



BOSCH
Invented for life



EN Instruction manual
IT Istruzioni per l'uso

03
39

Table of contents

Safety information	5
Before installation	5
Information for your safety	6
Items that may damage the appliance	7
Your new oven	9
Control panel	9
Function control knob	10
Timer with switch off function	11
Temperature knob	11
Oven interior	12
Racks	12
Before using your oven for the first time	14
Heating the oven	14
Cleaning the accessories	14
Setting the oven	15
Type of heating and temperature	15
Cooking time duration	16
Fast preheating	17
Care and cleaning	17
Cleaning products	18
Light	19
Unhooking and inserting the wire shelves	19
Unhooking and hanging the oven door	20
Troubleshooting	22
Troubleshooting table	22
Changing the light bulb at the top of the oven	23

Table of contents

Protective glass panels	23
Technical Assistance Service	24
Energy-saving and environmental protection tips	25
Saving energy	25
Environmentally-friendly disposal of waste	25
Tables and suggestions	26
Cakes and pastries	26
Practical cooking tips and suggestions	28
Meat, poultry, fish	29
Practical tips for grilling and roasting	32
Gratins, soufflés, browned items	33
Defrosting	33
Drying	34
Frozen ready-meals	34
Jam making	35
Standard meals	37

Safety information

Read the instructions in this manual carefully. Keep the operation and installation instructions. The corresponding manual must be passed on to any subsequent owner.

This instruction manual is for use with both stand-alone ovens and oven-hob combinations. Read the instruction manual supplied with the hobs of oven-hob combinations to find out how their hob controls work.

Before installation

Transport damage

Check the appliance after removing it from its packaging. Do not connect an appliance that has been damaged in transit.

Electrical connection

Only an authorised technician may connect the appliance. The guarantee will be void if damage is caused by incorrect connection.

Before using the appliance for the first time, you must ensure that your domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorised technician should install and connect your appliance.

Use of this appliance without an earth connection or if incorrectly installed can cause serious injuries (i.e. an injury or death from electrocution), although this is very rare.

The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage which is caused by unsuitable electrical installations.

Information for your safety

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they lack the knowledge and experience.

Never let children play with the appliance.

Oven door

The oven door must remain closed when the oven is switched on. As a precaution, we recommend that you keep the oven door closed even when the oven is switched off.

Hot cooking compartment

There is a risk of burns.

Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.

There is a risk of fire.

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance by the fuse in the fuse box.

There is a risk of short-circuiting.

Never trap connecting cables of electrical appliances in the hot appliance door. The cable insulation could melt.

There is a risk of scalding

Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause hot steam.

There is a risk of burns.

Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Hot accessories and ovenware

There is a risk of burns.
Never remove ovenware and accessories from the cooking compartment without an oven cloth or oven gloves.

Incorrect repairs

There is a risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.
If the appliance is defective, pull out the mains plug or switch off the appliance by the fuse in the fuse box.
Call the after-sales service.

Enhanced safety for the door

With certain recipes which require extended use of the oven at high temperatures, the oven door may become extremely hot.

If you have small children at home, keep an eye on them while the oven is on.

A safety device which prevents direct contact with the oven door is also available. This optional accessory (671383) may be obtained from our Technical Assistance Service.

Items that may damage the appliance

Accessories, pans, film, greaseproof paper or aluminium foil on the oven floor

Do not place any accessory on the oven floor. Do not cover the oven floor with any type of film or paper. Do not place any cookware on the oven floor if the temperature is set at more than 50°C.
It will get too hot. Oven and cooking times will be inaccurate and the enamel will be damaged.

Water in a hot oven

Do not pour hot water into a hot oven. Steam will be produced. The resulting changes in temperature may damage the enamel and/or accessories.

Liquid foods

Do not keep liquid foods for an extended period inside the oven with the door closed. This would damage the enamel.

Fruit juices

Do not overfill the tray when baking pies containing juicy fruits. Fruit juice spilling from the tray will cause stains that will be impossible to remove. Use the deep enamel tray whenever possible.

Leaving the door open when the oven is cooling down

The oven must only be left to cool with the door closed. Even if the oven door is left only slightly open, the fronts of nearby kitchen units may be damaged over time.

Dirty oven seal

A very dirty oven seal will prevent the oven door from remaining properly closed during operation. The fronts of nearby kitchen units may be damaged. Keep the oven door seal clean at all times.

The oven door as a support surface

Do not rest or sit on the oven door when it is open. Do not place any cookware or accessory on the oven door.

Moving the appliance

Do not use the door handle to move or secure the appliance;

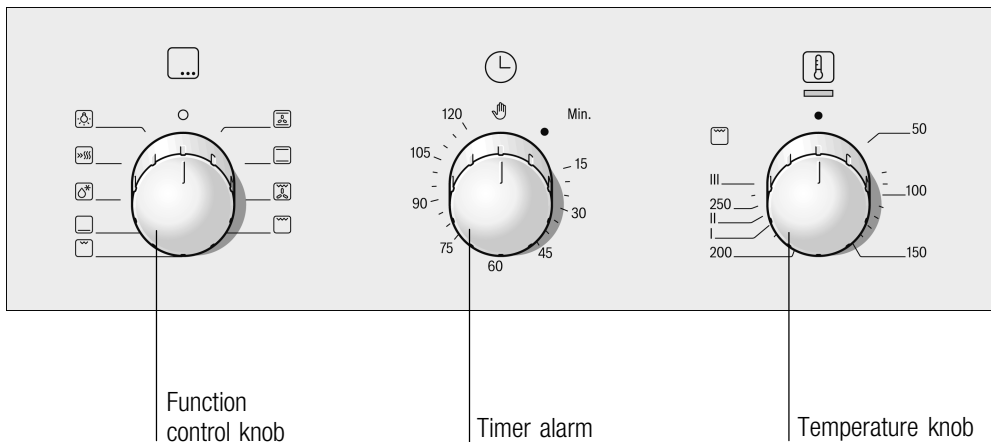
- the handle cannot take the weight of the appliance and may break
- the glass panel of the oven door might move, causing a misalignment between the front panel and the glass panel.

Your new oven

We will now describe your new oven. This chapter explains the functions of the control panel and its individual elements. Information is also provided about the oven's accessories and internal components.











Control panel

A general overview of the control panel. Elements may vary according to model.



Function control knob

The function control knob is used to select the type of heating.


Setting	Use
 Zero	The oven is turned off.
 Hot air*	For cakes and pastries. These can be baked on two levels. A fan located on the rear wall of the oven disperses the heat evenly.
 Top and bottom heat.*	For cakes, foods that need browning and lean meat roasts, e.g. veal or game, on one level. The heat is provided by the bottom and top heating elements.
 Grill with hot air	For roasting joints of meat, poultry and fish. The grill heating element and the fan switch on and off alternately. The fan circulates the heat generated by the grill around the food.
 Grill, large surface area	For grilling steaks, sausages, and fish and toasting bread. The entire surface below the grill heating element is heated.
 Grill, small surface area	For grilling a small number of steaks or sausages or small amounts of fish, and toasting bread. Only the central area of the grill heating element heats up.
 Bottom heat	Jam-making, baking and browning. The heat comes from the bottom element.
 Defrosting	Defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan circulates the hot air around the food.
 Fast preheating	The oven reaches the programmed temperature very rapidly
 Light	For turning on the oven light.

* Type of heating used to determine the appliance energy efficiency rating according to EN50304.

Once a type of heating has been selected the oven light is turned on.

Timer with switch off function

The timer can be used to program times of up to 120 minutes and to program the oven to automatically switch off.

Setting	Meaning
 Zero setting	The timer is off.
● Min. End of programmed time	Light that appears when the time programmed on the timer has elapsed.
15 - 120 Graduations in minutes	Times

It is programmed as follows

Turn the timer to the right until the desired time is reached.

A limit stop is located after 120 min. Do not turn the knob any further.



Once the time has elapsed



When the programmed time has elapsed, a beep will sound and the oven will switch itself off.

Turn the control knob to the  setting.

Temperature knob

The temperature knob is used to select the temperature or the grill power level.

Setting	Meaning
● Zero setting	The oven does not heat up
50-270 Temperature range	The temperature inside the oven in °C
I, II, III Grill power levels	Power levels for the small surface area grill  and the large surface area grill  I = level 1, low II = level 2, medium III = level 3, high

When the oven heats up the indicator light on the temperature knob comes on. This light goes off when the oven reaches the required temperature. The indicator light does not come on with the light  or the defrosting function .



If grilling for more than 15 minutes, turn the temperature knob to the low setting.


Oven interior

Fan

A fan and a light are fitted inside the oven.

