



Forno da incasso HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23....



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Importanti avvertenze di sicurezza	2	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	12
Cause dei danni	4	Cosa fare in caso di guasto	13
Il suo nuovo forno.....	4	Tabella dei guasti.....	13
Pannello comandi	4	Sostituzione della lampada del forno	13
Selettore delle funzioni.....	5	Lastra di vetro protettiva.....	13
Pulsanti di comando e display.....	5	Servizio di assistenza tecnica	14
Selettore della temperatura.....	5	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	14
Interno del forno.....	5	Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	14
Gli accessori.....	6	Risparmio energetico.....	14
Inserimento degli accessori.....	6	Smaltimento ecocompatibile	14
Accessorio speciale	6	Testati nel nostro laboratorio	14
Prima del primo utilizzo.....	7	Dolci e biscotti.....	14
Programmazione dell'ora	7	Suggerimenti e consigli pratici per la cottura	17
Riscaldare il forno.....	7	Carne, pollame, pesce.....	18
Pulizia degli accessori	7	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	20
Programmazione del forno	7	Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato.....	20
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	7	Prodotti pronti	21
Riscaldamento rapido.....	7	Piatti speciali.....	21
Programmare le funzioni di tempo.....	8	Scongelamento	22
Timer	8	Essiccazione.....	22
Durata del tempo di cottura.....	8	Cottura delle marmellate	22
Tempo di fine cottura.....	9	Acrilamide negli alimenti.....	23
Ora.....	9	Pietanze sperimentate	24
Sicurezza bambini.....	9	Cottura	24
Modificare le impostazioni di base.....	10	Cottura al grill	24
Accorgimenti e pulizia.....	10		
Prodotti di pulizia	10		
Funzione di illuminazione	11		
Abbassare la resistenza del grill.....	11		
Staccare e ricollocare le griglie o le guide a sinistra e a destra	11		
Rimuovere e ricollocare la porta del forno.....	11		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Pericolo di scossa elettrica!

- 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 di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalamпада sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Cause dei danni

Attenzione!

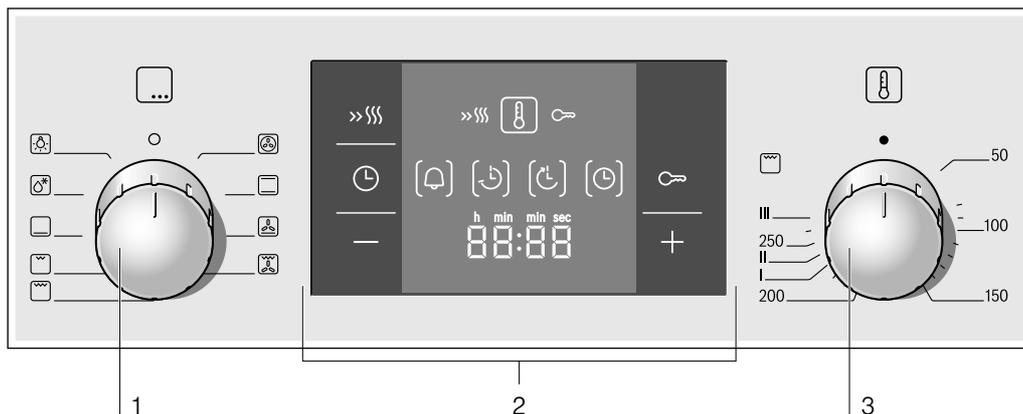
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- 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 dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il suo nuovo forno

Le presentiamo il suo nuovo forno. Questo capitolo descrive le funzioni del pannello comandi e dei singoli elementi che lo compongono. Contiene inoltre le informazioni sugli accessori e sui componenti della parte interna del forno.

Pannello comandi

Le presentiamo una vista generale del pannello comandi. Sul display non è possibile visualizzare tutti i simboli contemporaneamente. Gli elementi possono variare a seconda del modello di apparecchio.



Uso

1	Selettore delle funzioni
2	Tasti di comando e display
3	Selettore della temperatura

Manopole a scomparsa

In alcuni forni le manopole sono a scomparsa. Per l'inserimento e il disinserimento, è sufficiente premere la manopola quando si trova sulla posizione zero.

Tasti

Sotto ogni tasto vi sono dei sensori. Non premere i tasti con forza. Premere solo il simbolo corrispondente.

Selettore delle funzioni

Il selettore delle funzioni permette di selezionare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Utilizzo
○ Posizione zero	Il forno è spento.
 Aria calda 3D*	Per torte e prodotti di pasticceria. È possibile cucinare su tre livelli. Una turbina situata sulla parete posteriore del forno distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno.
 Calore superiore e inferiore*	Per torte, cibi gratinati e carne magra da arrostire, ad es. vitello o cacciagione, su un livello. Il calore proviene dalle resistenze inferiore e superiore.
 Funzione pizza	Preparazione rapida di alimenti congelati senza preriscaldamento, come pizza, patatine fritte o torte di pasta sfoglia. Il calore proviene dalla resistenza inferiore e dalla turbina situata sulla parete posteriore.
 Grill con aria calda	Per arrostire carne, pollo e pesce. La resistenza del grill e il ventilatore si attivano e disattivano in modo alternato. La turbina fa circolare intorno agli alimenti il calore emesso dal grill.
 Grill, superficie ampia	Cuocere al grill bistecche, salicce, fette di pane tostato e pesce. Si riscalda tutta la superficie al di sotto della resistenza del grill.
 Grill, superficie piccola	Cuocere al grill bistecche, salicce, fette di pane tostato e pesce in piccole quantità. Si riscalda la parte centrale della resistenza del grill.
 Calore inferiore	Candire, cuocere e gratinare. Il calore proviene dalla resistenza inferiore.
 Scongelamento	Scongelare, ad es. carne, pollo, pane e torte. La turbina muove l'aria calda intorno all'alimento.
 Luce	Accendere la lampada dell'illuminazione interna del forno.

* Tipo di riscaldamento con cui si determina la classe di efficienza energetica secondo la norma EN60350.

Quando si seleziona un tipo di riscaldamento la lampada dell'illuminazione interna del forno si accende.

Pulsanti di comando e display

I pulsanti permettono di impostare le diverse funzioni aggiuntive. Sul display vengono visualizzati i valori impostati.

Pulsante	Utilizzo
 Riscaldamento rapido	Riscaldare il forno in modo particolarmente veloce.
 Funzioni di temporizzazione	Selezionare il timer  , la durata del tempo di cottura  , il tempo di fine cottura  e l'ora  .
 Sicurezza bambini	Bloccare e sbloccare il pannello comandi.
- Meno	Ridurre i valori programmati.
+ Più	Aumentare i valori programmati.

Sul display, le parentesi quadre [] indicano il simbolo corrispondente alla funzione di temporizzazione attiva al momento.

Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura permette di selezionare la temperatura o il livello del grill.

Posizione	Significato
● Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-270	Campo di temperatura La temperatura interna del forno in °C.
I, II, III	Livelli del grill I livelli per grill con superficie piccola  e superficie ampia  I = livello 1, dolce II = livello 2, medio III = livello 3, forte

Quando il forno si scalda, sul display si illumina il simbolo . Nelle pause di riscaldamento, si spegne. Il simbolo non si illumina con la funzione luce  né con la funzione scongelamento .

Avvertenza: Quando si utilizza il grill con dei tempi di cottura superiori a 15 minuti, regolare il selettore di temperatura su grill dolce.

Interno del forno

All'interno del forno si trova una lampada. Un ventilatore evita che il forno si riscaldi eccessivamente.

Ventilatore

Il ventilatore si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalla parte superiore della porta. Attenzione! Non coprire l'apertura di ventilazione. Il forno potrebbe surriscaldarsi.

Dopo lo spegnimento del forno, il ventilatore continua a funzionare per un certo tempo per accelerare il raffreddamento.

Lampada

La lampada all'interno del forno rimane accesa mentre il forno è in funzione. Tuttavia è possibile accenderla anche a forno spento posizionando il selettore delle funzioni su .

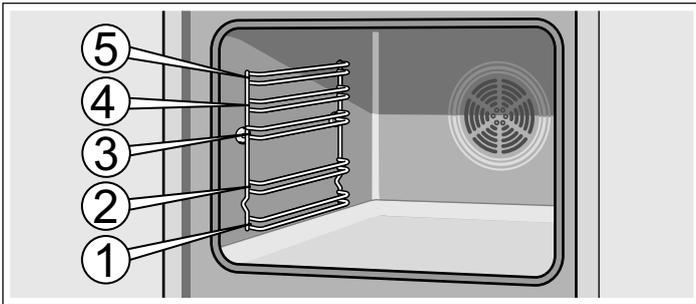
Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Perché determinate pietanze riescano ancora meglio e per rendere ancora più agevole l'uso del forno, è disponibile una gamma di accessori speciali.

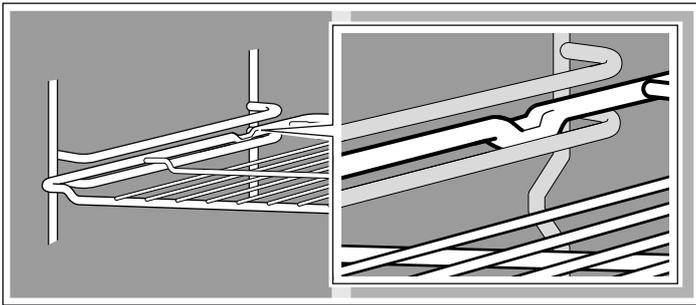
Inserimento degli accessori

Gli accessori possono essere collocati nel forno a 5 altezze diverse. Introdurli sempre fino in fondo, in modo che non tocchino la lastra di vetro della porta.



