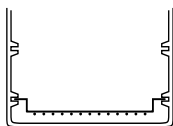


TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione manopola termostato	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
SCONGELAMENTO		●		—
MANTENERE I CIBI IN CALDO		60°		—
COTTURA FORNO VENTILATO		60°+230°		Ideale per lasagne, carni, pizza, torte in genere, i cibi che devono risultare croccanti in superficie (ovvero gratinati) e il pane. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento ai consigli nella relativa tabella a pag. 52.
				Inoltre questa funzione è ideale per le cotture contemporanee su due piani . Per consigli, fare riferimento a pag. 54 - 55.
COTTURA FORNO TRADIZIONA- LE		60°+230°		Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce, plum cake e piccoli volatili. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento alla tabella a pag. 52.
COTTURA GRILL		▼▼▼		Ideale per ogni tipo di grigliatura tradizionale: hamburger, wüstel, spiedini, ecc. pane tostato. La leccarda va appoggiata sopra la resistenza inferiore.

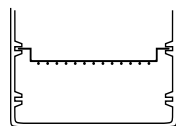
POSIZIONI CORRETTE DELLE GRIGLIE:



(1)



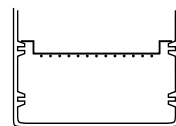
(2)



(3)



(4)



(5)

N.B.: Le posizioni così numerate sono richiamate all'interno del testo e del ricettario.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento	vedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbita	vedi targa caratteristiche

CONSUMO DI ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

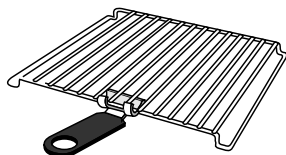
Per raggiungere i 200° C	kW 0,1
Per mantenere per un'ora 200° C	kW 0,5
Totale	kW 0,6

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 89/336/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.

(*) OPTIONAL: LUCE INTERNA FORNO

Quando il forno è in funzione, la lampada forno interna è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada agire nel modo seguente: staccare la spina dalla presa di corrente, svitare il vetro di protezione e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo (resistente alle alte temperature) quindi rimontare il vetro di protezione.

IMPUGNATURA PER GRIGLIA



Un pratico aiuto per estrarre la griglia quando è calda.

AVVERTENZE IMPORTANTI

1. Questo forno è stato progettato per cuocere i cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
2. Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci
3. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio
4. Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
5. Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm, **fuori dalla portata dei bambini.**
6. Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta o della superficie esterna potrebbe essere elevata: operare sull'apparecchio toccando solo manopole e maniglie in plastica.
7. Non appoggiare nessun oggetto sopra il forno, quando è in uso.
8. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche tecniche, posta sotto l'apparecchio;
 - la presa di corrente abbia una portata minima di 10A e sia dotata di una sufficiente messa a terra: **la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.**
9. Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
10. Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con il termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di "nuovo". Durante questa operazione aerare la stanza.
11. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
12. In caso di sostituzione utilizzare solo cavi di alimentazione, conformi alle norme, in gomma H05 RRF di sezione identica a quella riportata sul cavo in dotazione.

ATTENZIONE: Una volta estratto l'apparecchio dall'imballo, verificare la porta e la sua integrità. Essendo la porta in vetro e, quindi, fragile, è consigliabile richiederne la sostituzione qualora risultasse visibilmente scheggiata, rigata o graffiata. Inoltre, durante l'utilizzo dell'apparecchio, le operazioni di pulizia e gli spostamenti, evitare di sbattere la porta, di urtarla violentemente e di versare liquidi freddi sul vetro dell'apparecchio caldo.

USO DEI COMANDI

● MANOPOLA TERMOSTATO (D)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- Per scongelare (vedi pag. 51) : Manopola termostato in posizione ●.
- Per mantenere in caldo i cibi (vedi pag. 51) : Manopola termostato in posizione 60°C.
- Per cottura con forno ventilato oppure per cottura con forno tradizionale (vedi pag. 51 - 52) : Manopola termostato da 60°C a 230°C.
- Per tutti i tipi di grigliature (vedi pag. 53) : Manopola termostato in posizione ▼▼▼.

● MANOPOLA ACCENSIONE E PROGRAMMAZIONE (E)

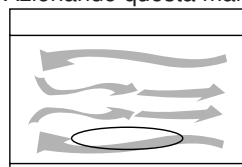
- Per accendere il forno : Ruotare la manopola in posizione .
- Per spegnere il forno : Riportare la manopola in posizione "0".
- Per programmare la durata di cottura : Ruotare la manopola in senso orario fino al tempo desiderato (max. 120 minuti) trascorso il tempo impostato verrà emesso un segnale acustico (*) ed il forno si spegnerà automaticamente.

(*) Solo alcuni modelli.

Per l'impostazione di tempi inferiori a 10 minuti, ruotare prima la manopola del timer fino a fondo scala, poi posizionarla sul tempo desiderato.