The fan can be turned on and off as necessary. The hot air escapes through the top of the door. Please note: Do not cover the vent. The oven could overheat.

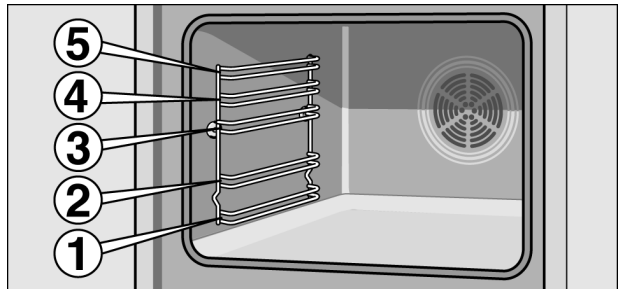
Light

The oven light remains on until the oven is turned off. However, the light can be turned on without the oven being on by setting the function control knob to .

Racks

Racks may be positioned in the oven at 5 different heights.

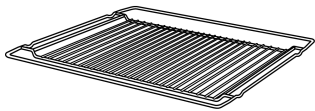
Up to 2/3 of a rack may be pulled out without it tipping over. This makes it easy to remove food.



Racks may deform as they heat up. Once they have cooled, the deformation disappears and their operation is unaffected.

Your oven is supplied with only some of the following accessories.

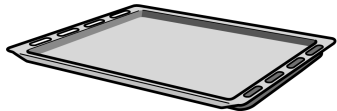
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HEZ number.



Shelf

For pans, cookware, baking tins, roasts, items placed directly on a shelf and frozen meals.

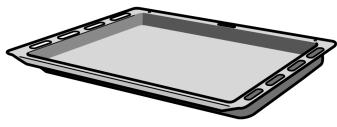
Put the shelf in the oven so that it is curving downwards .



Flat enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Place the baking tray in the oven with its raised lip facing the door.



Deep enamel baking tray

For runny cakes, pastries, frozen meals and large joints for roasting. This can also be used as a tray to collect the fat when roasting directly on the shelf.

Place the deep enamel baking tray in the oven with its raised lip facing the door.

Special accessories

Special accessories may be purchased from a specialist retail outlet or the Technical Assistance Service.

The availability of special accessories varies from country to country. Consult your purchase documentation.

Enamel baking tray HEZ 361000

For cakes and biscuits.

Universal pan HEZ 362000

For runny cakes, pastries, frozen meals and large joints for roasting. This can also be used as a tray to collect the fat when roasting directly on the shelf.

Shelf HEZ 364000

For kitchen pans, cookware, baking tins, roasts, items placed directly on a shelf and frozen meals.

Glass tray HEZ 366000

Deep glass dish. Ideal as a serving dish.

Pizza tray HEZ 317000

Ideal for pizza, frozen foods, round or large cakes. The pizza tray may be used instead of the universal pan. Place the tray on the shelf and follow the indications in the tables.

Metal casserole dish HEZ 26000

The casserole dish may be used on the roasting areas of the ceramic hob. It is ideal when using cooking sensors and for automatic roasting.

The casserole dish is enamelled on the outside and has a non-stick internal coating.


Glass casserole dish HEZ 915001	The glass casserole dish is ideal for preparing stews and foods that need browning in the oven. It is particularly suitable for automatic roasting.
---------------------------------	---


Three racks for complete removal of cookware HEZ 338356	Three heights 1, 2 and 3 ensure that accessories can be fully removed without them tipping over.
--	--

Before using your oven for the first time

The steps that must be followed before using your oven for the first time are shown below. First read the chapter entitled *Safety Information*.

Heating the oven

To remove the "new" smell, heat the oven empty with the door closed. The most effective option is to heat the oven for one hour with the top and bottom heating elements  set at 240°C. Check that no packaging has been left inside the oven.

1. Select top and bottom heating  using the function control knob.
2. Select 240°C with the temperature knob.

Turn the oven off after one hour. To do this, turn the function control knob to zero.

Cleaning the accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using a cloth, hot water and a little soap.

Setting the oven

You can easily set the oven using the function selector and the temperature selector.

The correct type of heating and temperature for many dishes can be found in the “Tables and tips” section.

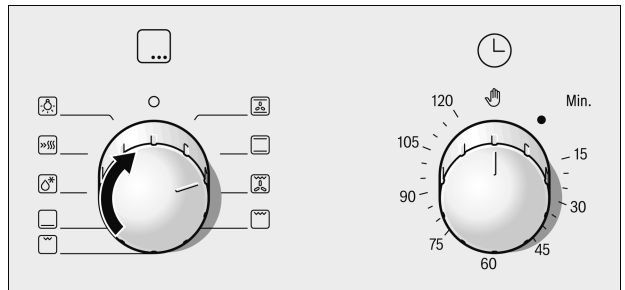
Note

It is recommended that you preheat the oven before putting food in to avoid excess condensation on the glass.

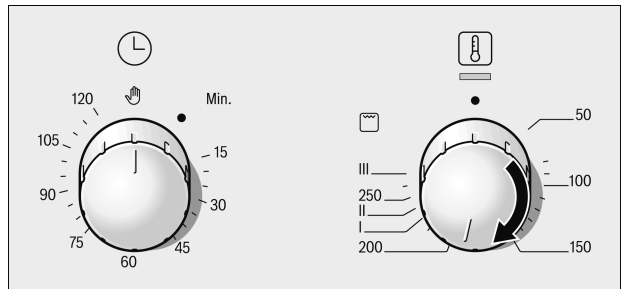
Type of heating and temperature

Example in the picture: top and bottom heat at 190°C

1. Select the type of heating using the function control knob.



2. Select the temperature or grill power level with the temperature knob.



The oven starts to heat up.

Turning off the oven

Set the function control knob to the zero position.

Altering the settings

The type of heating and the temperature and grill power levels may be altered at any time using the corresponding control knob.

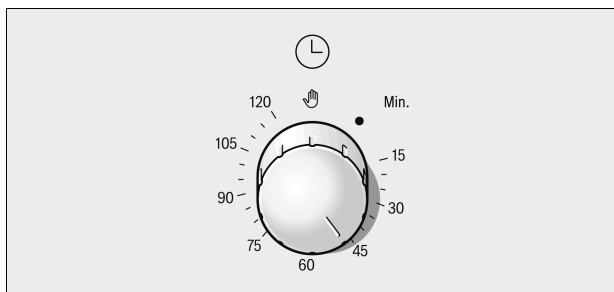
Cooking time duration

The oven can be used to program the cooking time duration for each dish. When the cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically. This way, you do not need to interrupt other tasks to switch off the oven and it ensures that the cooking time is not exceeded inadvertently.

Example in the picture: cooking time duration = 45 minutes.

1. Select the cooking method using the function control knob.
2. Select the temperature or grill power level using the temperature knob.
3. Turn the timer to the right until the desired time is reached.

A limit stop is located after 120 min. Do not turn the knob any further.




The oven switches on after a few seconds.

You will hear a high-pitched sound. The oven stops heating.

Turn the function control knob to the zero setting. The oven is turned off.

Turn the timer to the  setting.

When the beep sounds, turn the timer to the  setting again.

The cooking time has finished.

Cancelling the cooking time


Warning

Fast preheating

At the fast preheating setting, the oven reaches the programmed temperature very quickly.

The fast preheating setting must be used for temperatures of more than 100°C.

To ensure uniform cooking, the food must not be put into the oven until fast preheating has been completed.

1. Select the type of heating  using the function control knob.
2. Select the required temperature using the temperature control knob.

The indicator light on the temperature control knob will light up.

The oven will start to heat up.

End of rapid preheating

The indicator light will go out.

Put the food into the oven and programme it.

Cancel rapid preheating

Turn the function control knob to the zero position.

Care and cleaning

If cleaned and properly cared for, your oven will keep its bright appearance and operating performance for many years to come. Advice on how to care for and clean your oven is provided below.

Suggestions and warnings

Different colours may be seen in your front panel due to the various materials used in its manufacture, such as glass, plastic and metal.

Dark patches in the door's glass panel may seem to be dirt but they are in fact reflections from the oven light.

Enamel burns at very high temperatures. This may cause slight discolouration. This is normal and does not affect the oven's operation.

The edges of thin baking trays may not be completely enamelled. They may therefore feel slightly rough, although their corrosive protection will be unaffected.

Cleaning products

Follow the information provided in the table to avoid damaging the various oven surfaces by using unsuitable cleaning products.

Do not use:

- abrasive or acidic cleaning products,
- scourers or hard sponges,
- high-pressure or steam cleaners.

Wash new cloths thoroughly before use.