Gli accessori possono essere estratti fino alla metà, finché rimangono fissati. In questo modo, gli alimenti possono essere tolti facilmente.

Inserendo un accessorio nel forno, assicurarsi che la curvatura si trovi nella parte posteriore dell'accessorio. Solo in questo modo sarà possibile incastrarlo correttamente.



A seconda della dotazione dell'apparecchio, se disponibili, le guide telescopiche si bloccano leggermente quando vengono estratte completamente. In questo modo, l'accessorio può essere collocato con facilità. Per sbloccare, introdurre

nuovamente le guide telescopiche nel forno esercitando una leggera pressione.

Avvertenza: Se gli accessori si riscaldano possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Il vostro forno non dispone di tutti gli accessori elencati qui di seguito.

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



Griglia

Per recipienti, stampi per dolci, arrostiti, grigliate e piatti congelati.

Introdurre la griglia con la parte aperta rivolta verso la porta del forno e la curvatura verso il basso.



Vassoio da forno smaltato piano

Per torte, pasticcini e biscotti.

Introdurre il vassoio nel forno con il dislivello in direzione della porta del forno.



Vassoio universale smaltato profondo

Per torte succose, pasticcini, piatti congelati e arrostiti di grandi dimensioni. Si può utilizzare anche come vassoio per raccogliere il grasso dell'arrosto direttamente sulla griglia.

Introdurre il vassoio nel forno con il dislivello in direzione della porta del forno.

Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di acquisto on line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto (cod. E) dell'apparecchio.

Accessorio speciale	Numero HEZ	Utilizzo
Teglia bassa smaltata	HEZ361000	Per dolci e biscottini.
Leccarda profonda smaltata	HEZ362000	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e pezzi di arrosto di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Griglia	HEZ364000	Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrostiti, grigliate e pietanze surgelate.
Teglia per pizza	HEZ317000	Ideale per la preparazione di pizza, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda profonda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.
Tegame in vetro	HEZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sfornati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.
Estensione telescopica, tripla	HEZ368301	Grazie alle guide di estrazione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Programmazione dell'ora

Dopo il collegamento, sul display lampeggiano il simbolo  e quattro zeri. Impostare l'ora.

1. Premere il tasto .

Sul display viene visualizzata l'ora **12:00**.

2. Impostare l'ora con i tasti **+** o **-**.

Dopo qualche secondo, viene visualizzata l'ora programmata.

Riscaldare il forno

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso. Il modo più efficace consiste nel riscaldare il forno per un'ora con un calore superiore e inferiore  a 240 °C. Verificare che non vi siano residui d'imballaggio all'interno del forno.

1. Selezionare il calore superiore e inferiore con il selettore delle funzioni.

2. Selezionare 240 °C con il selettore della temperatura.

Scollegare il forno dopo un'ora. Per effettuare l'operazione, posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli a fondo con acqua calda e poco sapone usando un panno spugna.

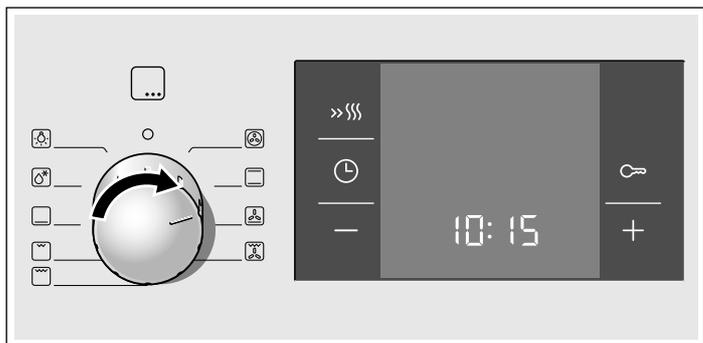
Programmazione del forno

Esistono diversi metodi per programmare il forno. Di seguito è descritto come programmare il tipo di riscaldamento e la temperatura, o il livello del grill. Il forno permette di programmare il tempo di cottura (durata) e il tempo di fine cottura di ciascuna pietanza. Per ottenere ulteriori informazioni, consultare il capitolo *Programmare le funzioni di temporizzazione*.

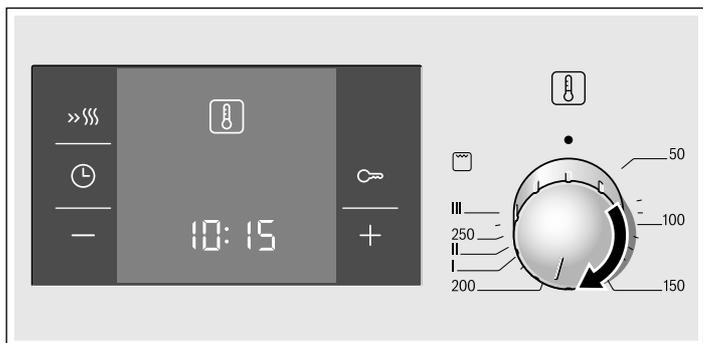
Tipo di riscaldamento e temperatura

Esempio nell'immagine: calore superiore e inferiore  a 190 °C.

1. Selezionare il tipo di riscaldamento con il selettore delle funzioni.



2. Selezionare la temperatura o il livello del grill con il selettore della temperatura.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

Riscaldamento rapido

Con la funzione di riscaldamento rapido, il forno raggiunge molto velocemente la temperatura programmata.

Il riscaldamento rapido si deve utilizzare per temperature superiori ai 100 °C. I tipi di riscaldamento adatti sono:

- Aria calda 3D 
- Calore superiore e inferiore 
- Funzione pizza 
- Calore inferiore 

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, gli alimenti non devono essere introdotti nel forno fino al completamento del riscaldamento rapido.

1. Selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura.

2. Premere brevemente il tasto **>>>>**.

Sul display si illumina il simbolo **>>>>**. Il forno inizia a riscaldarsi.

Fine del riscaldamento rapido

Si avverte un segnale acustico. Il simbolo **>>>>** scompare dal display. Introdurre gli alimenti nel forno.

Annullare il riscaldamento rapido

Premere il tasto **>>>>**. Il simbolo **>>>>** scompare dal display.

Programmare le funzioni di tempo

Questo forno dispone di diverse funzioni di tempo. Il tasto  si utilizza per attivare il menu e passare da una funzione all'altra. Mentre si eseguono le impostazioni, i simboli di tempo restano illuminati. Le parentesi [] indicano la funzione di tempo selezionata. Una funzione di tempo già programmata può essere modificata direttamente con i tasti **+** o **-**, a condizione che il simbolo di tempo sia tra parentesi [].

Timer

Il funzionamento del timer non dipende dal funzionamento del forno. Il timer dispone di segnale proprio. In questo modo è possibile distinguere se si è concluso il tempo del timer o se è avvenuto lo scollegamento automatico del forno (durata del tempo di cottura).

1. Premere una volta il tasto .

Sul display si accendono i simboli di tempo, le parentesi si trovano davanti a .

2. Programmare il timer con i tasti **+** o **-**.

Valore preimpostato del tasto **+** = 10 minuti

Valore preimpostato del tasto **-** = 5 minuti

Il tempo programmato viene visualizzato dopo qualche secondo. Inizia a scorrere il tempo del timer. Sul display si accende il simbolo  e viene visualizzato il tempo del timer trascorso. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo impostato sul timer è terminato

Si avverte un segnale acustico. Il display visualizza **00:00**. Disattivare il timer utilizzando il pulsante .

Modifica del tempo del timer

Modificare il tempo del timer con i tasti **+** o **-**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo qualche secondo.

Annullamento del tempo impostato sul timer

Ripristinare il tempo del timer a **00:00** con il pulsante **-**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo alcuni secondi. Il timer si disattiva.

Consultare le impostazioni di tempo

Se sono state programmate diverse funzioni di temporizzazione, sul display si illuminano i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione di temporizzazione in primo piano è indicato tra parentesi quadre.

Per consultare il timer , la durata del tempo di cottura , il tempo di fine cottura  o l'ora , premere ripetutamente il pulsante , fino a che le parentesi quadre non indichino il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

Durata del tempo di cottura

Il forno consente di programmare la durata del tempo di cottura per ogni alimento. Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. In questo modo si evita di dover interrompere altre attività per spegnere il forno o che si superi il tempo di cottura per disattensione.

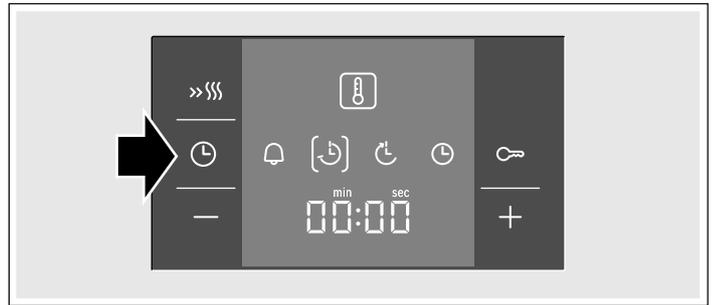
Esempio nell'immagine: durata del tempo di cottura di 45 minuti.