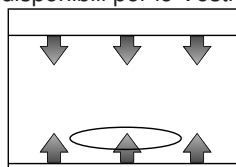
● MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI (F)

Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:



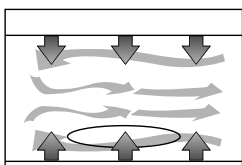
SCONGELAMENTO

(solo ventilazione in funzione)



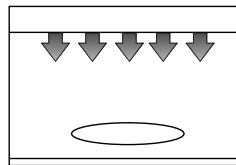
COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE

(solo resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



COTTURA CON FORNO VENTILATO, MANTENERE IN CALDO I CIBI

(resistenza superiore, resistenza inferiore e ventilazione in funzione)



GRILL

(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)

● LAMPADA SPIA

La spia accesa indica che il forno si sta riscaldando, quando si spegne significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

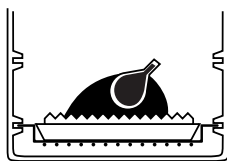
Nella funzione SCONGELAMENTO, la lampada spia è sempre spenta.

USO DEL FORNO

● CONSIGLI GENERALI

- Nelle cotture con forno ventilato, forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nella tabella sono solo indicativi e suscettibili di variazioni e non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

IMPORTANTE



Se il Vostro forno è dotato anche di griglia dietetica:

consigliamo di cucinare il pollo, gli arrosti ed i piccoli volatili direttamente sopra la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda (vedi fig. a lato) al fine di evitare colature di grasso sul fondo del forno e sulle pareti. Fare riferimento ai paragrafi successivi per ulteriori dettagli.

● SCONGELAMENTO

Per ottenere un buon scongelamento in breve tempo bisogna:

- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- La manopola accensione e programmazione deve essere in posizione .
- Inserire la griglia in posizione 2, (vedi pag. 48) ed appoggiarci sopra un piatto basso con l'alimento da scongelare, quindi chiudere la porta.

Esempio di scongelamento: 1 kg di carne 80-90 minuti senza mai girarla.

● MANTENERE IN CALDO I CIBI

- Portare la manopola termostato in posizione 60°C.
- Portare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Ruotare la manopola accensione e programmazione in posizione .
- Inserire la griglia in pos. 2 (vedi pag. 48) ed appoggiarci sopra il piatto con i cibi.

Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

● COTTURA CON FORNO VENTILATO

Questa funzione è ideale per ottenere ottime pizze, lasagne, primi gratinati, per tutti i tipi di secondi piatti a base di carne (a parte i piccoli volatili), patate arroste, per torte in genere e per il pane. E' inoltre adatta per la cottura contemporanea su due piani di cibi anche diversi. Operare come segue:

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella o nel ricettario.
- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato.
- Impostare la manopola accensione e programmazione nella posizione  oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato (vedi paragrafo "Uso dei comandi").
- Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire il contenitore con il cibo.

Ricette/Quantità	Manopola termostato	Tempi	Pos. griglia	Osservazioni e consigli
Maccheroni gratinati 1 Kg.	230°	20 min.	1	Girare la teglia a metà cottura
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Utilizzare una pirofila, girare dopo 10 min.
Pizza 500g	225°	17 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Pollo 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Utilizzare la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda, girare dopo ca. 38 min.
Arrosto di maiale 900g	200°	70 min.	1	Utilizzare la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda, girare dopo 35 min.
Polpettone 650g	180°	55 min.	2	Utilizzare la leccarda, girare dopo 30 min.
Patate arroste 500g	200°	50 min.	2	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Crostata di marmellata 700g	180°	40 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Torta di noci 800g	180°	35 min.	2	Utilizzare una tortiera.
Biscotti (frollini) 100g	180°	14 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Pane 500 gr	200°	25 min.	2	Utilizzare la leccarda unta d'olio.

● COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE

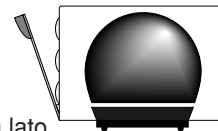
Questa funzione è ideale per tutti i tipi di pesce, per le verdure ripiene, per dolci a base di albumi montati a neve e per dolci che richiedono tempi di cottura molto lunghi (oltre 60 min.). Operare come segue:

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella o nel ricettario.
- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato.
- Impostare la manopola accensione e programmazione nella posizione  oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato (vedi paragrafo "Uso dei comandi").
- Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire il contenitore con il cibo.

Ricette/Quantità	Manopola termostato	Tempi	Pos. griglia	Osservazioni e consigli
Quaglie (3)	230°	44 min.	1	Utilizzare la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda, girare dopo 24 minuti.
Trota 500g	200°	35 min.	2	Utilizzare la leccarda, girare dopo 16 min.
Calamari ripieni 450g	200°	30 min.	1	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Pomodori al gratin 550g	200°	40 min.	1	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Zucchine al tonno 750g	200°	40 min.	1	Utilizzare la leccarda; mettervi olio, pomodoro e acqua; girare la leccarda dopo 20 min.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	1	Utilizzare uno stampo e girare a metà cottura.
Meringhe	120°	50 min.	2	Utilizzare la leccarda unta d'olio. Lasciarle almeno 1 giorno a riposo prima di servirle.