Zone	Cleaning products
Front panel	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth.
Stainless steel	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Immediately remove any water marks, grease, cornflower or egg white stains since corrosion could occur underneath these. Special products for the care of stainless steel and which are suitable for hot surfaces may be obtained from Technical Assistance Service centres and specialist retail outlets. Use a very fine soft cloth to apply the cleaning product.
Glass panel	Glass cleaning products: Clean using a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass panel	Glass cleaning products: Clean using a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth.
Seal (do not remove)	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth. Do not rub.
Wire shelves	Hot water and a little soap: Soak them clean using a dishcloth or a brush.
Accessories	Hot water and a little soap: Soak them clean using a dishcloth or a brush.

To clean the oven's enamelled bottom and walls

Use a cleaning cloth and hot water with a little soap or vinegar.

If very dirty, use a fine steel scourer or a special oven cleaning product. These must only be used on a cold oven.

Light

The oven light can be turned on manually to facilitate cleaning.

Connecting the oven bulb

Turn the function control knob to the  position.

The light will come on. The temperature knob must be turned off.

Turning the oven light off

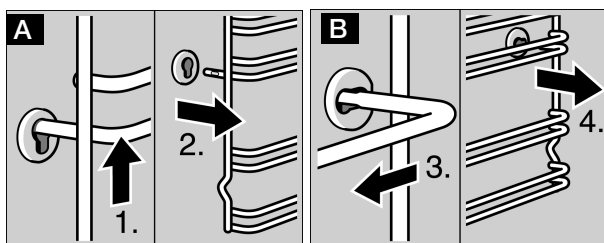
Turn the function control knob to the  position.

Unhooking and inserting the wire shelves

Wire shelves can be removed for cleaning. The oven must be cold.

Unhooking the wire shelves

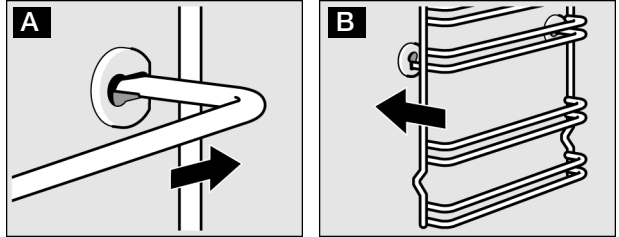
1. Lift the wire shelf from the front
2. and unhook it. (figure A)
3. Then pull the wire shelf completely.
4. and remove it. (figure B)



Clean the wire shelves with detergents and a sponge. The use of a brush is recommended for stubborn stains.

Inserting the wire shelves

1. First insert the wire shelf in the rear groove by pushing it back slightly (figure A)
2. Then insert it in the front groove. (figure B)



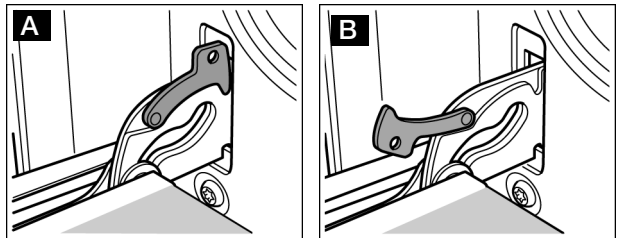
Wire shelves can be adjusted on the left and right hand side. They must always curve downwards.

Unhooking and hanging the oven door

The front panel can be unhooked to facilitate removal of the oven door and cleaning of the glass panels.

The oven door hinges are fitted with a locking lever. The door cannot be unhooked if the locking lever is closed (figure A).

Once the locking lever has been opened to unhook the door (figure B), the hinges will be locked in position. This prevents the door from suddenly closing.

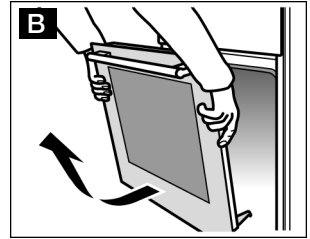
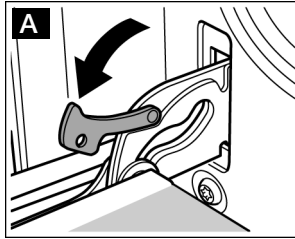


Risk of injuries. The hinges may close suddenly if they are not locked in position by the lever.

Note that the locking levers are always closed, apart from when unhooking the door, when the levers must be open.

Unhooking the door

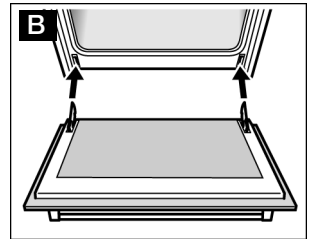
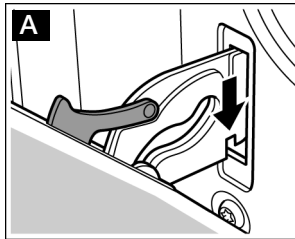
1. Fully open the oven door.
2. Remove both locking levers located on the right and left hand sides. (Figure A)
3. Fully close the oven door as far as its limit stop. (figure B)
Grip the left and right hand sides of the door with both hands. Close the door slightly more and remove it.



Hanging the door

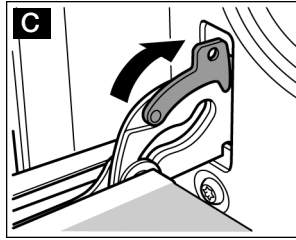
Rehang the door by following the same steps but in reverse order.

1. When rehangng the door, check that both hinges are positioned exactly inside their respective openings. (Figure A)
2. The bottom groove of the hinge must fit snugly on both sides. (Figure B)



The door may be left crooked if the hinges are not mounted properly.

3. Reclose the locking levers.
(figure C)
Close the oven door.



Risk of injuries. Do not touch the hinges; the door might accidentally fall or a hinge might suddenly close.
Notify the Technical Assistance Service.

Troubleshooting

Quite often, when there is a malfunction, it is merely a case of a small irregularity which is easy to rectify. Before contacting the Technical Assistance Service, try to determine the cause of the fault using the following table.

Troubleshooting table

Malfunction	Possible cause	Solution/advice
The oven does not work.	The fuse has blown.	Check the condition of the fuse in the circuit breaker.
	Power failure.	Check that the light in the kitchen and other household appliances are working.
The oven does not heat up.	The timer is set to the ● Min position	Turn the alarm to position .



Risk of electric shock.

Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

Changing the light bulb at the top of the oven

The oven light bulb must be replaced if damaged. Replacement heat-resistant light bulbs are available from the Technical Assistance Service or from specialist retail outlets.

Only use lights obtained from the above.

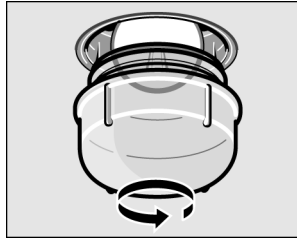


1. Risk of electric shock!

Switch the appliance off at the mains. Ensure that it has been switched off.

2. Place a dishcloth into the cold oven to avoid damage.

3. Remove the protective glass panel by unscrewing it to the left.



4. Replace the light bulb with a similar one.

5. Replace the glass protective glass panel.

6. Remove the dishcloth and switch the oven back on at the mains.

Protective glass panels

Damaged protective glass panels must be replaced. Protective glass panels may be obtained from the Technical Assistance Service. Please quote your appliance's product number and production number.

Technical Assistance Service

Our Technical Assistance Service is available for repairs to the appliance, to provide spare parts or accessories, and to answer any queries in connection with our products or services.

The Technical Assistance Service contact details are provided in the attached documentation.

Product number and production number

When contacting our Technical Assistance Service, please quote the appliance's product number (E) and production number (FD).

The specifications label with the corresponding numbers can be found on the right-hand side of the oven door.

To save you any inconvenience in the future, we recommend that you record the details for your appliance and the telephone number of the Technical Assistance Service in the boxes below.

Product number.	FD N.º:
-----------------	---------

Technical Assistance Service ☎

Energy-saving and environmental protection tips

In this chapter we offer you some advice about how to save energy when baking or roasting and how to properly dispose of the appliance.

Saving energy

Preheat the oven only if this is required by a recipe or is indicated in the tables.

Use dark, lacquered or black enamel baking tins. These are more efficient at absorbing heat.

Open the oven door as little as possible when cooking, baking or roasting.

When baking several cakes, these should be preferably baked one after the other. The oven will still be hot, thereby reducing the cooking time for the second cake. Two rectangular baking tins may also be inserted at the same time.

In the case of long cooking times, the oven may be turned off 10 minutes prior to the specified time, allowing the item to continue to cook but taking advantage of the oven's residual heat.

