

# SUGGERIMENTI DI COTTURA

IT



## Consigli e suggerimenti utili



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

## Consigli di cottura

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e ripiano griglia per determinate tipologie di cibo.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il codice di identificazione PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità del forno.

## Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

### Mantieni caldo

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

### Riscaldamento piatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70 °C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Utilizzare la posizione del primo ripiano. Dopo metà

della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

### Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande. Usare il primo livello griglia. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

### Scongelamento

Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto. Non coprire gli alimenti, dato che ciò può estendere il tempo di scongelamento. Utilizzare la posizione del primo ripiano.

## Cottura a vapore

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno quando la funzione è attiva. Può essere rilasciato vapore.

### Sterilizzazione

Questa funzione consente di sterilizzare i contenitori (ad es., biberon).

Posizionare i contenitori puliti capovolti al centro del ripiano nella posizione del primo ripiano.



Riempiere il cassetto fino al livello massimo e impostare il tempo a 40 minuti.

### Cottura

Questa funzione consente di preparare tutti i tipi di alimenti, freschi o congelati. È possibile utilizzarla per cuocere, riscaldare, sbrinare, affogare o sbollentare verdure, carne, pesce, pasta, riso, semolino e uova.

Sarà possibile preparare un pasto che comprende pochi piatti durante una singola sessione di cottura. Per garantire che tutti i piatti siano pronti contemporaneamente, iniziare con il cibo con il tempo di cottura più lungo quindi aggiungere i piatti rimanenti al momento opportuno, come specificato nelle tabelle di cottura


**Esempio: Il tempo totale di questa sessione di cottura è 40 min. Come prima cosa inserire Patate bollite, in quarti, dopo 20 min aggiungere Tranci di salmone e Cime di rapa dopo 30 min.**


	 (min.)
Patate bollite, in quarti	40
Tranci di salmone	20
Cime di rapa	10

Utilizzare la quantità maggiore di acqua necessaria quando si cuoce più di un piatto contemporaneamente.


Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

## VERDURE









 Impostare la temperatura su 100 °C.





 (min.)	
8 - 10	Cime di rapa, preriscaldare il forno vuoto
10	Pomodori pelati
10 - 15	Spinaci, freschi
10 - 15	Zucchine a fettine
15	Verdure, sbollentate
15 - 20	Funghi, fettine
15 - 20	Peperoni, listelli
15 - 25	Broccoletti interi
15 - 25	Asparagi verdi
15 - 25	Melanzane
15 - 25	Zucca, cubetti

## VERDURE

 Impostare la temperatura su 100 °C.





 (min.)	
15 - 25	Pomodori
20 - 25	Fagioli, sbollentati
20 - 25	Cime di valerianella
20 - 25	Cavolo verza
20 - 30	Sedano a cubetti
20 - 30	Porro, anelli
20 - 30	Piselli
20 - 30	Taccole / Peperoni Kaiser
20 - 30	Patate dolci
20 - 30	Finocchio
20 - 30	Carote
25 - 35	Asparagi bianchi
25 - 35	Cavoletti di Bruxelles
25 - 35	Cime di cavolfiore
25 - 35	Cavolo rapa a listarelle
25 - 35	Fagioli bianchi
30 - 40	Mais dolce
35 - 45	Scorzonera ispanica
35 - 45	Cavolfiore intero
35 - 45	Fagiolini
40 - 45	Cavolo bianco o rosso, a listarelle
50 - 60	Carciofi
55 - 65	Fagioli essiccati, in ammollo, rapporto acqua/fagioli 2:1
60 - 90	Crauti





 <b>VERDURE</b>	
 <b>Impostare la temperatura su 100 °C.</b>	
 <b>(min.)</b>	
70 - 90	Barbabietola Rossa
 <b>PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI</b>	
 <b>Impostare la temperatura su 100 °C.</b>	
 <b>(min.)</b>	
15 - 20	Couscous, rapporto acqua/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle fresche
20 - 25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3,5:1
20 - 30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1
25 - 35	Canederli dolci lievitati
30 - 35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30 - 40	Patate bollite, in quarti
35 - 45	Canederli
35 - 45	Gnocchi di patata
35 - 45	Riso, rapporto acqua/riso 1:1, il rapporto dell'acqua rispetto al riso può variare secondo il tipo di riso.