1. Selezionare il tipo di riscaldamento con il selettore delle funzioni.

2. Selezionare la temperatura o il livello del grill con il selettore della temperatura.

3. Premere due volte il pulsante .

Il display visualizza **00:00**. Si illuminano i simboli di tempo e le parentesi si trovano a fianco di .



4. Programmare la durata del tempo di cottura con i pulsanti **+** o **-**.

Valore proposto dal pulsante **+** = 30 minuti

Valore proposto dal pulsante **-** = 10 minuti



Dopo alcuni secondi il forno si accende. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura trascorso e si illumina il simbolo . I restanti simboli di tempo si spengono.

Termine del tempo di cottura

Si avverte un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Il display visualizza **00:00**. Premere il pulsante . Programmare un nuovo tempo di cottura con i pulsanti **+** o **-**. In alternativa premere due volte il pulsante  e impostare il selettore delle funzioni sulla posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata del tempo di cottura

Modificare la durata del tempo di cottura con i tasti **+** o **-**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo qualche secondo. Se il timer è programmato, in primo luogo premere il tasto .

Annullamento del tempo di cottura

Ripristinare il tempo di cottura a **00:00** con il pulsante **-**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo alcuni secondi. Il tempo è stato annullato. Se il timer è stato programmato, premere prima il pulsante .

Consultare le impostazioni di tempo

Se sono state programmate diverse funzioni di temporizzazione, sul display si illuminano i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione di temporizzazione in primo piano è indicato tra parentesi quadre.

Per consultare il timer , la durata del tempo di cottura , il tempo di fine cottura  o l'ora , premere ripetutamente il pulsante , fino a che le parentesi quadre non indichino il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

Tempo di fine cottura

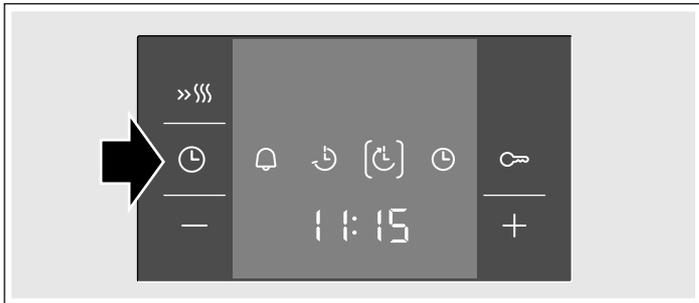
Il forno permette di programmare l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Il forno si accende automaticamente e si spegne all'ora desiderata. Ad esempio, si possono introdurre gli alimenti all'interno del forno al mattino e programmare il forno in maniera che siano pronti per l'ora di pranzo.

Assicurarsi che gli alimenti non si alterino rimanendo troppo tempo nel forno.

Esempio nell'immagine: sono le 10:30, il tempo di cottura è di 45 minuti e il forno deve spegnersi alle 12:30.

1. Regolare il selettore delle funzioni.
2. Regolare il selettore della temperatura.
3. Premere due volte il pulsante .
4. Programmare la durata del tempo di cottura con i pulsanti **+** o **-**.
5. Premere il pulsante .

Le parentesi quadre sono situate vicino a . Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.



6. Ritardare il tempo di fine cottura con i pulsanti **+** o **-**.



Dopo alcuni secondi, il forno visualizza il tempo programmato e resta impostato nella modalità standby. Sul display viene visualizzata l'ora in cui gli alimenti saranno pronti e il simbolo  compare tra parentesi quadre. I simboli  e  si spengono. Quando il forno si accende, viene visualizzato il tempo di cottura trascorso e il simbolo  viene visualizzato tra parentesi quadre. Il simbolo  si spegne.

Termine del tempo di cottura

Si avverte un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Il display visualizza **00:00**. Premere il pulsante . Programmare un nuovo tempo di cottura con i pulsanti **+** o **-**. In alternativa premere due volte il pulsante  e impostare il selettore delle funzioni sulla posizione zero. Il forno è spento.

Modifica del tempo di fine cottura

Modificare il tempo di fine cottura con i pulsanti **+** o **-**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo alcuni secondi. Se il timer è stato programmato, premere prima il pulsante  per due volte. Non modificare il tempo di fine cottura se il tempo di cottura ha iniziato a trascorrere. Il risultato finale potrebbe variare.

Annullamento del tempo di fine cottura

Ripristinare il tempo di fine cottura all'ora attuale con il pulsante **-**. Il tempo modificato viene visualizzato dopo alcuni secondi. Il forno si accende. Se il timer è stato programmato, premere prima il pulsante  per due volte.

Consultare le impostazioni di tempo

Se sono state programmate diverse funzioni di temporizzazione, sul display si illuminano i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione di temporizzazione in primo piano è indicato tra parentesi quadre.

Per consultare il timer , la durata del tempo di cottura , il tempo di fine cottura  o l'ora , premere ripetutamente il pulsante , fino a che le parentesi quadre non indichino il simbolo desiderato. Il valore corrispondente è visualizzato sul display per alcuni secondi.

Ora

Dopo il collegamento, oppure dopo un'interruzione di corrente, sul display lampeggiano il simbolo  e quattro zeri. Impostare l'ora.

1. Premere il tasto .

Sul display viene visualizzata l'ora **12:00**.

2. Impostare l'ora con i tasti **+** o **-**.

Dopo qualche secondo, viene visualizzata l'ora programmata.

Modifica dell'ora

Non è possibile programmare nessuna altra funzione di temporizzazione.

1. Premere quattro volte il pulsante .

Sul display si illuminano i simboli di tempo, e le parentesi si trovano a fianco di .

2. Modificare l'ora con i pulsanti **+** o **-**.

L'ora programmata viene visualizzata dopo alcuni secondi.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Sicurezza bambini

Il forno è dotato della funzione sicurezza bambini per evitare che i bambini possano accenderlo accidentalmente.

Il forno non reagisce ad alcuna impostazione. Il timer e l'ora possono essere programmati con la sicurezza bambini attivata.

Quando il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello del grill sono programmati, la sicurezza bambini interrompe il riscaldamento.

Attivare la sicurezza bambini

Non è possibile programmare la durata del tempo di cottura né il tempo di fine cottura.

Premere il pulsante  per quattro secondi circa.

Sul display viene visualizzato il simbolo . La sicurezza bambini è attivata.

Disattivare la sicurezza bambini

Premere il pulsante  per quattro secondi circa.

Il simbolo  del display si spegne. La sicurezza bambini è disattivata.

Modificare le impostazioni di base

Il forno include diverse impostazioni di base. Le impostazioni possono essere adattate alle esigenze personali dell'utente.

Impostazioni base	Selezione 1	Selezione 2	Selezione 3
☰ 1 Indicazione dell'ora	sempre*	solo con il pulsante ☰	-
☰ 2 Durata del segnale al termine del tempo di cottura o del tempo impostato sul timer	circa 10 sec.	circa 2 min.*	circa 5 min.
☰ 3 Tempo di attesa fino all'applicazione di un'impostazione	circa 2 sec.	circa 5 sec.*	circa 10 sec.

* Impostazioni di fabbrica

Non è possibile programmare nessuna altra funzione di temporizzazione.

1. Premere il pulsante ☰ per circa 4 secondi. Sul display viene visualizzata l'impostazione di base attuale dell'ora, ad es. ☰ 1 per la Selezione 1.
2. Modificare l'impostazione di base con i pulsanti + o -.
3. Confermare con il pulsante ☰. Sul display viene visualizzata la seguente impostazione di base. Con il pulsante ☰ è possibile selezionare tutti i livelli e con i pulsanti + o - modificare l'impostazione.
4. Per terminare, premere il pulsante ☰ per 4 secondi circa. Tutte le impostazioni di base sono state applicate. Le impostazioni di base possono essere nuovamente modificate in qualsiasi momento.

Accorgimenti e pulizia

Il forno manterrà il suo aspetto brillante e le sue capacità funzionali per molto tempo solo se vengono eseguite la pulizia e la manutenzione necessarie. Di seguito è descritto come eseguire la manutenzione e la pulizia del forno.

Avvertenze

- Sulla parte anteriore del forno possono comparire tonalità diverse a causa dei materiali differenti, come vetro, plastica o metallo.
- Le ombre visibili sulla lastra di vetro della porta, che possono sembrare sporczia, sono dovute ai riflessi della luce della lampada del forno.
- Lo smalto brucia quando raggiunge una temperatura molto elevata. Ciò può produrre delle lievi decolorazioni. Questo fenomeno è normale e non influisce sul funzionamento del forno. I bordi dei vassoi sottili non possono essere smaltati completamente. Per tale motivo possono risultare ruvidi al tatto, ma ciò non influisce sulla protezione anticorrosiva.

Prodotti di pulizia

Rispettare le indicazioni della tabella per non danneggiare le diverse superfici del forno impiegando un prodotto di pulizia non adeguato. Non utilizzare

- prodotti di pulizia abrasivi o acidi,
- prodotti aggressivi contenenti alcol,
- pagliette o spugne dure,
- apparecchi per la pulizia ad alta pressione o getto di vapore.

Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.