● COTTURA CON GRILL

- Inserire la griglia in posizione 4 e la leccarda sopra la resistenza inferiore. Si consiglia di versare 2 bicchieri d'acqua nella leccarda al fine di evitare fumo e cattivi odori dovuti al grasso che brucia, e per facilitarne la pulizia.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni in posizione .
- Preriscaldare il forno per 10 minuti.
- Inserire il cibo.
- **Chiudere la porta solo fino al primo scatto**, come evidenziato nella figura a lato.
- La manopola accensione programmazione può essere in posizione  oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato (vedi: paragrafo "uso dei comandi").



Ricette/Quantità	Manopola termostato	Tempi	Pos. griglia	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)	▼▼▼	19 min.	4	Girare dopo 11 minuti.
Würstel (3)	▼▼▼	10 min.	4	Girare dopo 6 minuti.
Hamburger freschi (2)	▼▼▼	13 min.	4	Girare dopo 7 minuti.
Salsicce (4)	▼▼▼	20 min.	4	Girare dopo 11 minuti.
Spiedini 500g	▼▼▼	26 min.	4	Girare dopo 8, 15 e 21 minuti.
Pane grigliato (4 fette)	▼▼▼	2 min.	4	Girare dopo 1 minuto (*).

(*): Per grigliare il pane non si deve inserire la leccarda.

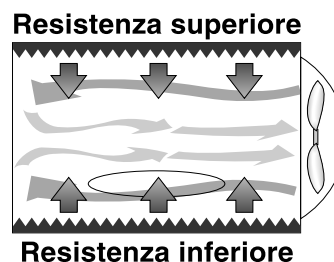
PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.**
- Griglia, leccarda e griglia dietetica si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.
- Per la pulizia dell'interno alluminato del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

Cottura contemporanea su 2 piani con forno ventilato

La cottura con forno ventilato permette di cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi, posti su 2 piani.

Il calore emesso dalle 2 resistenze, viene distribuito all'interno del forno mediante l'aria fatta circolare forzatamente dal ventilatore. In questo modo il calore raggiunge **uniformemente** e **rapidamente** ogni parte del forno; l'aria nella cavità risulta molto secca, impedendo la miscelazione degli odori e dei sapori.



Quando si vogliono cuocere due piatti contemporaneamente, è sufficiente tenere presenti queste semplici regole generali.

- 1 I tempi di cottura delle ricette cotte in contemporanea sono diversi dai tempi delle cotture singole. Controllare quindi **sempre** le tabelle di riferimento.

Tempi di cottura in contemporanea

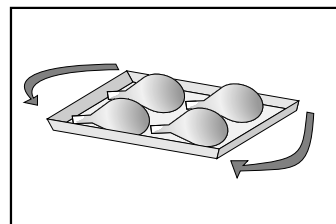
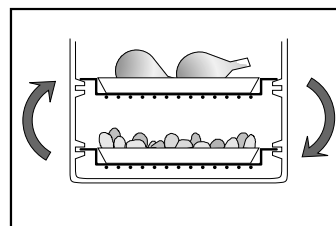
Pollo	70 min.
Patate	50 min.

Tempi di cottura ricette singole

Pollo	70 - 80 min.
Patate	55 min.

- 2 A metà cottura circa **invertire fra loro** le 2 leccarde, ponendo quella superiore sopra la griglia inferiore e viceversa.

Inoltre, tenere presente di **ruotare di mezzo giro** le leccarde stesse.



Tempi di riferimento cotture contemporanee su 2 piani

PER GLI INGREDIENTI E LA PREPARAZIONE, FARE RIFERIMENTO AL RICETTARIO A PAG. 51

Le procedure consigliate per i secondi piatti eseguiti assieme ai relativi contorni permettono di ottenere, a fine cottura, entrambe le pietanze pronte per essere servite.