 <b>PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI</b>	
 <b>Impostare la temperatura su 100 °C.</b>	
 <b>(min.)</b>	
40 - 50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40 - 55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45 - 55	Patate non pelate medie
55 - 60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1





 <b>FRUTTA</b>	
 <b>Impostare la temperatura su 100 °C.</b>	
 <b>(min.)</b>	
10 - 15	Fette di mela
10 - 15	Frutti di bosco caldi
10 - 20	Cioccolato fuso
20 - 25	Composta di frutta

 <b>PESCE</b>	
 <b>(min.)</b>	
	 <b>(°C)</b>
15 - 20	Filetto di pesce sottile
	75 - 80

 PESCE		
 (min.)		 (°C)
20 - 25	Gamberi, freschi	75 - 85
20 - 30	Cozze	100
20 - 30	Tranci di salmone	85
20 - 30	Trota, 0,25 kg	85
30 - 40	Gamberi surgelati	75 - 85
40 - 45	Trota blu, 1 kg	85

 TRITA-		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Piccole Salsicce	80
20 - 30	Salsiccia di vitello bavarese / Salsiccia bianca	80
20 - 30	Salsiccia viennese	80
25 - 35	Petto di pollo al vapore	90
55 - 65	Prosciutto cotto, 1 kg	100
60 - 70	Pollo, al vapore, 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, al vapore	90

 TRITA-		
 (min.)		 (°C)
80 - 90	Vitello / Carré, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100








 UOVA		
 Impostare la temperatura su 100 °C.		
 (min.)		
10 - 11	Uova alla coque	
12 - 13	Uova sode mediamente bollite	
18 - 21	Uova sode	

### Combinazione delle funzioni: Doppio grill ventilavo + Cottura a vapore

È possibile combinare queste funzioni per cuocere carne, verdure e piatti di contorno in una sola volta.




1. Impostare la funzione: Doppio grill ventilavo, per arrostitire la carne.
2. Aggiungere le verdure e i piatti di contorno preparati.
3. Diminuire la temperatura del forno a circa 90°C. È possibile aprire lo sportello del forno alla prima posizione per circa 15 minuti.
4. Impostare la funzione: Cottura a vapore. Cuocere tutti i piatti insieme finché non sono pronti.

Utilizzare la posizione del primo ripiano per la carne e la posizione del terzo ripiano per le verdure.

	 <b>Doppio grill ventilavo</b> Primo punto: cuocere la carne		 <b>Cottura a vapore</b> Secondo punto: aggiungere le verdure	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Roast beef, 1 kg / Cavoletti di Bruxelles, polenta	180	60 - 70	100	40 - 50
Arrosto di maiale, 1 kg / Patate / Verdure, con sughetto	180	60 - 70	100	30 - 40
Arrosto di vitello, 1 kg / Riso / Verdure	180	50 - 60	100	30 - 40




### Umidità Elevata




Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	 (°C)	 (min.)
Crema pasticcera / Flan, in piattini	90	35 - 45
Uova strapazzate	90 - 110	15 - 30
Timballi	90	40 - 50
Filetto di pesce sottile	85	15 - 25
Filetto di pesce spesso	90	25 - 35
Pesce piccolo, fino a 0.35 kg	90	20 - 30
Pesce intero, fino a 1 kg	90	30 - 40
Gnocchi	120 - 130	40 - 50

### Umidità Bassa




Usare la seconda posizione del ripiano, salvo indicazione contraria.

	 (°C)	 (min.)
Panini pronti da mettere in forno	200	15 - 20
Baguette pronte da mettere in forno, 40 - 50 g	200	15 - 20
Baguette pronte da mettere in forno, surgelate, 40 - 50 g	200	25 - 35
Polpettone di carne, crudo, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta al forno	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Pane, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min.)
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60
Pollo, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Lonza di maiale, affumicata, 0.6 - 1 kg, immergere per 2 ore	160 - 180	60 - 70
Roast beef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anatra, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Arrosto di vitello, 1 kg	180	80 - 90
Arrosto di maiale, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oca, 3 kg, utilizzare la posizione del primo ripiano	170	130 - 170

## Rigenera a vapore



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.