Zona	Prodotti di pulizia
Parte anteriore del forno	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per i vetri o raschietti per vetro.
Acciaio inossidabile	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Pulire immediatamente le macchie di calcare, grasso, farina di grano e albume d'uovo perché potrebbero essere causa di corrosione. Nei centri del servizio di assistenza tecnica o nei negozi specializzati è possibile procurarsi i prodotti specifici per la cura dell'acciaio inossidabile adatti per le superfici calde. Applicare il prodotto di pulizia con un panno morbido molto sottile.
Lastra di vetro	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro.
Display	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare alcol, aceto o altri prodotti per la pulizia abrasivi o acidi.
Lastra di vetro della porta	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampada del forno	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna.
Giunzione Non rimuovere!	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Griglie o guide	Acqua calda leggermente saponata: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Guide scorrevoli	Acqua calda leggermente saponata: Pulire con un panno spugna o una spazzola. Non immergere in acqua né lavare in lavastoviglie.
Accessori	Acqua calda leggermente saponata: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulire le superfici autopulenti all'interno del forno

In alcuni forni, la parete posteriore interna, le pareti laterali o il tetto possono essere rivestiti con ceramica ad alta porosità. Questo rivestimento assorbe gli schizzi che si formano cuocendo e arrostando, dissolvendoli mentre il forno è in funzione. Maggiore è la temperatura e la durata di funzionamento del forno, migliore sarà il risultato.

Se la sporcizia dovesse tuttavia persistere dopo avere utilizzato il forno diverse volte, procedere nel modo seguente:

1. Pulire a fondo la base e le pareti che non sono dotate di rivestimento.
2. Programmare l'aria calda 3D .
3. Riscaldare il forno vuoto e chiuso per 2 ore circa alla temperatura massima.

Il rivestimento di ceramica si rigenera. Eliminare i residui di colore marrone o bianco con acqua e una spugna morbida una volta raffreddato l'interno del forno.

Una leggera decolorazione del rivestimento non influisce sull'autopulizia.

Attenzione!

- Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi che graffiano e deteriorano lo strato ad alta porosità.
- Non trattare lo strato di ceramica con prodotti di pulizia per forni. Se sulla ceramica cade inavvertitamente del detergente per il forno, eliminarlo immediatamente con una spugna e acqua abbondante.

Pulire la base del forno e le pareti smaltate

Utilizzare un panno per pulizia e acqua calda con poco sapone o aceto.

In caso di forte sporcizia, utilizzare una paglietta metallica di acciaio fine o un prodotto di pulizia specifico per forni. Utilizzare solamente quando l'interno del forno è freddo. Non trattare le superfici autopulenti con una paglietta metallica o con prodotti di pulizia per forni.

Funzione di illuminazione

Per facilitare la pulizia del forno si può accendere la lampada interna del forno.

Accensione della lampada del forno

Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione .

La lampada si accende. Il selettore della temperatura deve rimanere scollegato.

Spegnimento della lampada del forno

Ruotare il selettore delle funzioni posizionandolo su 0.

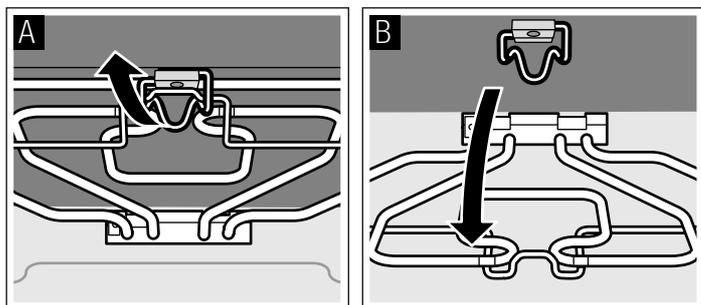
Abbassare la resistenza del grill

Per facilitare la pulizia, in alcuni forni è possibile abbassare la resistenza del grill.

Pericolo di ustione!

Il forno deve essere freddo.

1. Tirare in avanti l'impugnatura del grill abbattibile e spingerlo verso l'alto fino a quando non è bloccato (figura A)
2. tenendo nel contempo la resistenza del grill e abbassandola (figura B).



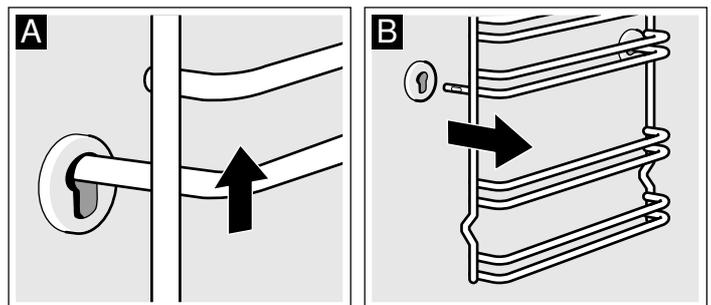
Una volta terminata la pulizia, spostare nuovamente verso l'alto la resistenza del grill. Spingere l'impugnatura del grill verso il basso e bloccare la resistenza.

Staccare e ricollocare le griglie o le guide a sinistra e a destra

È possibile asportare le griglie o le guide a sinistra e a destra per pulirle. Il forno deve essere freddo.

Staccare le griglie o le guide

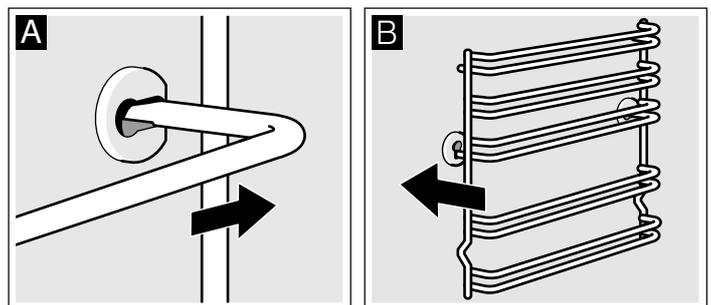
1. Sollevare la griglia o la guida dalla parte anteriore e staccarla (figura A).
2. Quindi tirare la griglia o la guida completamente in avanti ed estrarla (figura B).



Pulire le griglie o le guide con un detergente per stoviglie e una spugna. Per le macchie resistenti si raccomanda di utilizzare una spazzola.

Collocare le griglie o le guide

1. Inserire per prima cosa la griglia o la guida nella scanalatura posteriore premendo leggermente all'indietro (figura A),
2. quindi inserirla nella scanalatura anteriore (figura B).

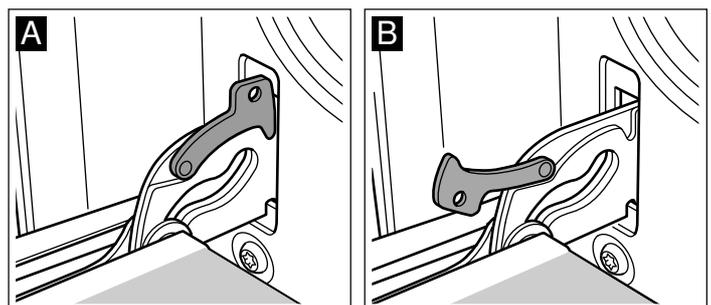


Le griglie o le guide sono regolabili a sinistra e a destra. La curvatura deve trovarsi sempre verso il basso.

Rimuovere e ricollocare la porta del forno

Per facilitare lo smontaggio della porta e la pulizia delle lastre di vetro è possibile rimuovere la porta del forno.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa, (figura A), la porta non può essere rimossa. Se si apre la leva di bloccaggio per smontare la porta (figura B), le cerniere di bloccaggio non potranno chiudersi di colpo.

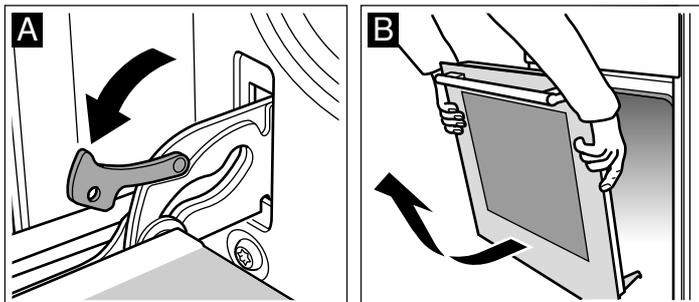


⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate con la leva, potrebbero chiudersi di colpo. Fare attenzione che le leve di bloccaggio siano sempre chiuse, tranne quando si rimuove porta, nel qual caso devono essere aperte.

Rimuovere la porta

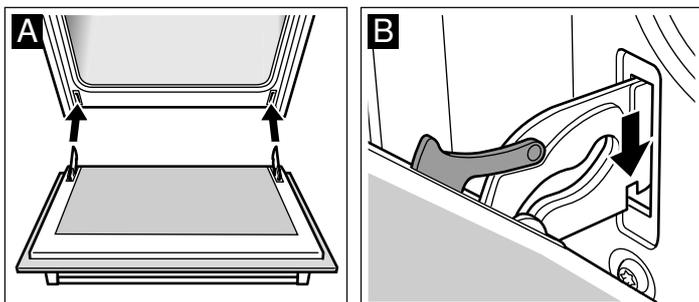
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Togliere entrambe le leve di bloccaggio situate a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere completamente la porta del forno (figura B). Afferrare la porta con entrambe le mani, a destra e a sinistra. Chiudere la porta quanto basta per estrarla.