Environmentally-friendly disposal of waste



Dispose of packaging with the environment in mind.

This appliance is identified according to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive WEEE 2002/96/EC.

This directive defines the framework for the recycling and reuse of appliances used in the EU territory.

Tables and suggestions

This provides details of a range of dishes and the ideal settings for their preparation. This table also provides information about which accessories to use and at which height they should be used. There is also advice on which pans to use, food preparation guidelines, and suggestions on what to do if things go wrong.

If you wish to use your own recipe, as a guide, you can use a similar one listed in the cooking table.

Cakes and pastries

Baking tins

Ideally, dark-coloured metal baking tins should be used.





Always place baking tins on shelves.

Tables







The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven. This will help you to save energy. If the oven has been preheated, the cooking times indicated can be reduced by 5 to 10 minutes.

Consult the tables to determine the most suitable type of heating for the type of cake or pastry in question. Oven temperature and cooking time depend on the number of items and the consistency of the mix. For this reason the cooking tables will always provide approximate cooking times. Start with the lowest figure. The items will be more evenly browned at a lower temperature. A higher temperature can always be used next time, if necessary.

Further information is provided in the "Practical cooking tips" section.




Cakes in tins	Baking tin placed directly on a shelf	Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time, minutes
Cake	Cake tin Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Pie tin Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cakes*	Cake tin 28 cm	2		180-200	50-60

* To bake more than one cake at a time, place several cake tins on the shelf.







Cakes baked on a tray		Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time, minutes
Pizzas	Baking tray	2		210-230	25-35
	Aluminium baking tray + flat enamel tray*	2+3		180-200	35-45
	Aluminium baking tray + deep enamel tray*	2+4		180-200	35-45
Puff pastry	Baking tray	3		170-190	20-30
	Aluminium baking tray + flat enamel tray*	2+3		170-190	35-45
	Aluminium baking tray + deep enamel tray*	2+4		170-190	35-45

* When cooking on two levels, always place the aluminium baking tray on the lower level and the deep enamel tray on the upper level.

Additional baking trays can be obtained from a specialist retail outlet or from the Technical Assistance Service.

Bread and rolls		Height	Type of heating	Temperature °C	Cooking time, minutes
Sourdough bread made using 1.2 kg of flour* (with preheating)	Enamel tray	2		270	8
				200	35-45
Bread made from yeast-containing dough containing 1.2 kg of flour* (with preheating)	Enamel tray	2		270	8
				200	40-50
Rolls (e.g. made from rye)	Enamel tray	3		200-220	20-30

* Never pour water directly into a hot oven.

Pastries		Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time, minutes
Pastries and biscuits	Baking tray	3		150-170	10-20
	2 baking trays*	2+3		140-160	25-35
Meringues	Baking tray	3		80-100	120-150
Cream puffs	Baking tray	2		190-210	30-40
Macaroons	Baking tray	3		100-120	30-40
	2 baking trays*	2+3		100-120	35-45

* When baking on two levels, always place the enamel tray on top.

Extra baking trays may be obtained as optional accessories from specialist retail outlets.

Practical cooking tips and suggestions

If you want to use your own recipe.

You can use a similar one listed in the cooking table.

How to check if your sponge cake is ready.

Ten minutes before the end of the cooking time indicated in the recipe, test the thickest part of the cake with a thin wooden skewer. The cake is ready when the skewer comes out clean, with no traces of cake batter left on the skewer.

The cake is too flat.

Next time, try using less liquid or reduce the oven temperature by 10 degrees. Ensure you mix the batter according to the times given in the recipe.

The cake has a peaked centre, but the edges have shrunk.

Do not grease the tin. Once the cake is ready, use a knife to carefully remove it from the tin.

If the cake is too brown on top.

Position the cake deeper in the oven, reduce the oven temperature and bake it for longer.


The cake is too dry.

Use a skewer to make small holes in the finished cake. Pour a few drops of fruit juice or alcohol over the cake. Next time, increase the oven temperature by 10 degrees and reduce the cooking time.


The bread or cake (fruit cake, for example) looks fine on the outside but still has soft (soggy) areas inside.

Next time, use less liquid and leave the product for a little longer in the oven, at a lower temperature. The bases of cakes with juicy toppings should be baked first on their own. Then sprinkle chopped almonds or breadcrumbs on the base before adding the topping. Follow the recipe and observe the cooking times.

Biscuits are not evenly browned.

Choose a lower temperature; the cakes will have a more uniform colour. Bake more fragile biscuits with top and bottom heating  on one level. Overhanging greaseproof paper may also affect air circulation. Always trim it to fit the baking tray.

Products have been baked on different levels. Cakes on the upper tray are darker than those on the lower tray.

Always use the hot air function when baking products on different levels . Although several baking trays may be placed in the oven at the same time, this does not mean that they will necessarily all be ready at the same time.

Baking moist cakes produces condensation.

Condensation may form when baking. Some of this moisture may evaporate via the door handle, and droplets of condensation may form on the control panel or on the front of nearby kitchen units. The oven is physically designed with this in mind.

Meat, poultry, fish

Container

Any heatproof container can be used.

Always place containers in the centre of the wire grille.

Hot glass containers should be placed on a dry dishcloth. The glass could shatter if rested on a wet or cold surface.

Practical tips for roasting

The roasting results will depend on the type and quality of the meat concerned.

When roasting lean meats, 2 or 3 tablespoonfuls of liquid should be added. When braising meat, 8 to 10 tablespoonfuls of liquid should be added, depending on the size of the piece of meat concerned.

Turn pieces of meat over after half the cooking time has elapsed.

Once the roast is ready it should be allowed to rest for 10 minutes in the oven, with the power switched off and the door closed. This allows the juices in the meat to distribute themselves most evenly.

Practical tips for grilling

Always grill food with the oven door closed.

Ensure the pieces of meat to be grilled are of equal thickness, where possible. The meat should be at least 2 to 3 cm thick, so that it retains all its juices and browns evenly. Only season steaks after they have been grilled.



















Place the steaks directly on the wire grille. When grilling a single piece of meat, place it in the centre of the wire grille. This will produce the best results. The enamel tray should also be inserted at level 1. The tray will help keep the oven clean by catching any meat juices.




The meat or fish should be turned over after two thirds of the cooking time has elapsed.

The grill switches on and off automatically. This is normal. The frequency with which this occurs depends on the power level which has been selected.

The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven. The times in the table are given as a guide and may vary depending on the quality and nature of the meat.

Meat

Meat	Weight	Container	Level	Type of heating	Temperature °C, grill	Time in minutes
Braised beef (e.g. ribs)	1 kg	covered	2		220-240	90
	1.5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Beef loin	1 kg	uncovered	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rare roast beef*	1 kg	uncovered	1		210-230	40
Steak, well done		Shelf***	5		3	20
Steak, rare		Shelf***	5		3	15
Pork without rind (e.g. neck)	1 kg	uncovered	1		190-210	100
	1.5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Pork with rind** (e.g. shoulder, leg)	1 kg	uncovered	1		180-200	120
	1.5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Smoked pork ribs, on the bone	1 kg	covered	2		210-230	70
Baked mince meat	750 g	uncovered	1		170-190	70
Sausages	approx. 750 g	Shelf***	4		3	15

Meat	Weight	Container	Level	Type of heating	Temperature °C, grill	Time in minutes
Roast veal	1 kg	uncovered	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Boned leg of lamb	1.5 kg	uncovered	1		150-170	110

* Turn the roast beef over after half the cooking time has elapsed. When it has finished cooking, wrap it in aluminium foil and leave it to rest in the oven for 10 minutes.

** Score the pork rind several times. If you intend to turn the meat, place it in the pan, rind side down first.

** Place the enamel tray on level 1.

Poultry

The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven.








The weight indications in the table refer to unstuffed oven-ready birds.

If grilling directly on the shelf, place the enamel tray on level 1.

When preparing duck or goose, prick the skin of the bird under the wings several times: this will enable the fat to drain easily.





Turn over the whole bird over after two thirds of the cooking time has elapsed.

To make the skin deliciously golden and crispy, baste it with butter, salted water or orange juice at the end of the cooking time.

Poultry	Weight	Container	Level	Type of heating	Temperature °C	Time in minutes
Chicken halves, 1 to 4 portions	400 g each	Shelf	2		200-220	40-50
Chicken portions	250 g each	Shelf	2		200-220	30-40
Chicken, whole 1 to 4 birds	1 kg each	Shelf	2		190-210	50-80
Duck	1.7 kg	Shelf	2		180-200	90-100
Goose	3 kg	Shelf	2		170-190	110-130
Young turkey	3 kg	Shelf	2		180-200	80-100
2 turkey legs	800 g each	Shelf	2		190-210	90-110

Fish

The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven.