	 (°C)	 (min.)
Piatti unici	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Riso	110	10 - 15
Gnocchi	110	15 - 25





## Steamify





### Cottura a vapore





Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

	VERDURE	
	Impostare la temperatura su 100 °C.	
 (min)		
8-10	Cime di rapa, preriscaldare il forno vuoto	
10	Pomodori pelati	
10-15	Spinaci, freschi	
10-15	Zucchine a fettine	
15	Verdure, sbollentate	
15-20	Peperoni, listelli	
15-20	Funghi, fettine	
15-25	Melanzane	
15-25	Cavolfiore intero	
15-25	Broccoletti interi	
15-25	Asparagi verdi	
15-25	Pomodori	
15-25	Zucca, cubetti	
20-25	Cime di valerianella	
20-25	Cavolo verza	
20-25	Fagioli, sbollentati	
20-30	Patate dolci	
20-30	Piselli	
20-30	Finocchio	
20-30	Carote	
20-30	Porro, anelli	
20-30	Sedano a cubetti	
20-30	Taccole	
25-35	Cime di cavolfiore	
25-35	Cavolo rapa a listarelle	
25-35	Cavoletti di Bruxelles	





 VERDURE	
 Impostare la temperatura su 100 °C.	
 (min)	
25-35	Asparagi bianchi
25-35	Fagioli bianchi
30-40	Mais dolce
35-45	Fagiolini
35-45	Scorzonera ispanica
40-45	Cavolo bianco o rosso, a listarelle
50 - 60	Carciofi
55-65	Fagioli essiccati, in ammollo
60-90	Crauti
70-90	Barbabietola Rossa

 PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura su 100 °C.	
 (min)	
15-20	Couscous, rapporto acqua/couscous 1:1
15-25	Tagliatelle fresche
20-25	Budino di semolino, rapporto latte/semolino 3:5:1
20-30	Lenticchie, rosse, rapporto acqua/lenticchie 1:1
25-30	Spaetzle


 PIATTI DI CONTORNO/ ACCOMPAGNAMENTI	
 Impostare la temperatura su 100 °C.	
 (min)	
25-35	Bulgur, rapporto acqua/bulgur 1:1
25-35	Canederli dolci lievitati
30-35	Riso fragrante, rapporto acqua/riso 1:1
30-40	Patate bollite, in quarti
35-45	Gnocchi di patata
35-45	Riso, proporzione acqua / riso 1:1, la proporzione tra acqua e riso può cambiare in base al tipo di riso.
35-45	Canederli
40-50	Polenta, rapporto liquido 3:1
40-55	Budino di riso, rapporto latte/riso 2,5:1
45-55	Patate non pelate medie
55-60	Lenticchie, marroni e verdi, rapporto acqua/lenticchie 2:1





 FRUTTA	
 Impostare la temperatura su 100 °C.	
 (min)	
10-15	Fette di mela
10-15	Frutti di bosco caldi







 <b>FRUTTA</b>	
 <b>Impostare la temperatura su 100 °C.</b>	
 (min)	
10-20	Cioccolato fuso
20-25	Composta di frutta


 <b>PESCE</b>	
 (min.)	  (°C)
15-20	Filetto di pesce sottile 75-80
20-25	Gamberi, freschi 75-85
20-30	Filetto di pesce spesso 75-85
20-30	Trota, 0,25 kg 75-85
20-30	Cozze 100
30-40	Gamberi surgelati 75-85




 <b>TRITA-</b>	
 (min.)	  (°C)
15-20	Piccole Salsicce 80
20-30	Salsiccia di vitello bavarese / Salsiccia bianca 80
20-30	Salsiccia viennese 80
25-35	Petto di pollo al vapore 90

 <b>TRITA-</b>	
 (min.)	  (°C)
55-65	Prosciutto cotto, 1 kg 100
60-70	Pollo, al vapore, 1 - 1,2 kg 100
70-90	Kasseler, al vapore 90
80-90	Vitello / Carré, 0,8 - 1 kg 90
110-120	Tafelspitz 100




 <b>UOVA</b>	
 (min.)	  °C
10-11	Uova alla coque 100
12-13	Uova sode mediamente bollite 100
18-21	Uova sode 100
35-45	Crema pasticceria / Flan 85
40-50	Timballi 85

### Cottura con vapore per stufati e brasati




 (min.)	  (°C)
15 - 20	Uova strapazzate 110
20 - 30	Pesce intero, fino a 1 kg 120 - 130
40 - 50	Gnocchi 120 - 130




 (min.)		 (°C)
50 - 60	Stufato / Pesce brasato	130
60 - 90	Stufato / Pollo brasato	130
100 - 140	Stufato / Carne brasata	130

### Cottura con vapore per gratinature leggere

 (min.)		 (°C)
20 - 40	Pesce gratinato	150
35 - 50	Verdure farcite	150
35 - 45	Pasta al forno / Sformati	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Patate gratinate	150
75 - 100	Costolette di maiale	140 - 150