Ricollocare la porta

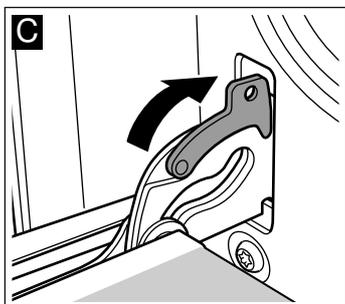
Ricollocare la porta seguendo la stessa procedura al contrario.

1. Quando la porta viene rimontata, accertarsi che le due cerniere si inseriscano esattamente nelle rispettive aperture (figura A).
2. La scanalatura inferiore delle cerniere deve incastrarsi in entrambi i lati (figura B).



Se le cerniere non sono montate correttamente, può verificarsi un disallineamento della porta.

3. Chiudere nuovamente le leve di bloccaggio (figura C). Chiudere la porta del forno.



⚠ Pericolo di lesioni!

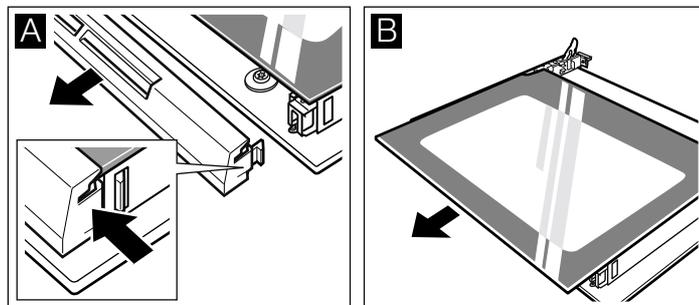
Non toccare la cerniera nel caso in cui la porta cada involontariamente o una cerniera si chiuda di colpo. Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

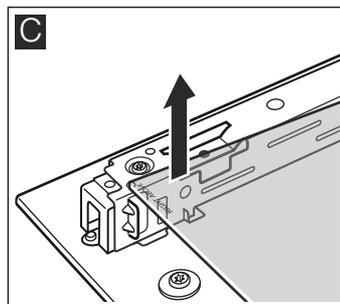
Smontaggio

1. Rimuovere la porta del forno e appoggiarla su di un panno con la maniglia verso il basso.
2. Togliere la copertura superiore della porta del forno. Fare quindi pressione con le dita sulle linguette che si trovano a sinistra e a destra (Figura A).
3. Sollevare la lastra di vetro superiore ed estrarla (Figura B).



Per le porte con tre lastre di vetro effettuare inoltre la seguente operazione:

4. Sollevare la lastra di vetro ed estrarla (Figura C).



Pulire le lastre di vetro con detergente per vetri e un panno morbido.

⚠ Pericolo di lesioni!

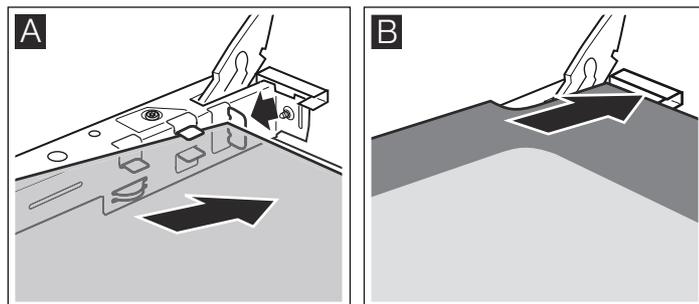
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Montaggio

Per le porte con due lastre di vetro effettuare le operazioni da 2 a 4.

Quando si montano le lastre, controllare che la dicitura "right above" in basso a sinistra si trovi capovolta.

1. Introdurre la lastra di vetro inclinandola verso il basso (Figura A).
2. Introdurre la lastra di vetro superiore in entrambi i supporti inclinandola verso il basso. La superficie liscia deve essere rivolta verso l'esterno. (Figura B)



3. Posizionare la protezione e fare pressione.

4. Rimontare la porta del forno.

Utilizzare il forno solo quando le lastre di vetro sono di nuovo correttamente montate.

Cosa fare in caso di guasto

Quando si verifica un guasto, frequentemente si tratta di una piccola anomalia di facile soluzione. Prima di avvisare il servizio di assistenza tecnica, provare a risolvere il guasto con l'aiuto della tabella seguente.

Tabella dei guasti

Guasto	Possibile causa	Soluzione/consigli
Il forno non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Verificare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in buono stato.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	Verificare se la luce della cucina si accende o se altri elettrodomestici funzionano.
Sul display lampeggiano il simbolo \ominus e quattro zeri.	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non si riscalda.	Presenza di polvere sui contatti.	Ruotare le manopole più volte in entrambe le direzioni.

Messaggi di errore

Quando sul display appare un messaggio di errore indicante E , premere il pulsante \ominus . Il messaggio scompare. Viene cancellata la funzione di temporizzazione impostata. Se il messaggio di errore non scompare, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I seguenti messaggi di errore possono essere risolti dall'utente stesso.

Messaggio di errore	Possibile causa	Soluzione/consigli
$E011$	Un pulsante è stato premuto per un tempo eccessivo oppure è bloccato.	Premere tutti i pulsanti, uno alla volta. Verificare se vi siano dei pulsanti bloccati, ostruiti o sporchi.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Le riparazioni possono essere realizzate esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

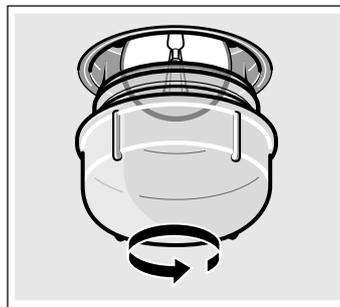
Sostituzione della lampada del forno

Se la lampada del forno è deteriorata deve essere sostituita. È possibile acquistare lampade di ricambio da 220-240V, con base E14, 25W e termoresistenti (T300 °C) presso il servizio di assistenza tecnica o in negozi specializzati. Utilizzare unicamente queste lampade.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Accertarsi che sia del tutto scollegato.

1. Mettere un panno da cucina nel forno freddo per evitare danni.
2. Asportare la lastra di vetro protettiva svitandola verso sinistra.



3. Sostituire la lampada con una di tipo simile.
4. Riavvitare la lastra di vetro protettiva.
5. Togliere il panno da cucina e ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Lastra di vetro protettiva

Le lastre di vetro protettive deteriorate devono essere sostituite. Le lastre di vetro protettive sono reperibili tramite il servizio di assistenza tecnica. Indicare il n. di prodotto e il n. di fabbricazione dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile a destra, di lato alla porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solamente quando è indicato nella ricetta o nelle tabelle.
- Utilizzare degli stampi da forno scuri, laccati o smaltati di nero. Assorbiranno meglio il calore.
- Tenere chiusa la porta del forno durante i cicli di cottura, infornamento e arrosto.
- Se si cuociono diverse torte, infornarle preferibilmente una dopo l'altra. Il forno sarà ancora caldo. In questo modo, si ridurrà il tempo di cottura della seconda torta. Si possono

anche introdurre contemporaneamente due stampi rettangolari vicini.

- Con i tempi di cottura lunghi, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima che termini il tempo programmato e sfruttare il calore residuo per completare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.
Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.

- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Dolci e biscotti

Cottura su un livello

La soluzione migliore per la cottura al forno di una torta è collocarla a un livello con calore superiore e inferiore

Se si utilizza la funzione Aria calda 3D , le altezze consigliate per introdurre gli accessori sono le seguenti:

- Torte in stampi: altezza 2
- Torte su vassoio: altezza 3

Cottura su più livelli

Utilizzare la modalità Aria calda 3D .

Cuocere a 2 livelli:

- Vassoio universale: altezza 3.
- Vassoio da forno: altezza 1

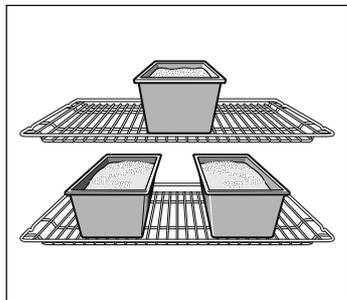
Cuocere a 3 livelli:

- Vassoio universale: altezza 5.
- Vassoio da forno: altezza 3.
- Vassoio da forno: altezza 1

Non sempre i vassoi inseriti nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Nelle tabelle potrà trovare numerosi consigli per i suoi piatti.

Se si utilizzano 3 stampi rettangolari contemporaneamente, collocarli sulla griglia come raffigurato nell'immagine.



Stampi per dolci

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

Con gli stampi chiari in metallo poco spesso, oppure con gli stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

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

Tablelle

La tabella riporta i tipi di riscaldamento ideali per ogni tipo di torta o dolce. La temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla consistenza dell'impasto. Per questo motivo nelle tabelle di cottura sono sempre indicati dei margini di tempo. Iniziare sempre provando con il più basso. Con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme. Se necessario, si potrà aumentare la volta successiva.

Se si preriscalda il forno, i tempi di cottura si riducono di 5 o 10 minuti.

Per informazioni aggiuntive, consultare l'allegato alle tabelle Suggestimenti per la cottura in forno.

Per cuocere solo una torta a un livello, collocare lo stampo sul vassoio smaltato.

Se si cuociono diverse torte insieme, si possono collocare gli stampi vicini sulla griglia.