Ricette	Manopola termostato	Tempi	Pos. griglia	Osservazioni e consigli
Pollo a pezzi + patate	200°	70 min. 50 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 200°. Inserire il pollo in pos. 5 e dopo 20 min. le patate in pos. 1. Trascorsi 42 min. invertire e girare le due leccarde.
Coniglio al forno + strudel	180°	65 min. 40 min.	1 5	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire contemporaneamente il coniglio in pos. 1 e lo strudel in pos. 5. Dopo 30 minuti, invertire e girare le due leccarde.
Polpettone + patate	180°	60 min. 60 min.	3 1	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire contemporaneamente il polpettone in pos. 3 e le patate in pos. 1. Dopo 34 minuti, girare la carne e mescolare le patate senza invertire le leccarde .
Cavolfiore gratinato + coniglio al forno	200°	20 min. 55 min.	3 3/1	Preriscaldare il forno a 200°. Inserire il coniglio in pos. 3. Dopo 35 min. spostare la leccarda in pos. 1 e inserire il cavolfiore in pos. 3.
Vol-au-vent + crostata	180°	22 min. 35 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire i vol au vent in pos. 5 e la crostata in pos. 1. Dopo 13 min. invertire le due pietanze.
Quiche lorraine + peperoni ripieni	180°	40 min. 50 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire la quiche lorraine in pos. 5 ed i peperoni ripieni in pos. 1. Dopo 30 min. invertire le due pietanze.
Coniglio al forno + lasagne	180°	60 min. 35 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire il coniglio in pos. 5 e le lasagne in pos. 1. Dopo 25 min. invertire le due pietanze.
Pollo a pezzi + crostata	180°	80 min. 35 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire il pollo in pos. 5 e la crostata in pos. 1. Dopo 13 min. invertire e girare le due pietanze. Dopo 40 minuti girare il pollo.
Pizza + coniglio al forno	220°	28 min. 50 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 220°. Inserire la pizza in pos. 5 e il coniglio in pos. 1. Dopo 16 min. invertire e girare le due leccarde.
Pizza + pizza	220°	28 min. 28 min.	5 1	Preriscaldare il forno a 220°. Inserire una pizza in pos. 5 e l'altra in pos. 1. Dopo 16 min. invertire e girare le due leccarde.
Pollo a pezzi + focaccia	180°	80 min. 50 min.	1 5	Preriscaldare il forno a 180°. Inserire il pollo in pos. 1 e la focaccia in pos. 5. Dopo 25 min. invertire e girare le due leccarde.

Questi sono solo alcuni esempi di cotture di 2 piatti cotti contemporaneamente. Ovviamente é possibile eseguire tutte quelle combinazioni che la Vostra fantasia saprà suggerirvi.

Ricettario

ANTIPASTI

- Involtoni di melanzane pag. 52
- Bruschetta pag. 52
- Cozze gratinate pag. 52
- Vol au vent pag. 52
- Quiche Lorraine pag. 52

PESCE

- Trota alle olive pag. 55
- Calamari ripieni pag. 55
- Nasello al forno pag. 55
- Orata al cartoccio pag. 55
- Rombo gratinato pag. 55

PRIMI PIATTI

- Gnocchi alla romana pag. 53
- Focaccia alla pescatora pag. 53
- Maccheroni gratinati pag. 53
- Lasagne alla bolognese pag. 53
- Pizza pag. 53
- Ravioli gratinati pag. 53

VERDURE

- Zucchine al tonno pag. 56
- Pomodori al gratin pag. 56
- Patate arroste pag. 56
- Cavolfiore gratinato pag. 56
- Melanzane alla parmigiana pag. 56
- Peperoni ripieni pag. 56

SECONDI PIATTI

- Arrosto di maiale pag. 54
- Pollo arrosto pag. 54
- Polpettone alle erbe pag. 54
- Quaglie al forno pag. 54
- Roast-beef pag. 54
- Coniglio al forno pag. 54
- Pollo a pezzi pag. 54

DOLCI

- Strudel di mele pag. 57
- Plum cake pag. 57
- Torta alle noci pag. 57
- Biscotti pag. 57
- Crostata di marmellata pag. 57

Antipasti

Involtini di melanzane

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 grosse melanzane
- 100g di prosciutto cotto
- 10 capperi sotto sale
- 150g di mozzarella
- 2 cucchiaini di maionese
- 100g di tonno
- 1 uovo
- Olio e sale
- 2 cucchiaini di pane grattugiato

Mettere nel frullatore la mozzarella, il prosciutto a pezzetti, il tonno sminuzzato e sgocciolato dall'olio, i capperi lavati, la maionese e l'uovo. Frullare per qualche secondo e se il composto risulta troppo fluido aggiungere 2 cucchiaini di pane grattugiato. Tagliare nel senso della lunghezza le melanzane ricavandone delle fette larghe, spesse circa 1/2 cm; disporre su ciascuna un po' del composto e poi formare gli involtini. Versare nella leccarda 2 cucchiaini d'olio, disporre gli involtini e aggiungere un filo d'olio. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 30 minuti.

Cozzegratinate

Cottura GRILL

Ingredienti per 2 persone:

- 500g di cozze
- Prezzemolo
- Aglio
- Pane grattugiato
- Olio
- Origano
- Sale e pepe

Raschiare, lavare e rilavare le cozze, senza tenerle nell'acqua. Metterle al fuoco; via via che si aprono metterle da parte. Preriscaldare il forno in posizione GRILL per 10 minuti. Sistemare i mezzi gusci pieni sulla leccarda; cospargere con un po' di prezzemolo finemente tritato insieme a poco aglio; salare, aggiungere poco pepe e un po' di origano; irrorare con olio e mettere un po' di pane grattugiato fresco. Infornare sopra la griglia in posizione 4 e gratinare per 5 minuti.

Bruschetta

Cottura GRILL

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette di pane pugliese
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini d'olio

Preriscaldare il forno in posizione GRILL per 10 minuti. Trascorso questo tempo, appoggiare le fette di pane sopra la griglia in posizione 4 e grigliarle per 4 minuti, girandole a metà cottura, con la porta del forno aperta fino al primo scatto. A grigliatura completata, strofinarle con lo spicchio d'aglio e irrorarle con un filo d'olio. Volendo potrete arricchire la bruschetta con pomodori affettati e conditi con un po' di basilico tritato ed origano.