Fish	Weight	Container	Level	Type of heating	Temperature °C, grill graduations	Time in minutes
Grilled fish	300 g	Shelf*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1.5 kg		2		170-190	50-60
Fish slices	300 g each	Shelf*	4		2	20-25

* Place the enamel tray on level 1.

Practical tips for grilling and roasting

No information is provided in the guidance table for the weight of the meat that I wish to roast.

Programme the nearest weight below the weight of your joint and increase the cooking time.

How can I check that the meat is ready?

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or use the "spoon test". Press down on the meat using a spoon. If the meat feels firm when pressed, it is ready; if not, give it a little longer in the oven.

The meat looks too dark and the outside is burned in several places.

Check that you have selected the correct height and temperature.

The meat looks fine, but the juices have burned.

Next time, use a smaller dish or add more liquid.

The meat looks fine, but the juices have not browned and look watery.








Next time, use a larger dish or add less liquid.

Condensation is produced when making gravy using the roasting juices.

A lot of this moisture evaporates via the condensation outlet, and droplets of condensation may form on the colder control panel or on the fronts of nearby kitchen units. This is an unavoidable phenomenon.

Gratins, soufflés, browned items

The cooking times in the table below have been calculated without any preheating.

Food	Container	Level	Type of heating	Temperature °C, grill graduations	Duration in minutes
Soufflés, desserts (e.g. cheese soufflé with fruit)	Soufflé dish	2		180-200	40-50
Savoury foods for browning which contain cooked ingredients (for example, pasta with a browned topping)	Browning dish or enamel tray	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Savoury foods for browning which contain raw ingredients* (for example, dauphinoise potatoes)	Soufflé dish or enamel tray	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Browning toast	Shelf	5		3	4-5
Cheese on toast	Shelf**	4		3	5-8

* The food for browning must not be more than 2 cm high.


** Always place the enamel tray on level 1.

Defrosting

Remove the food from the packaging, put it in a suitable container and place it on the shelf.

Follow the food manufacturer's instructions on the packaging.

The defrosting times will depend on the nature and amount of food concerned.

Food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C
Frozen food* for example, cream cakes, custard tarts, chocolate or sugar-coated cakes, fruit, chicken, sausages and meat, bread, rolls, pies and other pastries	Shelf	2		The temperature control knob is not used.





* Cover frozen foods with cling film suitable for microwaving. Pieces of poultry should be positioned with the breast-side down.

Drying

Use only fruit and vegetables that are in perfect condition and wash them thoroughly first.

Drain well and dry thoroughly.

Cover the enamel tray and shelf with special baking parchment or greaseproof paper.

Food	Level	Type of heating	Temperature °C	Time, in hours
600 g of sliced apples	2+3		80	approx. 5
800 g of pears cut into chunks	2+3		80	approx. 8
1.5 kg of cherries	2+3		80	approx. 8-10
200 g of fresh herbs	2+3		80	approx. 1½ hours




Note

If the fruit or vegetables contain a lot of juice or water, they will have to be turned over several times. Once dried, remove them from the paper immediately.

Frozen ready-meals

Follow the food manufacturer's instructions on the packaging.

The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven.

Food		Level	Type of heating	Temperature °C	Time in minutes
Chips*	Grill or enamel tray	3		210-230	25-30
Pizza*	Shelf	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Shelf	2		200-220	15-20

* Place the greaseproof paper on top of the rack. Check that the greaseproof paper is suitable for this temperature.

Note

The baking tray may deform when frozen foods are being defrosted. This is due to the accessories being subjected to different temperatures. The deformation will disappear as defrosting progresses.

Jam making

Preparations:

Use clean jars and seals in perfect condition. As far as possible, jars must be the same size. The figures in the table are for 1-litre round jars.

Please note: Do not use larger or taller jars. Their lids could explode.


Only use fruit and vegetables that are in perfect condition. Wash them thoroughly.

Tip the fruit or vegetable into the jars. Clean the jar rims again, if necessary. They must be clean. Fit the moistened seals and lids on the filled jars. Tighten the jars with a clamp.

Do not place more than six jars in the oven at the same time.

The times indicated are given as a guide only. The room temperature, the number of jars and the temperature of the jars' contents may also affect some values and alter the cooking times. Before turning the oven off, check that the jars' content is actually bubbling.

How to program

1. Place the flat enamel tray on level 2. Ensure that the jars are not touching one another on the tray.
2. Pour half a litre of hot water (approx. 80°C) on the flat enamel tray.
3. Close the oven door.
4. Position the function control knob at .
5. Set the temperature knob at between 170 and 180°C.

Jam making

As soon as bubbles start to appear at frequent intervals in the jars - after between 40 and 50 minutes - turn off the temperature knob. The function control knob will remain activated.

Remove the jars after leaving them for between 25 to 35 minutes in the oven's residual heat. Bacteria may start to form and the jam start to acidify if jars are left to cool for too long in the oven. Turn off the function control knob.

Fruit in 1–litre jars	from when bubbles start to appear	Subsequent heating
Apples, gooseberries, strawberries	Oven turned off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Oven turned off	approx. 30 minutes
Apple, pear or cherry puree	Oven turned off	approx. 35 minutes

Cooking vegetables

As soon as bubbles start to appear, reduce the temperature to between 120 to 140°C using the temperature knob. Check the table to see when the temperature knob has to be turned off. Leave the vegetables for a further 30–35 minutes. The function control knob will remain activated during this time.

Vegetables in a cold stock in 1–litre jars	from when bubbles start to appear 120-140°C	Subsequent heating
Peppers	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Remove the jars from the oven














Do not place jars on a cold or wet surface straight from the oven; they could explode.

Standard meals

According to Standard DIN 44547 and EN 60350

Baking

The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven.

Food	Accessories and tips	Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time, in minutes
Biscuits containing butter	Flat enamel tray	2		160-170	20-30
	Deep enamel tray	3		160-170	30-40
	Aluminium baking tray + flat enamel tray*	2+3		140-160	20-30
	Aluminium baking tray + deep enamel tray*	2+4		140-160	20-30
20 small cakes	Baking tray	3		160-180	20-30
20 small cakes on one tray (preheating required)	Aluminium baking tray + flat enamel tray*	2+3		150-170	25-35
	Aluminium baking tray + deep enamel tray*	2+4		150-170	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	1		160-180	30-40
Pastry case	Enamel tray	3		170-190	40-50
	Aluminium baking tray + flat enamel tray*	2+3		150-170	30-45
	Aluminium baking tray + deep enamel tray*	2+4		150-170	30-45
Apple pie	2 shelves* + 2 springform cake tins Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Enamel tray + 2 springform cake tins Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



* When cooking on two levels, always place the aluminium baking tray on the lower level and the deep enamel tray on the upper level.

** Position the cakes diagonally on the accessories.

Shelves and baking trays may be obtained as special accessories from specialist retail outlets.

Grilling

The cooking times in the table below have been calculated for use without preheating the oven.

Food	Accessories	Level	Type of heating	Grill power level	Duration in minutes
Browning toast (preheat for 10 min.)	Shelf	5		3	1-2
12 veal hamburgers*	Shelf	4		3	25-30

* Turn over halfway through the cooking time. Always place the enamel tray on level 1.

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza	41
Prima del montaggio	41
Avvertenze per la sicurezza	42
Cause dei danni	44
Il suo nuovo forno	45
Pannello comandi	45
Selettore delle funzioni	46
Suoneria con funzione di spegnimento	47
Selettore della temperatura	47
Interno del forno	48
Accessori	48
Prima di utilizzare per la prima volta	50
Riscaldare il forno	50
Pulizia degli accessori	51
Impostazione del forno	51
Tipo di riscaldamento e temperatura	51
Durata del tempo di cottura	52
Riscaldamento rapido	53
Accorgimenti e pulizia	54
Prodotti di pulizia	54
Funzione di illuminazione	56
Staccare e ricollocare le griglie	56
Rimuovere e ricollocare la porta del forno	57
Cosa fare in caso di guasto	59
Tabella dei guasti	59

Indice

Cambiare la lampada della piastra superiore del forno	60
Lastra di vetro protettiva	60
Servizio di assistenza tecnica	61
Consigli sul risparmio energetico e l'ambiente .	62
Risparmio energetico	62
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente .	62
Tabella e suggerimenti	63
Torte e pasticceria	63
Suggerimenti e consigli pratici per la cottura	65
Carne, pollame, pesce	67
Consigli pratici per la cottura arrosto tradizionale e al grill	70
Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato	71
Scongelamento	72
Essiccazione	72
Alimenti precotti congelati	73
Cottura delle marmellate	73
Cibi e alimenti, norme	76

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale. Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio ad altri, si dovrà accludere il rispettivo manuale.