Torte in stampi	Stampo	Altezza	Tipo riscaldamento.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torte di pan di spagna, facili	Stampo a corona/stampo rettangolare	2	☼	160-180	60-75
	3 stampi rettangolari	3+1	☼	140-160	70-90
Torta con base impastata, sottile	Stampo a corona/stampo rettangolare	2	☐	150-170	60-70
Impasto base per torta, pan di spagna	Torta	3	☐	160-180	20-30
Torta alla frutta sottile, pan di spagna	Stampo rotondo/apribile	2	☐	160-180	50-60
Base di pan di spagna, 2 uova (preriscaldare)	Torta	2	☐	150-170	20-30
Base di pan di spagna, 6 uova (preriscaldare)	Stampo apribile	2	☐	150-170	40-50
Base di pasta frolla con bordo	Stampo apribile	1	☐	180-200	25-35
Torta di frutta o ricotta, base di pasta frolla*	Stampo apribile	1	☐	160-180	70-90
Quiche svizzera	Vassoio per pizza	1	☐	220-240	35-45
Pan di spagna in stampo per ciambella	Stampo per ciambella	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base sottile con poco condimento (preriscaldare)	Vassoio per pizza	1	☐	270	10-20
Torta salata*	Stampo apribile	1	☐	170-190	45-55

* Lasciar raffreddare la torta per 20 minuti nel forno spento e chiuso.

Torte preparate sul vassoio	Accessori	Altezza	Tipo riscaldamento.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Base di pan di spagna con strato asciutto	Vassoio universale	2	☐	170-190	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☼	160-170	30-40
Base di pan di spagna con strato succoso, frutta	Vassoio universale	2	☐	170-190	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☼	140-160	40-50
Base lievitata con strato asciutto	Vassoio universale	3	☐	170-180	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☼	150-170	35-45

Torte preparate sul vassoio	Accessori	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Base lievitata con strato succoso, frutta	Vassoio universale	3	☐	160-180	40-50
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	150-160	50-60
Pasta frolla con strato asciutto	Vassoio universale	1	☐	180-200	20-30
Pasta frolla con strato succoso, frutta	Vassoio universale	2	☐	160-180	60-70
Quiche svizzera	Vassoio universale	1	☐	210-230	40-50
Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare)	Vassoio universale	2	☐	170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Vassoio universale	2	☐	170-190	25-35
Pandolce con 500 g di farina	Vassoio universale	3	☐	160-180	60-70
Pandolce con 1 kg di farina	Vassoio universale	3	☐	150-170	90-100
Torta di pasta sfoglia, dolce	Vassoio universale	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Vassoio universale	2	☐	200-220	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	180-200	40-50
Torta flambé (preriscaldare)	Vassoio universale	2	☐	270	15-20
Börek	Vassoio universale	2	☐	190-200	40-55

Pasticcini piccoli	Accessori	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pasticcini e biscotti	Vassoio universale	3	☑	140-160	15-25
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	130-150	25-35
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1	☑	130-150	25-40
Pasticcini da tè (preriscaldare)	Vassoio universale	3	☐	140-150	30-40
	Vassoio universale	3	☑	140-150	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	140-150	25-35
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1	☑	140-150	25-35
Biscotti alle mandorle	Vassoio universale	2	☐	110-130	30-40
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	110-120	35-45
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1	☑	110-120	35-45
Meringhe	Vassoio universale	3	☑	80-100	100-150
Tartellette	Griglia con vassoio-stampo per tartellette	3	☐	180-200	20-25
	2 griglie con vassoio-stampo per tartellette	3+1	☑	160-180	25-30
Ensaïmada (pane di Maiorca)	Vassoio universale	2	☐	210-230	30-40
Torta di pasta sfoglia	Vassoio universale	3	☑	190-200	25-35
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	190-200	30-40
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1	☑	170-180	35-45
Prodotti di pasticceria con base lievitata	Vassoio universale	2	☐	190-210	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	160-180	25-35

Pane e panini

Preriscaldare il forno per preparare il pane salvo in caso di diversa indicazione.

Non versare mai acqua nel forno caldo.

Pane e panini	Accessori	Altezza	Tipo riscaldamento.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Vassoio universale	2	☐	270 200	8 35-45
Pane con impasto fermentato con 1,2 kg di farina	Vassoio universale	2	☐	270 200	8 40-50
Torta di pane	Vassoio universale	2	☐	270	15-20
Panini (non preriscaldare)	Vassoio universale	3	☐	200	20-30
Panini di impasto lievitato, dolce	Vassoio universale	3	☐	180-200	15-20
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☑	150-170	20-30

Suggerimenti e consigli pratici per la cottura

Se si desidera utilizzare una ricetta personale.	È possibile utilizzare le indicazioni relative a una preparazione simile presenti nella tabella di cottura.
Metodo per verificare se la torta con base impastata è cotta.	Circa 10 minuti prima che termini il tempo di cottura indicato nella ricetta, forare la torta nel suo punto più alto con uno stuzzicadenti di legno. Se lo stuzzicadenti rimane pulito, senza residui d'impasto, la torta è pronta.
La torta è rimasta schiacciata.	La volta successiva utilizzare una minore quantità di liquido oppure scegliere una temperatura di cottura inferiore di 10 gradi. Rispettare i tempi indicati nella ricetta per impastare la base.
La torta si è gonfiata bene al centro, ma verso i bordi è più bassa.	Non ungere lo stampo. Una volta terminata la cottura della torta, staccarla con cura dallo stampo utilizzando un coltello.
La torta risulta troppo dorata sulla superficie.	Collocare la torta a un'altezza minore nel forno, selezionare una temperatura di cottura più bassa e farla cuocere più a lungo.
La torta risulta troppo asciutta.	Forare diverse volte con uno stuzzicadenti la torta già cotta. Versarvi sopra alcune gocce di succo di frutta o di qualche bevanda alcolica. La volta successiva, selezionare una temperatura di cottura superiore di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o i prodotti di pasticceria (ad esempio, la torta di ricotta) presentano un bell'aspetto esteriormente, ma all'interno sono pastosi (umidi, con zone bagnate).	La prossima volta, utilizzare meno liquido e lasciare la preparazione nel forno per un tempo maggiore, a una temperatura inferiore. Nelle torte con guarnitura succosa, cuocere per prima la base. Dopo la cottura e prima di guarnire, spargere sulla base della torta delle mandorle tritate o del pane grattugiato. Rispettare le indicazioni della ricetta e i tempi di cottura.
I pasticcini risultano dorati in modo irregolare.	Selezionare una temperatura inferiore; i pasticcini resteranno più uniformi. Cuocere i pasticcini più delicati con calore superiore e inferiore ☐ a un livello. La carta da forno che fuoriesce può influire anch'essa sulla circolazione dell'aria. Tagliarla sempre a misura del vassoio.
Il fondo della torta alla frutta è troppo chiaro.	La prossima volta collocare la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta fuoriesce.	La prossima volta, utilizzare il vassoio universale se disponibile.
I pasticcini piccoli preparati con lievito possono attaccarsi l'uno all'altro durante la cottura;	aver cura di lasciare circa 2 cm tra un pasticcino e l'altro in modo che abbiano lo spazio sufficiente per lievitare e dorarsi in maniera uniforme.
Si è utilizzata la cottura a diversi livelli. Sul vassoio superiore i pasticcini sono risultati di un colore più scuro rispetto a quello inferiore.	Per cuocere su livelli diversi, utilizzare sempre l'aria calda 3D ☑. Anche se si possono collocare diversi vassoi per una cottura simultanea, ciò non significa che le preparazioni siano tutte pronte nello stesso momento.
Nella cottura di torte succose si produce acqua di condensa.	Durante la cottura si può generare del vapore acqueo. Una parte di questo vapore fuoriesce dalla maniglia della porta del forno e può condensarsi sul pannello comandi o nella parte anteriore dei mobili adiacenti sotto forma di gocce d'acqua. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Recipienti

Si può utilizzare qualunque recipiente resistente al calore. Per arrosti di grandi dimensioni si può usare anche il vassoio smaltato.

I più adatti sono i recipienti in vetro. Verificare che il coperchio della casseruola combaci e chiuda bene.

Se si utilizzano recipienti smaltati è necessario aggiungere più liquido.

Se si utilizzano casseruole di acciaio inossidabile, la carne non si dora molto e potrebbe restare al sangue. In questo caso prolungare il tempo di cottura.

Dati indicati nelle tabelle:

Recipiente senza coperchio = aperto

Recipiente con coperchio = chiuso

Collocare il recipiente sempre al centro della griglia.

I recipienti di vetro caldi devono essere appoggiati su un panno da cucina asciutto. Il vetro può frantumarsi con violenza se la base di appoggio è umida o fredda.

Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1/2 cm.

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1 - 2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Cottura al grill

Cuocere al grill sempre a forno chiuso.

Per cuocere al grill, preriscaldare il forno per circa 3 minuti prima di infornare il prodotto.

Disporre la carne direttamente sulla griglia. Se si prepara un solo pezzo di carne, il risultato sarà migliore se lo si posiziona al centro della griglia.

Collocare il vassoio smaltato all'altezza 1, in tal modo si raccoglie il sugo della carne e il forno rimane più pulito.

Non mettere il vassoio da forno o il vassoio universale all'altezza 4 o 5 perché il forte calore potrebbe deformarlo ed estraendolo si rischierebbe di danneggiare l'interno del forno.

Per quanto possibile, cucinare pezzi di uguale spessore, in modo da dorarli in maniera uniforme e mantenerli succosi. Salare i filetti dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi una volta trascorsi i 2/3 del tempo di cottura.