Quiche Lorraine

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 6 persone:

- 250g di pasta sfoglia surgelata
- 150g di lardo affumicato
- 4 uova
- 1/4 di panna
- sale e pepe

Tirare una sfoglia alta circa mezzo centimetro. Foderare una leccarda imburata, bucherellare il fondo con una forchetta. Tagliare il lardo a pezzetti e scottarli in acqua bollente. Preparare il ripieno: sbattere le uova, aggiungere panna, sale e pepe, sempre mescolando. Distribuire sulla pasta il lardo ben sgocciolato, versare il composto uova-panna. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 30 minuti.

Volauvent

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 250g di pasta sfoglia surgelata
- 1 uovo

Tirare con il mattarello la sfoglia ad uno spessore di circa 1/2 cm. Tranciare con uno stampo rotondo (6 cm di diametro) tutta la pasta, in modo da ottenere 24 formine. Adagiare 12 formine sulla leccarda precedentemente imburata ed infarinata e spennellarle con l'uovo sbattuto. Tranciare le restanti 12 formine con uno stampo del diametro di 3 cm, in modo da ottenere 12 ciambelle. Adagiarle sopra le formine e spennellarle di nuovo con l'uovo. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 20 minuti.

Primi piatti

Gnocchi alla romana

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 250g di semolino
- 100g di burro
- 1 litro di latte
- Sale e pepe
- 10 cucchiaini di formaggio grana
- 3 uova

Portate ad ebollizione il latte con un pizzico di sale; versatevi a pioggia il semolino, rimestando con la frusta per evitare che si formino grumi e cuocere per 10 min. Quando il semolino è cotto, unire 30g. di burro, 5 cucchiaini di formaggio grana, 3 tuorli, (uno alla volta), pepe e sale. Mettere il burro in un tegamino e scioglierlo. Ungere appena un foglio di carta da cucina o una spianatoia e versatevi il semolino, avendo cura di livellarlo allo spessore di un centimetro circa. Fate raffreddare; ritagliare con un bicchiere di diametro non molto largo dei dischetti che disporrete a corona nella teglia unta di burro. Cospargere con abbondante parmigiano e burro fuso. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, infornare il recipiente sopra la griglia in posizione 2 per 30 min., ruotandolo a metà cottura.

Lasagne alla bolognese

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 6 persone:

- 9 fogli di pasta all'uovo
- 1/2 litro di besciamella
- Formaggio grana grattugiato
- 150g di ragu alla bolognese

Cuocere poche lasagne alla volta in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Sgocciolarle a mano a mano con la schiumarola, stenderle su un tovagliolo e farle raffreddare. A parte fare il ragu e la besciamella. Quando tutti gli ingredienti sono pronti imburrare una pirofila, stendere 2 cucchiaini di besciamella, uno strato di pasta, versare il ragu e la besciamella insieme, una manciata di parmigiano e continuare così fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti. Preriscaldare il forno a 230°. Quando la lampada spia si spegne, infornare sopra la griglia in posizione 1 per 20 minuti avendo cura di girare la pirofila a metà cottura.

Maccheroni gratinati

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 300g di maccheroni
- 1/2 litro di besciamella
- 400g di ragu
- 80g di formaggio grattugiato

Cuocere in acqua bollente salata i maccheroni, sgocciolarli e condirli con la besciamella e il ragu preparati precedentemente. Imburrare una teglia e versarci dentro i maccheroni; ricoprire con il formaggio grana e con qualche pezzetto di burro. Preriscaldare il forno a 230°. Quando la spia si spegne, cuocere il tutto sopra la griglia in posizione 1 per 20 minuti avendo cura di girare la teglia a metà cottura.

Focaccia alla pescatora

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 6 persone:

- 250g di farina bianca
- 150g di burro
- 1/2 bicchiere di acqua
- Un pizzico di sale
- 600g tra cozze e vongole
- 3 uova
- 1/2 bicchiere di vino secco
- 1/4 di panna liquida
- Una manciata di prezzemolo
- Sale

Tagliare il burro a pezzettini e metterlo in un frullatore con la farina e l'acqua. Frullare il composto ed impastarlo bene. Formare una palla, copirla con un tovagliolo e lasciarla riposare per mezz'ora. Nel frattempo, raschiare e spazzolare le cozze lavate più volte insieme alle vongole in acqua corrente, metterle in una casseruola e a fuoco vivo farle aprire bagnandole di tanto in tanto con il vino bianco. Quando saranno tutte aperte, togliere i molluschi dai gusci e metterli in un piatto, con un po' della loro acqua di cottura, filtrata più volte. Tirare con il mattarello un disco di pasta alta 1 cm circa, quindi stenderla su una leccarda. Punzecchiare la superficie con una forchetta e mettetevi sopra i molluschi. In una terrina sbattere le uova, unirvi il prezzemolo ben lavato e tritato, incorporarvi la panna, mescolare con cura amalgamando bene tutti gli ingredienti. Versare il composto sulle cozze e sulle vongole. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare sopra la griglia in pos. 2 per 35 minuti.