Queste istruzioni d'uso sono valide sia per forni indipendenti sia per forni con manopole per il piano di cottura. Per i forni con manopole per il piano di cottura, leggere le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura per conoscere il funzionamento dei rispettivi comandi.

Prima del montaggio

Danni durante il trasporto

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni causati durante il trasporto, non collegare l'apparecchio.

Connessione elettrica

Soltanto un tecnico specializzato autorizzato può collegare l'apparecchio. La garanzia è annullata in caso di danni derivati da un collegamento non idoneo.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, accertarsi che l'impianto elettrico del proprio domicilio sia dotato di presa di terra e soddisfi tutti i requisiti di sicurezza vigenti. Il montaggio e il collegamento elettrico devono essere realizzati da un tecnico specializzato autorizzato.

L'uso di questo apparecchio senza la connessione di terra o con un impianto non corretto può causare, sebbene sia poco probabile, seri danni (lesioni personali e morte per elettrocuzione).

Il fabbricante non è responsabile del funzionamento inadeguato e dei possibili danni causati da installazioni elettriche non adeguate.

Avvertenze per la sicurezza

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

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

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

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Porta del forno

La porta del forno deve restare chiusa quando il forno è in funzione. Per precauzione, si consiglia di mantenere sempre chiusa la porta del forno, anche quando il forno è spento.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

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

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

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

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

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di bruciature!

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

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

Accessori e stoviglie caldi

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

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.
Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile corrispondente nella scatola o staccare la spina.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Sicurezza supplementare della porta

Con alcune ricette che richiedono tempi prolungati di cottura a temperature elevate, la porta del forno può raggiungere un'alta temperatura.

Se in casa ci sono dei bambini, sorvegliarli quando il forno è in funzione.

Esiste un dispositivo di protezione aggiuntivo che impedisce il contatto diretto con la porta del forno. Questo accessorio speciale (671383) può essere richiesto tramite il nostro servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Accessori, recipienti, pellicole, carta da forno o carta d'alluminio sulla base del forno

Non collocare alcun accessorio sulla base del forno. Non coprire la base del forno con alcun tipo di pellicola o di carta. Non collocare alcun recipiente sulla base del forno se la temperatura è regolata a più di 50° C.

In tal caso si surriscalderebbe e i tempi di cottura non sarebbero più validi, con conseguenti danni allo smalto.

Acqua nel forno caldo

Non versare acqua all'interno del forno quando è caldo, perché produrrebbe del vapore acqueo. L'oscillazione termica può provocare dei danni allo smalto e agli accessori.

Alimenti liquidi

Non conservare gli alimenti liquidi per un periodo di tempo prolungato all'interno del forno e con la porta chiusa, altrimenti potrebbe danneggiarsi lo smalto.

Succo di frutta

Non riempire eccessivamente il vassoio di preparazione dei dolci di frutta succosi. Il succo di frutta che gocciola sul vassoio lascia delle macchie che non possono essere eliminate.

Se possibile, utilizzare il vassoio smaltato profondo.

Raffreddamento con la porta aperta

Lasciare raffreddare il forno esclusivamente con la porta chiusa. Le parti frontali dei mobili contigui potrebbero danneggiarsi nel tempo anche se la porta rimane aperta solo parzialmente.

Giunzione del forno molto sporca

Quando la giunzione del forno è molto sporca, la porta del forno si chiude correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori dei mobili contigui possono deteriorarsi. Mantenere sempre pulita la giunzione del forno.

Porta del forno utilizzata come superficie di appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non collocare alcun recipiente né accessorio sulla porta del forno.

Trasporto dell'apparecchio

Non trasportare né sollevare l'apparecchio utilizzando la maniglia della porta;

- la maniglia non regge il peso dell'apparecchio e può rompersi
- la lastra di vetro della porta potrebbe spostarsi, provocando un disallineamento tra la parte anteriore del forno e la lastra di vetro della porta.

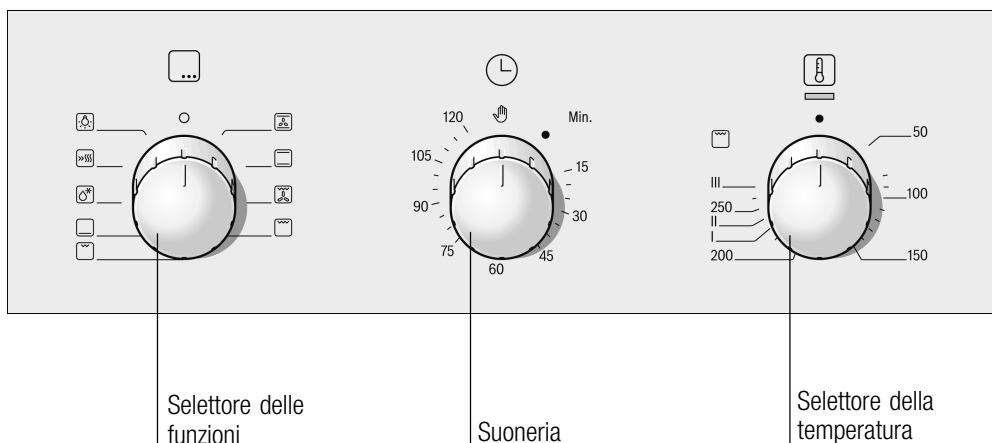
Il suo nuovo forno

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.

Gli elementi possono variare a seconda del modello di apparecchio.



Selettore delle funzioni

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


Posizione	Utilizzo
 Posizione zero	Il forno è spento.
 Aria calda*	Per torte e pasticceria. È possibile cucinare a due livelli. Una turbina situata sulla parete posteriore del forno distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno.
 Calore superiore e inferiore*	Per le torte, i cibi gratinati e la carne magra da arrostitire, ad es. vitello o cacciagione, a un livello. Il calore proviene dalla resistenza inferiore e superiore.
 Grill con aria calda	Arrostitire 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, salsicce, fette di pane tostato e pesce. Si riscalda tutta la superficie al di sotto della resistenza del grill.
 Grill, superficie piccola	Cuocere al grill di bistecche, salsicce, fette di pane tostato e pesce in piccole quantità. Si riscalda la parte centrale della resistenza del grill.
 Calore inferiore	Candire, cuocere al forno e gratinare. Il calore proviene dalla resistenza inferiore.
 Scongelare	Scongelare, ad es. carne, pollo, pane e torte. La turbina muove l'aria calda intorno all'alimento.
 Riscaldamento rapido	Il forno raggiunge la temperatura programmata molto velocemente.
 Luce	Accendere la lampada dell'illuminazione interna del forno.

* Tipo di riscaldamento con cui si determina la classe di efficienza energetica secondo la norma EN50304.

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

Suoneria con funzione di spegnimento

Con la suoneria, è possibile programmare fino a 120 minuti di tempo e lo spegnimento automatico del forno.

Posizione		Significato
	Posizione zero	La suoneria è disattivata.
● Min.	Fine del tempo programmato	Segnale che appare quando è terminato il tempo programmato della suoneria.
15 - 120	Scala in minuti	Margini di tempo


Per programmare

Ruotare la suoneria verso destra fino a regolare il tempo desiderato.

Dopo il valore 120 c'è un punto di arresto, che non deve essere superato.

Fine tempo programmato



Una volta trascorso il tempo, si avvertirà un segnale acustico e il forno si spegnerà.

Ruotare la manopola fino alla posizione .

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	Margine di temperatura	La temperatura interna del forno in °C.
I, II, III	Livelli del grill	I livelli del grill di superficie piccola  e di superficie ampia  I = livello 1, leggero II = livello 2, medio III = livello 3, forte

Quando il forno è in fase di riscaldamento, la lampada spia del selettore della temperatura si accende. Durante le pause del riscaldamento, si spegne. Con la funzione luce  e con la funzione di scongelamento , la lampada spia non si accende.



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

Interno del forno

Ventilatore di raffreddamento

L'interno del forno è dotato di un ventilatore e di una lampada.

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.

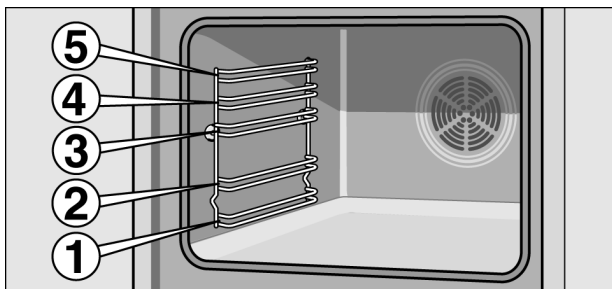
Luce

La lampada del forno rimane accesa mentre il forno è in funzione. Ciononostante, si può accendere la lampada quando il forno è spento, posizionando il selettore delle funzioni sulla posizione

Accessori

Gli accessori possono essere collocati nel forno a 5 altezze diverse.