### Cottura con vapore per arrosti, lievitati e biscotteria

 (min.)		 (°C)
15 - 20	Baguette pronte da mettere in forno, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Biscotti	155-170
20 - 35	Panini dolci di pasta lievitata	170 - 180
25 - 35	Baguette pronte da mettere in forno, surgelate, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Panini	180 - 200

 (min.)		 (°C)
25 - 40	Filetto di pesce arrosto	170 - 180
30 - 40	Polpettone di carne, non cotto, 0,5 kg	180
30 - 40	Sformato arrosto	160
30 - 40	Omelette	160-170
30 - 45	Pane dolce	160 - 170
35 - 45	Pesce arrosto	170 - 180
45 - 60	Diversi tipi di pane, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Dolci	160 - 180
50 - 60	Pollo, 1 kg	180-210
60 - 70	Lombo di maiale affumicato, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Roast beef, 1 kg	180-200
70 - 90	Anatra, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Arrosto di vitello, 1 kg	180
90 - 100	Arrosto di maiale, 1 kg	160-180



**Utilizzare la posizione del primo ripiano.**

 (min.)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210

 <b>Utilizzare la posizione del primo ripiano.</b>		
 (min.)		 (°C)
30-45	Pasticcini di pasta sfoglia / Torta saporita / Panini	155 - 180
45-60	Pasticceria di pasta frolla	155 - 170
130-170	Oca, 3 kg	170

## Cottura

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.







Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.








I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

## Suggerimenti sulla cottura

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è cotto a sufficienza.	La posizione del ripiano non è corretta.	Mettere la torta nel ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa inzuppata o striata.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta impostare la temperatura del forno leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più lungo e una temperatura del forno inferiore.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno superiore.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve.
La torta si cuoce in modo non uniforme.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare la temperatura del forno inferiore e un tempo di cottura più lungo.
	La pastella della torta non è distribuita in modo uniforme.	La prossima volta distribuire la pastella della torta in modo uniforme nella tortiera.
La torta non è pronta nel tempo di cottura specificato nella ricetta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta impostare una temperatura del forno leggermente superiore.

## Cottura su un solo livello

 <b>DOLCI IN STAMPI</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Ciambella / Brioches	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Pan di Spagna / Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan – pasta frolla, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 30	2
Pasta frolla - pan di Spagna	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura convenzionale	170 - 190	60 - 90	1

 <b>TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI</b>				
 <b>Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Treccia / Corona di pane, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Cottura convenzionale	160 - 180	50 - 70	2
Pane di segale:	Cottura convenzionale	prima: 230 poi: 160 - 180	20 30 - 60	1
Bigné / Eclair	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 35	3
Rotolo dolce,	Cottura convenzionale	180 - 200	10 - 20	3



## TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI



Preriscaldare il forno vuoto, salvo indicazione contraria.



(°C)



(min.)



Dolce secco con granelli di zucchero, il preriscaldamento non è necessario	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta al burro di mandorle / Torta zuccherata	Cottura convenzionale	190 - 210	20 - 30	3
Flan di frutta, il preriscaldamento non è necessario	Cottura convenzionale	180	35 - 55	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura convenzionale	160 - 180	40 - 60	3



## BISCOTTI



Utilizzare la posizione del terzo ripiano.









(°C)








(min.)

Pasta frolla / Torta con lievito in polvere	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 25
Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50
Biscotti con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30

 <b>BISCOTTI</b>			
 <b>Utilizzare la posizione del terzo ripiano.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Panini, preriscaldare il forno vuoto	Cottura convenzionale	190 - 210	10 - 25





## Sformati e gratinati





 <b>Utilizzare la posizione del primo ripiano.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Pasta al forno	Cottura convenzionale	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Cottura convenzionale	180 - 200	25 - 40
Gratin di verdure, preriscaldare il forno vuoto	Doppio grill ventilato	170 - 190	15 - 35
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30
Latte di riso	Cottura convenzionale	180 - 200	40 - 60
Sformati di pesce	Cottura convenzionale	180 - 200	30 - 60
Verdure farcite	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60

## Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

 <b>TORTE/DOLCI/PANE SU TEGLIE PER DOLCI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Bigné / Eclair, preriscaldare il forno vuoto	160 - 180	25 - 45
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45

 <b>BISCOTTI</b>		
	 (°C)	 (min.)
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40
Meringhe	80 - 100	130 - 170
Macarons	100 - 120	40 - 80
Biscotti con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60
Pasticcini di pasta sfoglia, preriscaldare il forno vuoto	170 - 180	30 - 50
Panini	180	20 - 30

## Suggerimenti per l'arrostitura

Utilizzare pentolame da forno resistente al calore.

