
In seguito alla pulizia, ribaltare nuovamente verso l'alto l'elemento riscaldante del grill e serrare nuovamente il dispositivo di chiusura.

Pulizia dei supporti



I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia.

1. Svitare le viti servendosi di una moneta.



2. Ribaltare i supporti verso il basso ed estrarli.

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

Pulizia delle superfici smaltate del forno

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.

Pulizia del coperchio in vetro della lampada del forno

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

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 qualche malfunzionamento, si tratta spesso di un minimo problema. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso. Calo di corrente.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile della cucina è integro. Verificare se la lampada della cucina funziona.
Non è possibile disattivare il forno.	Il comando elettronico è guasto.	Disattivare la protezione. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il fusibile è difettoso. Il selettore funzioni non è stato impostato.	Controllare o sostituire il dispositivo di protezione. Impostare il selettore funzioni.
	L'orologio elettronico è impostato sul sistema automatico del timer.	Impostazione dell'orologio elettronico sulla modalità di funzionamento senza sistema automatico: 1. Premere il tasto . 2. Riportare il parametro di durata a 0:00 .

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'illuminazione del forno si è guastata.	La lampada è difettosa.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica per far sostituire la lampada.
Il vetro della porta è rotto.		Disattivare l'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Succo di frutta o macchie di albumi sulle superfici smaltate.	Sughi dei dolci o della carne.	Alterazione innocua dello smalto. Questo fenomeno non può essere eliminato.

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.

Servizio di assistenza tecnica

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

Sigla del prodotto e numero FD

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i numeri si trova a sinistra, disposta lateralmente sul frontalino dei comandi. Per evitare di perder 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 

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.

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Posizionare sempre lo stampo sulla griglia.

Tabelle

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo. Così si risparmia energia elettrica. Se si pre-riscalda, si riducono i tempi di cottura di 5 - 10 minuti.

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i diversi tipi di dolci e biscotti.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Tentare inizialmente con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se necessario, la volta successiva impostare un valore superiore.

Per ulteriori informazioni vedere i "Consigli per la cottura al forno" riportati di seguito alle tabelle.

Dolci in stampi	Stampo sulla griglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo cottura, minuti
Impasto semplice impasto fine (per es. torta paradiso)	Stampo a scodella/ a corona/rettangolare	2 2		150-170 140-160	50-60 60-70
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	2		180-200	15-30
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2		170-190	20-30
Torta biscottata	Stampo a cerniera	2		160-170	25-35
Torte alla frutta o torte di ricotta, pasta frolla*	Stampo a cerniera scuro	2		150-180	60-80
Dolce alla frutta, pasta fluida miscelata fine	Stampo a cerniera/ stampo a scodella	2		150-170	45-60
Torte piccanti* (per es. Quiche/dolce alle cipolle)	Stampo a scatto/ leccarda	1		170-190	40-50

* Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nell'apparecchio.

Indicazioni di quantità per la teglia da forno

Impasto:

350g burro, 270g zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 6 uova, 670g farina, 6 cucchiaini rasi di lievito in polvere.

Pasta lievitata:

670g farina, 50g lievito, 1 cucchiaino di sale, ¼ l di latte, 100g zucchero, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 100g margarina.

Pasta per pizza:

1 bustina di lievito secco, 200 ml latte tiepido, 400g farina, ½ cucchiaino di sale, 12 cucchiali di olio di oliva.

Dolce sulla teglia		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura, minuti
Con copertura secca (pasta fluida miscelata)	1 teglia 2 teglie	2 1 + 4		150-170 150-170	35-45 40-50
Con farcitura succosa (per es. pasta lievitata con pezzetti di mela)*	1 teglia 2 teglie	2 1 + 4		150-160 150-170	45-60 50-65
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	1 teglia	2		180-200	10-15
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	1 teglia	2		170-190	25-35
Stollen (specie di panettone natalizio) con 500 g di farina	1 teglia	2		150-170	65-75
Stollen con 1 kg di farina	1 teglia	2		140-160	85-95
Pizza	1 teglia 2 teglie	2 1 + 4	 	230-250 160-180	20-30 40-50

* Per torte alla frutta molto succose utilizzare la leccarda.