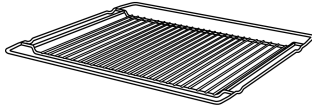
Si possono estrarre fino a due terzi dell'accessorio senza che quest'ultimo si capovolga. In questo modo, gli alimenti possono essere tolti facilmente.




Se gli accessori si riscaldano possono deformarsi. Una volta raffreddati, la deformazione scompare e il funzionamento non è compromesso.

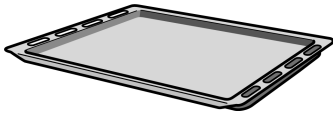
Il suo forno è dotato solamente di alcuni dei seguenti accessori.

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



Griglia

Per recipienti, stampi, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati. Introdurre la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Vassoio smaltato piano

Per torte, pasticcini e biscotti.

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



Vassoio smaltato profondo

Per torte succose, pasticceria, piatti surgelati e arrostiti di carni di grandi dimensioni. Si può utilizzare anche come vassoio per raccogliere il grasso quando si cuoce l'arrosto direttamente sulla griglia.

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

Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquisiti successivamente in un negozio specializzato oppure tramite il servizio di assistenza tecnica.

La disponibilità degli accessori speciali varia a seconda del paese. Consultare al riguardo la documentazione d'acquisto.

Vassoio smaltato HEZ 361000

Per torte, pasticcini e biscotti.

Vassoio universale HEZ 362000

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

Griglia HEZ 364000

Per recipienti da cucina, stampi, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.

Vassoio di vetro HEZ 366000


Un vassoio di vetro profondo. Particolarmente adatto per l'utilizzo come piatto da portata.

Vassoio per pizza HEZ 317000	Ideale per pizza, alimenti surgelati, torte rotonde o di grandi dimensioni. Il vassoio per pizza si può utilizzare al posto del vassoio universale. Collocare il vassoio sulla griglia e seguire i dati indicati nelle tabelle.
Casseruola di metallo HEZ 26000	La casseruola può essere utilizzata nelle zone arrosto del piano di cottura di vetroceramica. È adatta per la tecnica di cottura con sensori e per la funzione di cottura automatica. La casseruola è smaltata esternamente e rivestita con uno strato antiaderente all'interno.
Casseruola di vetro HEZ 915001	La casseruola di vetro è adeguata per la preparazione di stufati e piatti gratinati al forno. È particolarmente indicata per la funzione di cottura automatica.
Guide di scorrimento triple ad estrazione completa HEZ 338356	Le guide di estrazione delle altezze 1, 2 e 3 permettono di estrarre completamente gli accessori senza rovesciarli.


Prima di utilizzare per la prima volta

Di seguito sono indicate le operazioni da effettuare prima di utilizzare il forno per la prima volta. Leggere per prima cosa il capitolo *Consigli e avvertenze di sicurezza*.

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. Scegliere 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.

Impostazione del forno

Il forno può essere facilmente impostato con il selettore funzioni e con il selettore temperatura.

Al capitolo “Tabelle e consigli” sono indicati i tipi di riscaldamento e le temperature appropriati per molte pietanze.

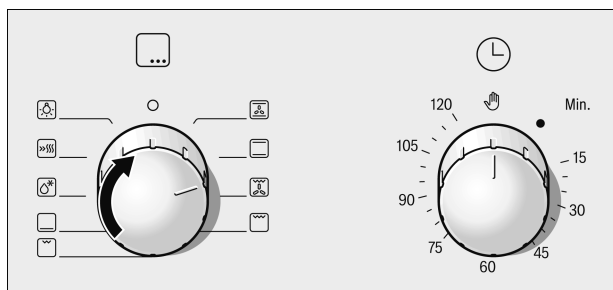
Nota

Prima di introdurre gli alimenti, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per evitare che, sulla porta di vetro, si formi eccessiva condensa.

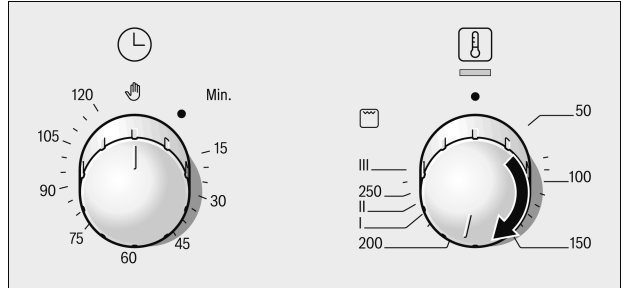
Tipo di riscaldamento e temperatura

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.

Spegnere il forno

Posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero.

Modificare le regolazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello del grill possono essere modificati in qualsiasi momento con il rispettivo selettore.

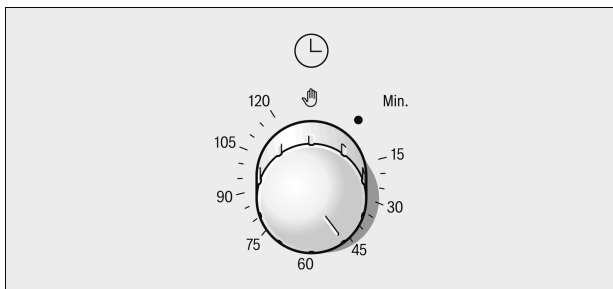
Durata del tempo di cottura

Il forno permette di programmare la durata del tempo di cottura per ogni alimento. Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. In tal modo, si evita di interrompere altre operazioni per spegnere il forno o di superare, per errore, il tempo di cottura.

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. Ruotare la suoneria verso destra fino a regolare il tempo desiderato.
Dopo il valore 120 c'è un punto di arresto, che non deve essere superato.




Dopo qualche secondo, il forno si accende.

Si avverte un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare.

Portare il selettore delle funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Ruotare la suoneria fino alla posizione .

Una volta udito il segnale acustico, riportare la suoneria in posizione .

Il tempo di cottura è terminato

Annullare il tempo di cottura


Avvertenza

Riscaldamento rapido

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

Il riscaldamento rapido si deve utilizzare per le temperature superiori a 100 °C.

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

1. Selezionare il riscaldamento rapido  con il selettore delle funzioni.
2. Selezionare la temperatura desiderata con il selettore di temperatura.

La lampada spia posta sul selettore di temperatura si illumina.

Il forno inizia a riscaldarsi.

Fine del riscaldamento rapido

La lampada spia si spegne.
Introdurre gli alimenti nel forno e programmarne la cottura.

Cancellare il riscaldamento rapido

Posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero.

Accorgimenti e pulizia

Consigli e avvertenze

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.

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 sporchie, 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,
- strofinacci o spugne dure,
- pulitori ad alta pressione o macchine a vapore.

Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.

Zona	Prodotti di pulizia
Parte anteriore del forno	Acqua calda con poco sapone: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Acciaio inossidabile	Acqua calda con poco sapone Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Pulire immediatamente le macchie di calcare, grasso, mais 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 vetro: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per il vetro.
Lastra di vetro della porta	Detergente per vetro: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per il vetro
Top in vetro della lampada del forno	Acqua calda con poco sapone Pulire con un panno spugna.
Giunzione (non rimuovere)	Acqua calda con poco sapone Pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Griglie	Acqua calda con poco sapone: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Acqua calda con poco sapone Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.

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 uno strofinaccio metallico di acciaio fine o un prodotto di pulizia specifico per forni. Utilizzare solamente quando l'interno del forno è freddo.

Funzione di illuminazione

Accensione della lampada del forno

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

Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione .

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

Spegnimento della lampada del forno

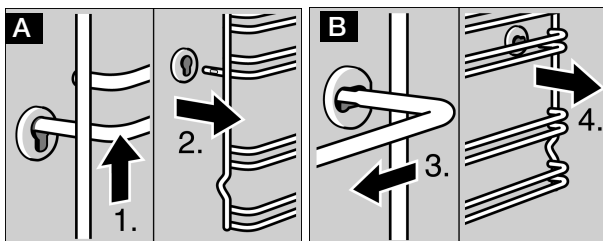
Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione 0.

Staccare e ricollocare le griglie

Staccare le griglie

Le griglie possono essere rimosse per effettuarne la pulizia. Il forno deve essere freddo.