La resistenza del grill si attiva e disattiva automaticamente. Questo è normale. La frequenza con cui avviene dipende dal livello del grill selezionato.

Carne

Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare nel forno per circa 10 minuti.

Se si desidera preparare l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere quest'ultima a forma di croce e, inizialmente, collocare l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso.

Carne	Peso	Accessori e recipienti	Altezza	Tipo riscaldamento.	Temperatura in °C, livello del grill	Durata in minuti
Carne di manzo						
Stufato di manzo	1,0 kg	chiuso	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filetto di manzo, cottura media	1,0 kg	aperto	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, cottura media	1,0 kg	aperto	1		220-240	60
Bistecca, 3 cm di spessore, cottura media		Griglia + vassoio universale	5+1		3	15
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	aperto	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Cosciotto di vitello	1,5 kg	aperto	2		210-230	140
Carne di maiale						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	aperto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	aperto	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Carne	Peso	Accessori e recipienti	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C, livello del grill	Durata in minuti
Lonza di maiale	500 g	Griglia + vassoio universale	3+1		230-240	30
Arrosto di maiale, magro	1,0 kg	aperto	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Spalla di maiale con osso	1,0 kg	chiuso	2		210-230	70
Bistecca, 2 cm di spessore		Griglia + vassoio universale	5+1		3	15
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm		Griglia + vassoio universale	5+1		3	10
Carne di agnello						
Spalla di agnello disossata	1,5 kg	aperto	2		190-210	60
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	1,5 kg	aperto	1		160-180	120
Cacciagione						
Lombata di capriolo con osso	1,5 kg	aperto	2		200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	chiuso	2		210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	chiuso	2		180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	chiuso	2		180-200	130
Coniglio	2,0 kg	chiuso	2		220-240	60
Carne tritata						
Arrosto di carne tritata	di 500 g di carne	aperto	1		180-200	80
Salsicce						
Salsicce		Griglia + vassoio universale	4+1		3	15

Pollame

I pesi riportati in tabella si riferiscono a carni senza ripieno, pronte per la cottura.

Collocare i volatili interi sulla griglia, dapprima con il petto rivolto verso il basso; girare una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo previsto.

Girare i pezzi di arrosto, il rotolo di tacchino o il petto di pollo a metà del tempo di cottura. Girare i pezzi di carne a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura.

Se si cucina anatra oppure oca, bucare la pelle sotto le ali in modo che il grasso si stacchi.

Le carni risulteranno ben dorate e croccanti se, più o meno a fine cottura, si spennellano con burro, acqua e sale o succo d'arancia.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, collocare il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pollame	Peso	Accessori e recipienti	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C, livello del grill	Durata in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		220-240	60-70
Pollanca, intera	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Pollo, metà	da 500 g al pezzo	Griglia	2		220-240	40-50
Pezzi di pollo	da 150 g al pezzo	Griglia	3		210-230	30-40
Pezzi di pollo	da 300 g al pezzo	Griglia	3		210-230	35-45
Petto di pollo	da 200 g al pezzo	Griglia	3		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		190-210	100-110
Petto di anatra	da 300 g al pezzo	Griglia	3		240-260	30-40
Oca, intera	3,5-4,0 Kg	Griglia	2		170-190	120-140
Fusi di oca	da 400 g al pezzo	Griglia	3		220-240	40-50
Tacchino piccolo, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	aperto	1		200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	chiuso	2		180-200	90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

Pesce

Girare i tranci di pesce una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.

Non è necessario girare il pesce intero. Infornare il pesce intero in posizione orizzontale con la pinna dorsale verso l'alto. Per mantenere la consistenza, inserire nell'addome una patata

tagliata o un piccolo recipiente che possa essere messo in forno.

Se si cuociono filetti di pesce, aggiungere qualche cucchiaio di preparato liquido per soffritto.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, collocare il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pesce	Peso	Accessori e recipienti	Altezza	Tipo riscaldamento	Temperatura in °C, livello del grill	Durata in minuti
Pesce, intero	di circa 300 g	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Griglia	2		190-210	60-70
	2,0 kg	chiuso	2		190-210	70-80
Ventresca di pesce, 3 cm di spessore		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		chiuso	2		210-230	25-30

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
Si vuole sapere se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con un cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.
Quando si irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.	Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato

Collocare sempre il recipiente sulla griglia.

Per cuocere direttamente sulla griglia senza recipienti, introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1. Con questo accorgimento il forno si manterrà più pulito.

Lo stato del gratin dipenderà dalle dimensioni del recipiente e dall'altezza del gratin stesso. I dati riportati nella tabella sono valori puramente indicativi.

Piatto	Accessori e recipienti	Altezza	Tipo riscaldamento	Temperatura in °C, livello del grill	Durata in minuti
Gratin					
Gratin, dolce	Stampo per gratinare	2		180-200	50-60
Soufflé	Stampo per gratinare	2		180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2		200-220	25-30
Pasta al gratin	Stampo per gratinare	2		200-220	40-50
Lasagne	Stampo per gratinare	2		180-200	40-50
Gratin					
Patate gratinate con ingredienti crudi, altezza max. 4 cm	1 stampo per gratinare	2		160-180	60-80
	2 stampi per gratinare	3+1		150-170	60-80
Fette di pane tostato					
N. 4, gratinate	Griglia + vassoio universale	3+1		160-170	10-15
N. 12, gratinate	Griglia + vassoio universale	3+1		160-170	15-20

Prodotti pronti

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Quando si coprono gli accessori con carta da forno, accertarsi che si tratti di carta idonea alle temperature elevate. Adattare le misure della carta alle misure del piatto che si deve preparare.

Il risultato ottenuto dipenderà direttamente dal tipo di alimento. Nei prodotti crudi si potranno rilevare irregolarità e differenze di colore.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo riscaldam.	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza, surgelata					
Pizza a base sottile	Vassoio universale	2		200-220	15-25
	Vassoio universale + griglia	3+1		180-200	25-35
Pizza a base spessa	Vassoio universale	2		170-190	20-30
	Vassoio universale + griglia	3+1		170-190	30-40
Pizza-baguette	Vassoio universale	3		170-190	20-30
Pizzetta	Vassoio universale	3		190-210	10-20
Pizza, congelata					
Pizza (preriscaldare)	Vassoio universale	1		180-200	10-15
Prodotti a base di patate, surgelati					
Patate fritte	Vassoio universale	3		190-210	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1		190-200	35-45
Crocchette	Vassoio universale	3		190-210	20-25
Tortini di patate, patate ripiene	Vassoio universale	3		200-220	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Panini, baguette	Vassoio universale	3		180-200	10-20
Brezel (pane tedesco, impasto)	Vassoio universale	3		200-220	10-20
Prodotti da forno, precotti					
Panini, baguette	Vassoio universale	2		190-210	10-20
	Vassoio universale + griglia	3+1		160-180	20-25
Fritti, surgelati					
Bastoncini di pesce	Vassoio universale	2		220-240	10-20
Bastoncini di pollo, nugget	Vassoio universale	3		200-220	15-25
Torta di pasta sfoglia, surgelata					
Torta di pasta sfoglia	Vassoio universale	3		190-210	30-35

Piatti speciali

A basse temperature si ottiene un buono yogurt cremoso e una morbida base lievitata.

Togliere innanzitutto dall'interno del forno gli accessori e le griglie o le guide sinistra e destra.

Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso) e lasciar raffreddare fino al raggiungimento dei 40 °C.
2. Mescolare 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).

3. Versare in tazze o vasetti e coprire con pellicola trasparente.
4. Preriscaldare il forno secondo le indicazioni.
5. Collocare quindi le tazze o i vasetti sulla base all'interno del forno e preparare seguendo le indicazioni.

Lasciar lievitare l'impasto

1. Preparare l'impasto come di consueto. Versare l'impasto in un recipiente di ceramica resistente al calore e coprirlo.
2. Preriscaldare il forno secondo le indicazioni.
3. Spegnerne l'apparecchio e far lievitare l'impasto nel forno spento.

Piatto	Recipienti	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Tempo
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti	sulla base all'interno del forno		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Lasciar lievitare l'impasto	Collocare un recipiente resistente al calore	sulla base all'interno del forno		Preriscaldare a 50 °C, spegnerne l'apparecchio e infornare l'impasto.	5-10 min. 20-30 min.

Scongelamento

Il tempo di scongelamento dipende dal tipo e dalla quantità degli alimenti.

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Estrarre gli alimenti congelati dalla confezione e collocarli sulla griglia in un recipiente adatto.

Adagiare la carne in un piatto avendo cura che la parte del petto sia rivolta verso il basso.

Alimenti congelati	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura
Ad es. torte alla panna, alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o zucchero, frutta, pollo, insaccati e carne, pane, panini, torte e altri prodotti di pasticceria	Griglia	1		Il selettore della temperatura rimane spento

Essiccazione

Utilizzare solamente frutta e verdura in perfetto stato e lavarla sempre a fondo.

Fare scorrere bene l'acqua e asciugarla completamente.

Collocare il vassoio universale all'altezza 3 e la griglia all'altezza 1.

Coprire il vassoio universale e la griglia con carta speciale da forno o con carta pergamena.