Pane e panini		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
Pane cotto con lievito con 1,2 kg di farina* (preriscaldare)	Leccarda	2		170-190	30-50
Pane con lievito con 1,2 kg di farina* (preriscaldare)	Leccarda	2		230 170-190	10 + 50-65
Panini (per es. panini di segala)	1 teglia	2		190-210	15-20

* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura, minuti
Pasticcini	1 teglia	2		160-180	15-25
	2 teglie	1+4		150-170	20-35
	3 teglie*	1+4+6		150-170	25-40
Pasticcini di pasta miscelata iniettata	1 teglia	2		160-180	25-35
	2 teglie	1+4		130-150	35-45
	3 teglie*	1+4+6		130-150	40-50
Meringhe	1 teglia	2		80-100	80-90
Bignè	1 teglia	2		210-230	30-40
Amaretti	1 teglia	2		110-130	30-40
	2 teglie	1+4		110-130	35-45
	3 teglie*	1+4+6		110-130	40-50
Pasta sfoglia	1 teglia	2		170-190	30-45
	2 teglie	1+4		170-190	35-50
	3 teglie*	1+4+6		170-190	40-55

* Spingere la leccarda verso il centro. La teglia superiore può essere estratta prima.

Consigli pratici per la cottura al forno

Volete cuocere al forno secondo una vostra ricetta.

Fare riferimento a dolci simili nelle tabelle di cottura al forno.

Così verificate se il dolce in stampo è cotto anche all'interno.

Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, infilare uno stecchino di legno nel punto più alto del dolce. Il dolce è cotto se la pasta non si attacca allo stecchino.

Il dolce si affloscia.

La prossima volta usare meno liquido oppure regolare la temperatura del forno 10 gradi più bassa. Mescolare rispettando i tempi indicati nella ricetta.

Il dolce è lievitato molto al centro e di meno sui bordi.

Non ungere il bordo dello stampo a cerniera. Dopo la cottura staccare con cura il dolce con un coltello.

Il dolce diventa troppo oscuro nella parte superiore.

Introducetelo più in alto, e la prossima volta regolate una temperatura inferiore.

Il dolce diventa troppo oscuro nella parte inferiore.

Introducetelo più in basso, regolate una temperatura inferiore e lasciate cuocere il dolce un poco più a lungo.

Il dolce è troppo secco.

Con uno stuzzicadenti praticare dei forellini nel dolce già pronto. Poi stillare sul dolce succo di frutta o una bevanda alcolica. La prossima volta scegliere una temperatura 10 gradi più alta e abbreviare i tempi di cottura.

Il pane o il dolce (p. es. torta di ricotta) hanno un bell'aspetto, ma all'interno sono collosi (mollicci e con striature d'acqua).

La prossima volta usare meno liquido e cuocere ad una temperatura inferiore, prolungando un poco il tempo. Per i dolci con copertura ricca di sugo, cuocere prima il fondo, cospargerlo poi con mandorle o pangrattato e versarvi sopra la copertura. Rispettare le ricette ed i tempi di cottura.

I pasticcini o la schiacciata non si staccano dalla teglia.

Introdurre di nuovo brevemente la teglia nel forno. Poi staccare subito i pasticcini. La prossima volta utilizzare la carta da forno.

Il dolce non si stacca dallo stampo.

Dopo la cottura fare raffreddare il dolce per altri 5–10 minuti, ora si stacca più facilmente dallo stampo. Se non dovesse ancora staccarsi, passare con cura un coltello lungo il bordo. Rovesciare di nuovo il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno freddo, umido. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo con pangrattato.

Avete controllato la temperatura del forno con un vostro termometro e constatato una differenza di temperatura.

La temperatura del forno viene controllata dalla fabbrica con una griglia di prova e dopo un tempo specifico al centro del forno. Ogni stoviglia e accessorio influenza il valore misurato, sicché con una propria misurazione si constaterà sempre una differenza.

La doratura del dolce non è uniforme.

Scegliere una temperatura un poco più bassa, così il dolce diventa più uniforme. Cuocere i dolci delicati su una sola altezza con riscaldamento superiore e inferiore. La carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare la carta da forno sempre lungo l'orlo della teglia.

**Il dolce di frutta è troppo chiaro nella parte inferiore.
Il succo della frutta trabocca.**

Dopo la cottura su più altezze, i dolci cotti nell'altezza superiore sono più scuri di quelli cotti nelle altezze inferiori.

Durante la cottura di dolci a base di frutta fresca, si sviluppa acqua di condensazione.

La prossima volta usare la leccarda, che è più profonda.