Arrostire la carne magra coperta.

Arrostire grandi pezzi di carne direttamente nel vassoio o sulla griglia posta sopra il vassoio.

Mettere un po' d'acqua nel vassoio onde evitare la bruciatura del grasso che cola.







Girare l'arrosto dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.







Arrostire la carne e il pesce in pezzi di grandi dimensioni (1 kg o più).

Ungere diverse volte i pezzi di carne con il proprio sugo durante l'arrostimento.







## Cottura arrosto

Utilizzare la posizione del primo ripiano.







 <b>MANZO</b>				
			 (°C)	 (min.)
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura convenzionale	230	120 - 150
Roastbeef o filetto al sangue, preriscaldare il forno vuoto	spessore 1 cm	Doppio grill ventilavo	190 - 200	5 - 6
Roastbeef o filetto, cott. media, preriscaldare il forno vuoto	spessore 1 cm	Doppio grill ventilavo	180 - 190	6 - 8
Roastbeef o filetto, ben cotto, preriscaldare il forno vuoto	spessore 1 cm	Doppio grill ventilavo	170 - 180	8 - 10

 <b>MAIALE</b>				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Spalla / Coppa / coscia	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Braciola / Costoletta di maiale	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Stinco di maiale, precotto	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







  








 <b>VITELLO</b>				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120	
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 <b>AGNELLO</b>				
 Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Coscia d'agnello / Arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Sella d'agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	



 <b>SELVAGGINA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Sella / Coscia di lepre, preriscaldare il forno vuoto	1	Doppio grill ventilavo	180 - 200	35 - 55
Sella di cervo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura convenzionale	180 - 200	60 - 90





 <b>POLLAME</b>				
 <b>Utilizzare la funzione: Doppio grill ventilavo.</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Pollame, porzioni	0.2 - 0.25		200 - 220	30 - 50
Mezzo pollo	0.4 - 0.5		190 - 210	40 - 50
Pollo, pollastra	1 - 1.5		190 - 210	50 - 70
Anatra	1.5 - 2		180 - 200	80 - 100
Oca	3.5 - 5		160 - 180	120 - 180
Tacchino	2.5 - 3.5		160 - 180	120 - 150
Tacchino	4 - 6		140 - 160	150 - 240

 <b>PESCE</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Pesce intero	1 - 1.5	Doppio grill ventilavo	180 - 200	30 - 50






## Cottura Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Utilizzare la posizione del secondo ripiano.

 PANE		
	 (°C)	 (min.)
Pane bianco	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pane di segale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	50 - 70
Pane integrale	170 - 190	40 - 60
Panini	190 - 210	20 - 35

## Cottura croccante con Funzione Pizza

 IMPOSTAZIONE		
 Utilizzare la posizione del primo ripiano.		
	 (°C)	 (min.)
Torte	180 - 200	40 - 55
Flan agli spinaci	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55
Torta di mele	150 - 170	50 - 60



## IMPOSTAZIONE



Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



Utilizzare la posizione del secondo ripiano.



(°C)



(min.)

Pizza, sottile, usare la leccarda	210 - 230	15 - 25
Pizza, spessa	180 - 200	20 - 30
Pane non lievitato	210 - 230	10 - 20
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60

## Grill

Mettere una pentola sulla posizione del primo ripiano per raccogliere i grassi.

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.



## GRILL



(°C)



(min.)  
1° lato



(min.)  
2° lato








Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lonza di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Sella d'agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






## Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare carne tenera e magra e pesce. Non è applicabile per: pollame, arrosto di maiale grasso o brasato. TermosondaLa temperatura del non deve essere superiore a 65°C.

1. Cuocere la carne per 1 - 2 minuti su ciascun lato in una padella a fuoco alto.
2. Sistemare la carne in una leccarda, o direttamente sul ripiano a filo. Collocare un vassoio sotto la griglia per raccogliere il grasso.
3. Usare Termosonda.
4. Selezionare la funzione: Cottura lenta. È possibile impostare la temperatura tra 80°C e 150°C per i primi 10 minuti. Il valore predefinito è 90°C. Impostare la temperatura per Termosonda.
5. Dopo 10 minuti, il forno abbassa automaticamente la temperatura a 80 °C.