Pizza

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di pasta per pizza
- 1 mozzarella
- 1 scatola di pomodori pelati
- 50g di prosciutto cotto
- 1 cucchiaino d'olio di oliva
- Origano e sale

Ungere con un po' d'olio la leccarda e stenderci sopra la pasta, precedentemente tirata sottile. Coprire la pasta con il pomodoro, la mozzarella a dadini, il prosciutto, l'origano, il sale e un filo d'olio. Preriscaldare il forno a 225°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 e cuocere il tutto per 17 minuti.

Ravioli gratinati

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di ravioli
- 1/2 litro di besciamella
- Sale, burro, formaggio grana

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata; nel frattempo preparare la besciamella. Quando i ravioli sono pronti, amalgamarli con la besciamella e mettere il tutto in una pirofila imburrata; terminare con una spolverata di formaggio grana. Preriscaldare il forno a 230°. Quando la lampada spia si spegne, infornare sopra la griglia in posizione 1 per 20 minuti avendo cura di girare la pirofila a metà cottura.

Secondi piatti

Arrosto di maiale

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 900g di fesa o arista di maiale
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 200°, salare e pepare la carne. Quando la lampada spia si spegne, mettere la griglia in posizione 1 e adagiare l'arista sopra la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda come evidenziato per il pollo (vedi fig. a pag. 51). Cuocere il tutto per 70 minuti avendo cura di girare la carne a metà cottura.

Polpettone alle erbe

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di carne macinata mista
- 100g di formaggio grana
- 2 uova
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 50g di prosciutto cotto
- 30g di pane grattugiato
- Sale e pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Un trito di maggiorana, salvia, timo, erba cipollina, rosmarino

Lavorare la carne macinata con tutti gli ingredienti all'interno del pane, l'olio ed il vino. Passare quindi il polpettone nel pane grattugiato. Adagiarlo sulla leccarda, unire i 2 cucchiaini d'olio e 1/2 di bicchiere di vino bianco. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare sopra la griglia in posizione 2 per 55 minuti avendo cura di girare la carne a metà cottura.

Roast-beef

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di lombata di manzo
- 3 cucchiaini d'olio
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 200°. Nel frattempo mettere in una teglia l'olio, la carne precedentemente condita e uno spruzzo di vino bianco. Quando la lampada spia si spegne, infornare la teglia sopra la griglia in posizione 1 per 40 minuti. A metà cottura, girare la carne e innaffiarla con il resto del vino.

Pollo arrosto

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo intero (1 kg)
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 200°, nel frattempo lavare ed asciugare con cura il pollo. Quando la lampada spia si spegne, mettere la griglia in posizione 1 e mettere il pollo sopra la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda come evidenziato in figura a pagina 51. Cuocere il tutto per 75 minuti, avendo cura di girarlo dopo 38 minuti.

Quaglie al forno

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 2 persone:

- 3 quaglie
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 230°, salare e pepare le quaglie. Quando la lampada spia si spegne mettere la griglia in posizione 1 e disporre uniformemente le quaglie sopra la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda come mostrato per il pollo in figura a pagina 51. Cuocere il tutto per 44 minuti, girandole dopo 24 minuti.

Pollo a pezzi

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo a pezzi (1 kg)
- Sale e pepe
- Rosmarino, olio, vino bianco

Preriscaldare il forno a 210°. Nel frattempo mettere il pollo con i vari aromi e uno spruzzo di vino bianco sulla leccarda. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 1 per 80 minuti. A metà cottura girare la carne e bagnare nuovamente con il vino.

Coniglio al forno

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 800g di coniglio a pezzi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Olio, rosmarino, aglio
- Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 210°. Mettere il coniglio a pezzi sulla leccarda con olio, rosmarino, uno spruzzo di vino bianco, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 1 per 60 minuti. A metà cottura girare la carne e bagnare con il resto del vino.

Piatti di pesce

Trota alle olive

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 2 persone:

- 500g di trota salmonata
- Sale e pepe
- 50g di olive nere snocciolate

Pulire e lavare bene la trota ed adagiarla sulla leccarda unta d'olio. Farcirla con le olive nere e condirla con il sale e il pepe. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, mettere la leccarda sopra la griglia in posizione 2 e cuocere per 35 minuti, girandola dopo 16 minuti.

Nasello al forno

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di nasello
- Cipolla, aglio, prezzemolo
- Sale e pepe
- Olio
- Vino bianco

Tritare finemente la cipolla con l'aglio e il prezzemolo abbondante. Mettere una parte del trito in una pirofila, sistemateci sopra i tranci di pesce, salatelo, pepatelo e copritelo con il trito rimasto. Versare un bicchiere abbondante di olio d'oliva, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco, che potrete allungare con un po' d'acqua. Preriscaldare il forno a 210°; quando la lampada spia si spegne, mettere il tutto in forno sopra la griglia in posizione 2 per 33 minuti, girando il pesce a metà cottura.