Scegliere una temperatura un poco più bassa, così il dolce diventa più uniforme. Le teglie introdotte contemporaneamente non devono essere necessariamente pronte allo stesso tempo. Fare continuare a cuocere le teglie inferiori per altri 5 - 10 minuti, oppure introdurle prima.

Durante la cottura al forno può svilupparsi vapore acqueo. A seconda del tipo di maniglia, esso esce da sopra o da sotto la maniglia. Il vapore acqueo può condensarsi sul frontalino dei comandi oppure su frontali dei mobili contigui e gocciolare come condensa. Questo è un fenomeno fisico naturale.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

Posizionare sempre la pentola al centro della griglia.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

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.

Le fette di carne devono esser voltate una volta trascorsa metà del tempo di cottura.

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

Avvertenze per la cottura con il grill

Cuocere con il grill tenendo il forno chiuso.

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

Mettere i cibi a cuocere direttamente sulla griglia. Nel caso in cui si debba cuocere una sola fetta, si ottengono i risultati migliori posizionandola al centro della griglia.

Inserire inoltre la leccarda al livello 1. Il sugo della carne viene così raccolto ed il forno resta pulito.

Voltare le fette una volta trascorsi i due terzi del tempo indicato.

Il corpo riscaldante per grill continua ad attivarsi e disattivarsi. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado di grill impostato.

Carne

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo. I tempi riportati nelle tabelle rappresentano valori indicativi. Questi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Carne	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, Grill	Durata, minuti
Brasato di manzo (per es. lombata)	1-3 kg 4-5 kg	chiuso	2		180-200 160-180	110-160 170-200
Lombo di manzo	1-2 kg	aperto	2		180-200	50-75
Roastbeef, al sangue*	1-2 kg	aperto	2		200-230 180-200	40-60 70-100
Bisteccche, cotte bisteccche, rosa		Griglia	7 7		Livello 3 Livello 3	25 20
Carne di maiale senza cotenna (per es. coppa)	1 kg 2-3 kg 4-5 kg	aperto	2 2 2		180-190 170-180 160-170	110-120 130-160 170-200

Carne	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, Grill	Durata, minuti
Carne di maiale con cotenna** (per es. spalla, zampone)	1 kg 2-3 kg 4-5 kg	aperto	2 2 2	  	180-190 170-180 160-170	110-120 120-160 170-220
Kasseler con osso	1-3 kg	aperto	2		160-180	100-130
Polpettone	1-2 kg	aperto	2		160-180	100-130
Salsicciotti		Griglia	6		Livello 3	25
Arrosto di vitello	1-2 kg 2 kg	aperto	2 2	 	160-170 150-160	80-130 140-200
Cosciotto d'agnello disossato	1-2 kg	aperto	2		160-180	100-130

* Girare il roastbeef dopo la metà del tempo. Dopo la cottura avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare 10 minuti nel forno.

** Incidere la cotenna della carne di maiale e, se deve essere girata, deporla nel contenitore prima con la cotenna rivolta verso il basso.

Pollame

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Se si fa cuocere direttamente sulla griglia, spingere la leccarda all'altezza 1.

Forare sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca, così il grasso può scolare.

Girare il pollo intero dopo due terzi del tempo di cottura al grill.

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

Il pollame cotto alla griglia in un contenitore aperto non diventa croccante.

Pollame	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
Mezzo pollo da 1 a 6 pezzi	ognuno 400 g	Griglia	3		180-200	40-50
Pezzi di pollo		Griglia	2		180-200	30-40
Pollo, intero da 1 a 5 pezzi	ognuno 1 kg	Griglia	2		180-200	70-80
Anatra	1,5-2 kg	Griglia	2		170-190	100-130
Oca	3 kg	Griglia	2		160-180	140-160
2 cosce di tacchino	ognuna 800 g	Griglia	2		170-190	90-120

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pesce

Pesce	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, Grill	Durata, minuti
Pesce cotto alla griglia	ognuno 300 g 1-3 kg	Griglia*	4 2	 	Livello 2 170-190	20-25 60-75
Pesce in fettine, per es. cotolette	ognuna 300 g	Griglia*	4		Livello 3	20-25

* Inforiare la leccarda all'altezza 1.

Consigli per cuocere arrosti e grigliate

Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

L'arrosto è troppo oscuro e la crosta è bruciata.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.

Quando si bagna l'arrosto si sviluppa vapore.

Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.

Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaio». Premere con il cucchiaio sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.

Controllare l'altezza d'inserimento e la temperatura.

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande e aggiungere meno liquido.