 Impostare la temperatura su 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Bistecche	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filetto di manzo	1 - 1.5	90 - 150	3
Roast beef	1 - 1.5	120 - 150	1
Arrosto di vitello	1 - 1.5	120 - 150	1

## Cibi congelati

 SBRINAMENTO			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	190 - 210	15 - 25	3
Patatine fritte tagliate spesse	190 - 210	20 - 30	3
Patate a spicchi / Crocchette	190 - 210	20 - 40	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3



## SBRINAMENTO



(°C)



(min.)



Lasagne / Cannelloni, freschi

170 - 190

35 - 45

2

Lasagne / Cannelloni, surgelati

160 - 180

40 - 60

2

Formaggio cotto

170 - 190

20 - 30

3

Ali di pollo

180 - 200

40 - 50

2

## Marmellate/Conserve

Utilizzare esclusivamente vasi da conserva delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.

Non utilizzare vasi con coperchi a scatto o a baionetta o lattine metalliche.

Utilizzare la posizione del primo ripiano.

Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla teglia da dolci.

Riempire i vasi in modo equo e chiudere con un morsetto.

I vasi non devono toccarsi tra loro.

Mettere circa 1/2 litro d'acqua nel vassoio di cottura per fornire sufficiente umidità al forno.

Impostare la temperatura a 160 - 170 °C.

Quando il liquido nei vasi inizia a sobbollire (dopo circa 35 - 60 minuti con vasi da un litro), spegnere il forno o diminuire la temperatura a 100°C (vedere la tabella).



## FRUTTA MORBIDA



(min.)

**Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine**

Fragole / Mirtilli / Lamponi / uva spina matura

35 - 45



## DRUPA



(min.)

**Tempi di cottura fino alla comparsa delle prime bollicine**







(min.)

**Tempi di cottura restanti a 100°C**

Pesche / Mele cotogne / Prugne

35 - 45

10 - 15

 VERDURE		
	 (min.) <b>Tempi di cottura fi- no alla comparsa delle prime bollicine</b>	 (min.) <b>Tempi di cottura re- stanti a 100°C</b>
Carote	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	50 - 60	5 - 10
Cavolo ra- pa / Piselli / Asparagi	50 - 60	15 - 20

## Asciugatura - Cottura ventilata



Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.





Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'essiccazione.

Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.


Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.


## Termosonda



 MANZO	 Temperatura interna alimento (°C)		
	Al Sangue	Medio	Ben cotto
Roast beef	45	60	70
Lombata	45	60	70



 VERDURE		
	 (°C)	 (ore)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Verdure per mine- strone	60 - 70	5 - 6
Funghi	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3



## FRUTTA



 Impostare la temperatura a 60 - 70 °C.



	 (ore)
Prugne	8 - 10
Albicocche	8 - 10
Fette di mela	6 - 8
Pere	6 - 9



 <b>MANZO</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Polpettone	80	83	86

 <b>MAIALE</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Prosciutto / Arrosto	80	84	88
Braciola di sella / Lonza di maiale, affumicata / Lonza di maiale, al vapore	75	78	82



 <b>VITELLO</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Arrosto di vitello	75	80	85
Stinco di vitello	85	88	90

 <b>MONTONE/AGNELLO</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Coscia di montone	80	85	88
Sella di montone	75	80	85
Arrosto di agnello / Coscia d'agnello	65	70	75



 <b>SELVAGGINA</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Sella di lepre / Sella di cervo	65	70	75
Coscia di lepre / Lepre, intera / Cosciotto di cervo	70	75	80

 <b>POLLAME</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Pollo	80	83	86
Anatra, intera / metà / Tacchino, intero / petto	75	80	85
Anatra, petto	60	65	70



  

 <b>PESCE (SALMONE, TROTA, LUCIOPERCA)</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Pesce, intero / grande / cotto al vapore / Pesce, intero / grande / arrosto	60	64	68



  

 <b>STUFATI - VERDURE PRECOTTE</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Casseruola di zucchine / Casseruola di broccoli / Casseruola di finocchi	85	88	91

 <b>STUFATI - SAPORITI</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Cannelloni / Lasagne / Pasta al forno	85	88	91

 <b>STUFATI - DOLCI</b>	 <b>Temperatura interna alimento (°C)</b>		
	<b>Meno</b>	<b>Medio</b>	<b>Più</b>
Casseruola di pane bianco con / senza frutta / Casseruola di porridge di riso con / senza frutta / Casseruola di spaghetti dolci	80	85	90