Orata al cartoccio

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 2 persone:

- 1 orata da 600g
- Burro
- Prezzemolo
- Acciughe
- Sale e pepe
- Olio e limone

Pulire bene l'orata, quindi bucherellarla in più parti con una forchetta. Metterle nel ventre una grossa noce di burro impastata con prezzemolo insieme a 2 acciughe; salare e pepare. Stendere due fogli di carta d'alluminio, appoggiarci sopra l'orata, innaffiarla con olio, limone e prezzemolo tritato. Chiudere il cartoccio arrotolando i due estremi. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 40 minuti avendo cura di girare il pesce a metà cottura.

Calamari ripieni

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 grossi calamari
- Olio
- Per il ripieno:**
- 1 tazza di riso crudo
- Prezzemolo, aglio
- Sale e pepe
- Passato di pomodoro

Pulire bene i calamari, tagliare i tentacoli e tenerli da parte. Preparare il ripieno: unite al riso i tentacoli tritati e abbondante prezzemolo e pochissimo aglio, unire al battuto il passato di pomodoro, regolare sale e pepe. Riempite i calamari e chiudeteli con uno stuzzicadente. Sistemateli in una pirofila unta d'olio e versate nel fondo un cucchiaio d'acqua. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, mettere il tutto in forno sopra la griglia in posizione 1 per 30 minuti, girandoli a metà cottura.

Rombogratinato

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di rombo
- 1/2 litro di besciamella
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Lessare i filetti di rombo, per circa 10 minuti, in acqua leggermente salata alla quale avrete aggiunto qualche fetta di limone. Metterli a sgocciolare e nel frattempo preparare la besciamella. Mettere nel fondo di una pirofila imburata un leggero strato di salsa adagiateci sopra i filetti, copriteli col resto della besciamella e cospargete con il formaggio grattugiato. Preriscaldare il forno a 200° e quando la lampada spia si spegne, infornare il tutto sopra la griglia in posizione 2 per 20 minuti, ruotando la pirofila a metà cottura.

Verdure

Zucchine al tonno

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 2 persone:

- 4 zucchine
- 150g di tonno sott'olio
- 1 scatola di pelati
- Prezzemolo
- 1 uovo
- Formaggio grattugiato
- Olio, burro e sale

Tagliare per il lungo le zucchine, svuotarle, quindi tritare la polpa ottenuta. Preparare il ripieno: in una terrina sminuzzate il tonno aggiungete un po' di prezzemolo tritato, un cucchiaino di formaggio grattugiato, 1 uovo e la polpa delle zucchine; farcire le zucchine. Nella leccarda versare un po' d'acqua mescolata a un paio di cucchiaini d'olio e a un po' di pelati passati; adagiarci sopra le zucchine. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 1 per 40 minuti. A metà cottura ruotare la leccarda e aggiungere dell'acqua.

Patate arroste

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di patate a pezzi
- Aglio, rosmarino, salvia
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva
- 1 spruzzo di vino bianco
- 1/2 dado
- Sale e pepe

Mettere le patate nella leccarda con l'aggiunta di olio, aglio, salvia, rosmarino, dado, il vino bianco, il sale ed il pepe. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, mettere il tutto sopra la griglia in posizione 2 per 50 minuti avendo cura di mescolarle 2 volte.

Melanzane alla parmigiana

Cottura FORNO TRADIZIONALE E GRILL

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di melanzane
- 500g di salsa di pomodoro
- 2 mozzarelle da 150g l'una
- Sale e pepe
- 50g di formaggio grana grattugiato

Preriscaldare il forno in posizione GRILL per 10 minuti. Tagliare a fette sottili le melanzane e metterle sopra la griglia in posizione 4 per 14 minuti, girandole a metà cottura, con la porta del forno aperta fino al primo scatto. Continuate così fino a che tutte le melanzane siano state cucinate. In un recipiente unto d'olio, stendere uno strato di melanzane, uno di mozzarella affettata, cospargere di salsa di pomodoro e spolverizzare con il formaggio grana. continuare così fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la teglia sopra la griglia in posizione 2 per 35 minuti, ruotandola a metà cottura.

Pomodori al gratin

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 500g di pomodori medi
- 1 spicchio d'aglio tritato
- Prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva
- 5 cucchiaini di pane grattugiato
- Sale e pepe

Svuotare i pomodori e tenere da parte la polpa interna e il loro sugo. Rovesciarli su un asse e lasciare che si scolino. Con i restanti ingredienti, compresi la polpa interna ed il loro sugo, fare un composto non molto denso e riempire i pomodori. Adagiare i pomodori sulla leccarda unta d'olio. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 1 per 40 minuti, ruotandola a metà cottura.

Cavolfiore gratinato

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 800g di cavolfiore
- Formaggio grana
- 500g di besciamella
- 100g di prosciutto cotto
- Sale e pepe

Lavare bene il cavolfiore e lessarlo in acqua bollente salata. Mentre si raffredda preparare la besciamella. Sul fondo del recipiente, stendere 2 cucchiaini di besciamella, il cavolfiore tagliato a cimette, il prosciutto a fettine, il resto della besciamella e una spolverata di formaggio grana. Preriscaldare il forno a 200°. Quando la lampada spia si spegne, infornare il contenitore sopra la griglia in posizione 2 per 20 minuti.