Piatto	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, ore
600 g di mele tagliate a rondelle	1+3		80	circa 5 h
800 g di pere tagliate in pezzi	1+3		80	circa 8 h
1,5 kg di prugne	1+3		80	circa 8-10 h.
200 g di erbe aromatiche, pulite	1+3		80	circa 1½ h.

Avvertenza: Se la frutta o la verdura contiene molto succo o acqua, sarà necessario girarla diverse volte. Una volta essiccata, toglierla immediatamente dalla carta.

Cottura delle marmellate

Per la cottura, i vasetti e le guarnizioni devono essere puliti e in perfetto stato. Per quanto possibile, utilizzare vasetti della stessa misura. I valori delle tabelle si riferiscono a vasi rotondi da un litro.

Attenzione!

Non utilizzare dei vasetti di misura o altezza superiore. I coperchi potrebbero esplodere.

Utilizzare esclusivamente frutta e verdura in perfetto stato. Lavarla accuratamente.

I tempi mostrati nelle tabelle sono valori indicativi che possono variare in funzione di temperatura ambiente e numero di vasetti, nonché di quantità, temperatura e contenuto dei vasetti stessi. Prima di spegnere l'apparecchio, verificare che all'interno dei vasetti si siano formate delle bolle.

Preparazione

1. Versare la frutta o la verdura nei vasetti ma non fino al bordo.
2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
3. Mettere una tenuta in gomma elastica umida e il coperchio a tutti i vasetti.

4. Chiudere i vasetti con l'apposita fascetta.

Non collocare più di sei vasetti contemporaneamente all'interno del forno.

Programmazione

1. Collocare il vassoio universale ad altezza 2. Mettere i vasetti sul vassoio in modo che non si tocchino.
2. Versare ½ litro di acqua calda (circa 80 °C) sul vassoio universale.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Posizionare il selettore delle funzioni su Calore inferiore
5. Regolare la temperatura tra 170 e 180 °C.

Cottura delle marmellate

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a formarsi bolle a brevi intervalli. Spegnerne il forno

Togliere i vasetti dal forno dopo circa 25 - 35 minuti (in questo tempo si sfrutta il calore residuo). Lasciandoli raffreddare per più tempo all'interno del forno, si può causare la comparsa di germi che favoriscono l'acidificazione della marmellata.

Frutta in vasetti da 1 litro	A partire dalla comparsa delle bolle	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	scollegare	circa 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, ribes	scollegare	circa 30 minuti
Purea di mela, pere, prugne	scollegare	circa 35 minuti

Cottura delle verdure

Non appena si formano delle bolle nei vasetti, riportare la temperatura a circa 120 - 140 °C. Circa 35 - 70 minuti, secondo il tipo di verdura. Trascorso questo tempo, spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.

Verdure con cottura a freddo in vasetti da un litro	A partire dalla comparsa delle bolle 120-140 °C	Calore residuo
Cetrioli	-	circa 35 minuti
Barbabietola rossa	circa 35 minuti	circa 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	circa 45 minuti	circa 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	circa 60 minuti	circa 30 minuti
Piselli	circa 70 minuti	circa 30 minuti

Togliere i vasetti dal forno

Al termine della cottura togliere i vasetti dall'interno del forno.

Attenzione!

Non collocare mai i vasetti caldi su una base fredda o umida poiché potrebbero scoppiare.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera in particolare in prodotti a base di cereali e patate preparati a temperature elevate, quali patate fritte, fette di pane tostato, panini, pane e pasticceria fine (biscotti, pasticcini speziati, biscotti natalizi).

Consigli per preparare alimenti a basso contenuto di acrilamide

Generale	<ul style="list-style-type: none">■ Limitare il più possibile il tempo di cottura.■ Dorare gli alimenti senza arrostire eccessivamente.■ Gli alimenti di grandi dimensioni e spessore hanno un basso contenuto di acrilamide.
Cottura	Con calore superiore e inferiore max. 200 °C Con aria calda 3D max. 180 °C.
Pasticcini e biscotti	Con calore superiore e inferiore max. 190 °C. Con aria calda 3D max. 170 °C. L'uovo e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire sul vassoio in un unico strato e in maniera uniforme. Infornare almeno 400 g per vassoio per evitare che le patate si secchino

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

Secondo EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Cottura

Cuocere a 2 livelli:

Collocare sempre il vassoio universale profondo al livello superiore e il vassoio da forno al livello inferiore.

Cuocere a 3 livelli:

Collocare sempre il vassoio universale profondo al livello superiore.

Biscotti al burro:

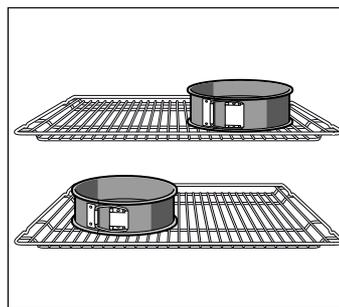
Non sempre i vassoi inseriti nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Torta di mele ricoperta su 1 livello:

Collocare stampi apribili scuri separati tra loro.

Torta di mele ricoperta su 2 livelli:

Collocare stampi apribili scuri sovrapposti.



Torte in stampi apribili di latta stagnata:

Cottura con calore superiore e inferiore ☐ a 1 livello. Utilizzare il vassoio universale anziché la griglia e collocarvi sopra gli stampi apribili.

Piatto	Accessori e stampi	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Biscotti al burro (preriscaldare*)	Vassoio universale	3	☐	150-160	20-30
	Vassoio universale	3	☉	140-150	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☉	140-150	25-35
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1	☉	140-150	25-35
Pasticcini (preriscaldare*)	Vassoio universale	3	☐	150-170	20-30
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☉	140-160	25-35
	Vassoio universale	3	☉	150-160	25-30
	2 vassoi da forno + vassoio universale	5+3+1	☉	140-150	25-30
Pan di spagna all'acqua (preriscaldare*)	Stampo apribile sulla griglia	2	☐	170-180	30-40
Pan di spagna all'acqua	Stampo apribile sulla griglia	2	☉	165-175	35-45
Torta bassa lievitata	Vassoio universale	3	☐	160-180	30-40
	Vassoio universale	3	☉	150-170	30-45
	Vassoio universale + vassoio da forno	3+1	☉	160-170	30-40
Torta di mele ricoperta	Griglia + 2 stampi apribili Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 griglie + 2 stampi apribili Ø 20 cm.	3+1	☉	170-190	60-80

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare il forno

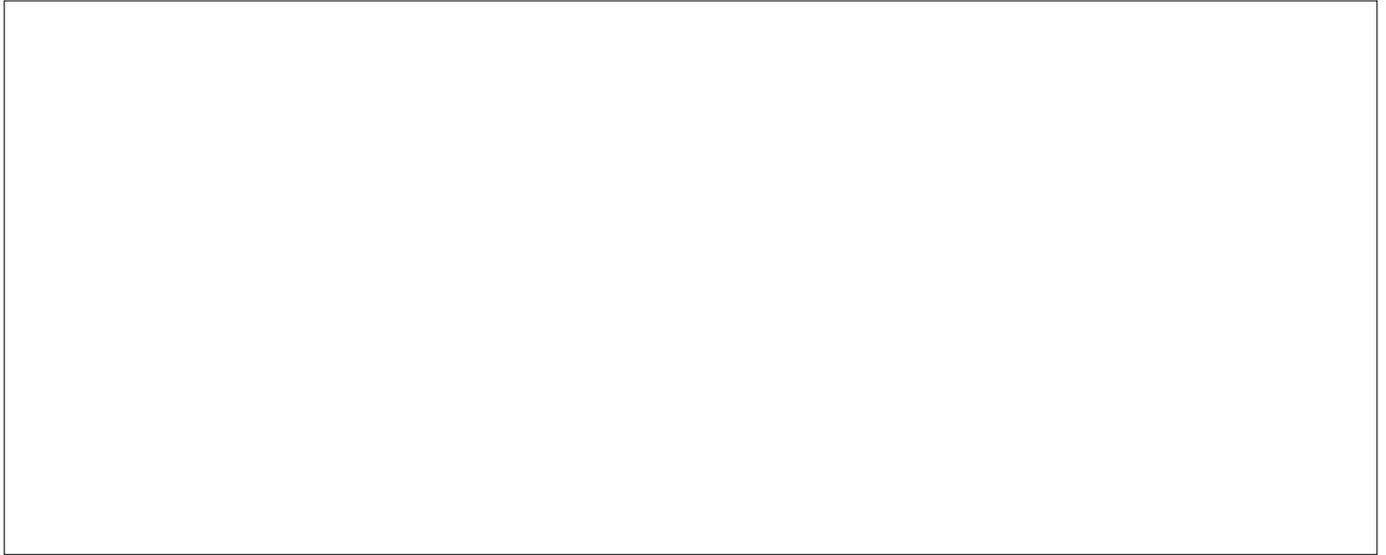
Le griglie e i vassoi da forno possono essere acquistati come accessori opzionali nei negozi specializzati.

Cottura al grill

Se si collocano gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1: in questo modo il sugo della carne viene raccolto e il forno si mantiene più pulito.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Livello del grill	Tempo in minuti
Dorare il pane tostato (preriscaldare 10 min.)	Griglia	5	☐	3	1/2-2
Hamburger di vitello, 12 pezzi* (non preriscaldare)	Griglia + vassoio smaltato	4+1	☐	3	25-30

* Girare una volta trascorsi 2/3 del tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001248484

00
960919