Usare il grill ventilato, invece del riscaldamento superiore ed inferiore. Con esso il sugo dell'arrosto non si riscalda eccessivamente e si sviluppa meno vapore.

Sformati, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, Grill	Durata, minuti
Soufflé dolci (per es. soufflé di quark con frutta)	Stampo per sformati o leccarda	3		170-190	60-80
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per es. sformato di pasta)	Stampo per sformati o leccarda	3		200-220	40-55
Sformati piccanti con ingredienti crudi* (per es. gratin di patate)	Stampo per sformati o leccarda	2		180-200	60-75
Dorare i toast					
12 pezzi	Griglia	5		Livello 3	ca. 6-7
20 pezzi**	Griglia	5		Livello 3	ca. 4-5
Cuocere i toast al forno					
12 pezzi	Griglia	6		Livello 3	ca. 7-10
20 pezzi**	Griglia	6		Livello 3	ca. 5-8

* Lo sformato non deve essere più alto di 2 cm.

** Preriscaldare 5 minuti in caso di farcitura massima.

Prodotti pronti surgelati

Si prega di osservare le istruzioni del produttore sulla confezione.

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta*	Leccarda	2		180-200	40-50
Patatine fritte	Leccarda	2		240-260	25-30
Pizza	Griglia con carta da forno	2		170-190	25-35
Pizza-baguette	Griglia con carta da forno	4		190-210	15-20

* Per lo strudel rivestire la leccarda con carta da forno.

Avvertenza: Durante la cottura di alimenti congelati la leccarda può deformarsi. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sull'accessorio. La deformazione si riduce già durante la cottura.

Scongelare

Estrarre l'alimento dalla confezione e metterlo in un contenitore adatto sulla griglia.

Si prega di osservare le istruzioni del produttore sulla confezione.

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità degli alimenti.

Essiccare per la conservazione

- Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavatele accuratamente.
- Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.
- Coprire la teglia e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

Alimenti	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, ore
600 g di fette di mela	2+4		50-80	ca. 5
800 g di fette di pera	2+4		50-80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	2+4		50-80	ca. 10
200 g di erbe aromatiche pulite	2+4		50-60	ca. 3

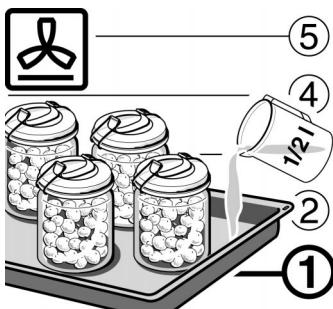
Avvertenza: Mescolare più volte la frutta o verdura molto succosa. Subito dopo la cottura, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

Sterilizzare per la conservazione sotto vuoto

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.
- Non mettere nel forno più di otto bicchieri.
- 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 commutare o disinserire, accertarsi che nel contenuto dei vasetti si formino molte bollicine.

Regolazione:



1. Inforpare la leccarda all'altezza 1. Mettere i vasetti nella pentola in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda universale $\frac{1}{2}$ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Disporre il selettori funzioni su .
5. Disporre il selettori temperatura su 160 °C.

Cottura per conservazione sotto vuoto di frutta

Non appena si intravedono delle bollicine nei bicchieri, quindi quando le bollicine salgono in brevi intervalli, dopo ca. 20-40 minuti - spegnere il selettore di temperatura.

Dopo 25-35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno. Un raffreddamento più lungo nel forno potrebbe provocare lo sviluppo di germi e favorire l'acidificazione della frutta sotto vuoto. Disattivare il selettore funzioni.

Frutta in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine	Calore post-cottura
Mele, ribes, fragole	ridurre	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	ridurre	ca. 30 minuti
Passata di mele, pere, prugne	ridurre	ca. 35 minuti

Cottura per conservazione sotto vuoto di verdura

Non appena salgono le bollicine nei bicchieri, inizialmente regolare il selettore di temperatura indietro a ca. 100 °C e poi spegnerlo.

Per sapere quando spegnere il forno vedere i dati nella tabella.

Verdura con acqua di cottura fredda in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine 100 °C	Calore post-cottura
Cetrioli	spegnere	ca. 25 minuti
Rape rosse	ca. 30 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 40 minuti	ca. 30 minuti
Fagiolini, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 50 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti

Estrarre i vasetti

Non deporre i vasetti su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

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, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (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 sup./inf. max. 200 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C, con aria calda 3D o 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 in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non seccino.

Note

Note