Peperoni ripieni

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 peperoni
- 500g di carne macinata mista
- Un trito di aglio e prezzemolo
- 2 uova
- Sale e pepe
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 50g di parmigiano grattugiato

Lavare accuratamente i peperoni, levare ad ognuno la calotta, i semi ed i filamenti, e tagliarli a metà. Nel frattempo impastare la carne macinata con tutti gli altri ingredienti, e farcire i peperoni; adagiarli sulla leccarda unta d'olio. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, mettere il tutto sopra la griglia in posizione 2 per 45 minuti, ruotando a metà cottura la leccarda.

Dolci

Strudel di mele

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 250g di pasta sfoglia surgelata
- 300g di mele renette
- 1/2 bicchierino di rum
- 100g di zucchero
- 30g di pinoli
- La scorza di 1 limone grattugiata
- 70g di burro
- 50g di pane grattugiato
- 50g di uvetta sultanina
- 1 pizzico di cannella

Sbucciare e affettare sottilmente le mele e farle rosolare leggermente nel burro. Aggiungere il rum e farlo evaporare. Fare raffreddare e unire il pane grattugiato, lo zucchero, l'uvetta ammorbidente in acqua tiepida e ben strizzata, i pinoli, il limone e la cannella; mescolare delicatamente. Mettere la pasta sulla spianatoia e tirarla sottilissima, fino a formare un rettangolo. Spennellarla con un po' di burro fuso e distribuirvi sopra il composto di mele. Ripiegate i bordi lasciati liberi sul ripieno e arrotolatelo. Arrotolare la pasta su se stessa, premere le estremità perché aderiscano bene. Adagiarlo sulla leccarda, precedentemente imburrrata, e spennellare la superficie con uovo sbattuto. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 40 minuti.

Torta alle noci

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 8 persone:

- 140g di farina
- 160 g di burro
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- 150g di zucchero
- 100g di gherigli di noci
- 1 limone

Imburrrare una teglia e spolverizzarla con la farina. Tritare poi i gherigli di noci. In una ciotola lavorare il burro (che deve essere tolto dal frigorifero almeno due ore prima) con un cucchiaino di legno, fino a farlo diventare cremoso. Unire al composto la scorza del limone, lo zucchero, le noci tritate, un pizzico di noce moscata, uno di cannella, uno di sale e mescolare il tutto. Aggiungere quindi le uova intere e mescolare finché gli ingredienti saranno ben amalgamati. Unire poi la farina e mezza bustina di lievito, passandola al setaccio, e mescolare nuovamente; versare il composto nella tortiera. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne infornare il tutto sopra la griglia in posizione 2 per 35 minuti.

Plum cake

Cottura FORNO TRADIZIONALE

Ingredienti per 8 persone:

- 250g di burro
- 3 uova e 2 tuorli
- 80g di uvetta
- 1 pizzico di sale
- 50g di arancia e cedro canditi
- 250g di zucchero
- 250g di farina
- 1 bicchierino di rum

Lavorare bene il burro (che deve essere tolto dal frigorifero almeno 2 ore prima) con lo zucchero, fino a quando l'impasto sarà diventato bianco. Una ad una aggiungere le uova intere e poi i tuorli; poi piano piano la farina e un pizzico di sale. Dopodiché aggiungere adagio il rum, l'uvetta (prima rinvenuta in acqua tiepida) e i canditi. Versare il composto in uno stampo rettangolare, foderato di carta d'alluminio imburrrata. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare lo stampo sopra la griglia in posizione 1 per 75 minuti.

Biscotti

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 4 persone:

- 160g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 50g di zucchero
- 60g di burro

Impastare tutti gli ingredienti assieme con un frullatore fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere con il mattarello una sfoglia piuttosto spessa. Con la rotella tagliapasta ritagliare dei rettangoli (4x2,5 cm) che metterete sopra la leccarda precedentemente unta di burro. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 14 minuti.

Crostata di marmellata

Cottura FORNO VENTILATO

Ingredienti per 8 persone:

- 250g di farina
- 125 g di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 110g di zucchero
- 200g di marmellata
- Sale

Tagliare il burro a pezzettini e metterlo in un frullatore con la farina, lo zucchero, le uova ed il sale. Frullare il composto ed impastarlo bene. Mettere da parte circa un terzo della pasta che servirà da decorazione. Stendere il resto della pasta con un mattarello. Imburrrare la leccarda e spolverizzare con un po' di farina. Adagiatevi la pasta e spalmarvi sopra uno strato di marmellata. Con il resto dell'impasto preparare delle striscioline larghe 1 cm. per decorare la crostata. Preriscaldare il forno a 180°. Quando la lampada spia si spegne, infornare la leccarda sopra la griglia in posizione 2 per 40 minuti.