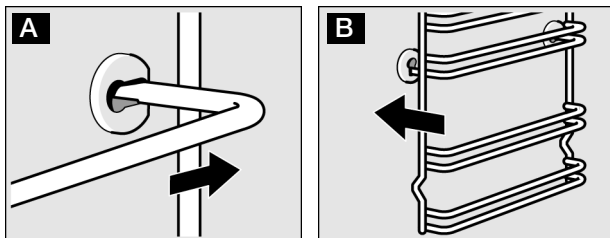
1. Sollevare la griglia dalla parte anteriore
2. e staccarla. (figura A)
3. Quindi, tirare la griglia completamente in avanti.
4. ed estrarla. (figura B)



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

Appendere le griglie

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

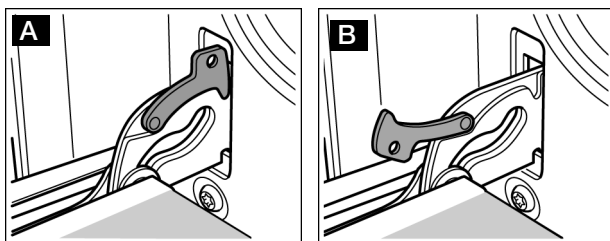


Le griglie sono regolabili a sinistra e a destra. La curvatura deve trovarsi sempre verso il basso.

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.

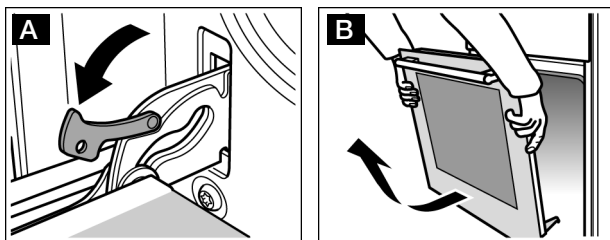
Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa, (figura A), la porta non può essere rimossa. Se si apre la leva di bloccaggio per smontare la porta (figura B), le cerniere si bloccano. In questo modo non potranno chiudersi di colpo.



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

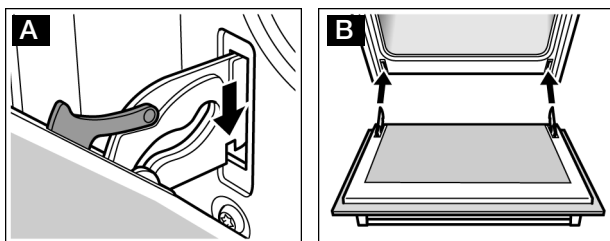
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Togliere entrambe le leve di bloccaggio situate a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Chiudere completamente la porta del forno. (figura B)
Afferrare la porta con entrambe le mani, a destra e a sinistra. Chiudere la porta quanto basta per estrarla.



Ricollocare la porta

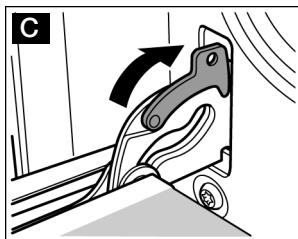
Ricollocare la porta seguendo la stessa procedura al contrario.

1. Quando la porta viene rimontata, fare attenzione che entrambe le cerniere si inseriscano esattamente nelle rispettive aperture. (Figura A)
2. La fessura inferiore delle cerniere deve incastrarsi su 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.

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 di fusibili, che il fusibile sia in buono stato.
	Taglio dell'alimentazione elettrica.	Verificare se la luce della cucina si accende o se altri elettrodomestici funzionano.
Il forno non riscalda.	La sveglia è impostata sulla posizione ● Min.	Ruotare il selettore della sveglia sulla posizione ☞.



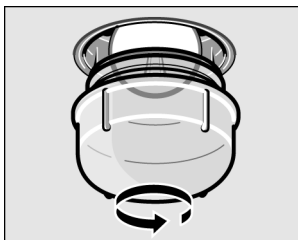
Pericolo di scariche elettriche!
Le riparazioni improprie sono pericolose. Le riparazioni possono essere esclusivamente realizzate dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Cambiare la lampada della piastra superiore del forno

Se la lampada è danneggiata, occorre sostituirla. Rivolgendosi al Servizio di Assistenza Tecnica o presso negozi specializzati, è possibile acquistare lampade di ricambio resistenti alla temperatura. Utilizzare solo questo tipo di lampade.



- 1.** Pericolo di scariche elettriche!
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Verificare che sia effettivamente scollegato.
- 2.** Inserire, nel forno freddo, un panno da cucina per evitare danni.
- 3.** Rimuovere il vetro di protezione svitandolo verso sinistra.



- 4.** Sostituire la lampada con un tipo simile.
- 5.** Riavvitare il vetro di protezione.
- 6.** 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 nostro servizio di assistenza tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o pezzi di ricambio e per qualsiasi consulenza connessa ai nostri prodotti e servizi.

I dati del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata.

N. del prodotto e n. di fabbricazione

Quando si contatta il nostro servizio di assistenza tecnica, indicare il numero del prodotto (E) e il numero di fabbricazione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta identificativa con i numeri corrispondenti si trova sulla parte laterale destra della porta del forno. In caso di necessità e per evitare inconvenienti, si consiglia annotare i dati del proprio apparecchio e il numero telefonico del servizio di assistenza tecnica nel paragrafo seguente.

N. del prodotto.	N. FD:
------------------	--------

Servizio di assistenza tecnica ☎

Consigli sul risparmio energetico e l'ambiente

In questo capitolo sono proposti alcuni consigli per il risparmio di energia durante il ciclo di cottura in forno e arrosto e le indicazioni per un corretto smaltimento dell'apparecchio.

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.

Aprire la porta del forno il meno possibile durante il ciclo di cottura, cottura in forno o 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 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 residuale per completare la cottura.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE.

Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Tabella e suggerimenti

In questa sezione è proposta una selezione di piatti con le regolazioni ottimali per la loro preparazione. Si può consultare per sapere quali accessori utilizzare e a quale altezza collocarli. Sono forniti inoltre dei consigli sui recipienti da utilizzare e sulla preparazione e rimedi in caso di errori.

Se si desidera utilizzare una ricetta personale, si possono utilizzare le indicazioni relative a una preparazione simile presenti nella tabella di cottura.

Torte e pasticceria

Stampi da forno

Gli stampi più idonei sono quelli metallici di colore scuro.

Collocare sempre lo stampo sulla griglia.

Tabelle

La tabella di cottura seguente è stata elaborata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo. In questo modo si risparmia energia. Se si preriscalda il forno, i tempi di cottura indicati si riducono da 5 a 10 minuti.

Nelle tabelle è possibile consultare il tipo di riscaldamento che più si adatta al tipo di torta o pasticcini.

La temperatura e la durata della cottura in forno dipendono dalla quantità e consistenza dell'impasto. Per questo motivo nelle tabelle di cottura sono sempre indicati dei margini di tempo. Provare per prima cosa con il valore più basso. Con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme. Qualora fosse necessario, si potrà aumentare la temperatura la volta successiva.

Nel paragrafo "Consigli pratici per la cottura", sono disponibili delle informazioni aggiuntive.

Torte da preparare negli stampi	Stampo per la griglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura, minuti
Torta	Stampo per torte di latta stagnata, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Stampo per torte di latta stagnata, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Torte*	Stampo per torte di latta stagnata, 28 cm	2		180-200	50-60

* Per cuocere più di una torta alla volta, collocare diversi stampi sulla griglia.

Torte sul vassoio di cottura		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura, minuti
Pizza	Vassoio da forno	2		210-230	25-35
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato piano*	2+3		180-200	35-45
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato profondo*	2+4		180-200	35-45
Pasta sfoglia	Vassoio da forno	3		170-190	20-30
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato piano*	2+3		170-190	35-45
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato profondo*	2+4		170-190	35-45

* Nella cottura a due livelli, collocare sempre il vassoio di alluminio sul livello inferiore e il vassoio smaltato profondo sul livello superiore.

È possibile acquistare un vassoio da forno addizionale nei negozi specializzati o rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica.

Pane e panini		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura, minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Vassoio smaltato	2		270	8
				200	35-45
Pane con impasto fermentato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Vassoio smaltato	2		270	8
				200	40-50
Panini (ad es. di segale)	Vassoio smaltato	3		200-220	20-30

* Non versare mai acqua direttamente all'interno del forno caldo.

Pasticceria		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura, minuti
Pasticcini e biscotti	Vassoio 2 vassoi*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Meringhe	Vassoio	3		80-100	120-150
Frittelle	Vassoio	2		190-210	30-40
Mandorlati	Vassoio 2 vassoi*	3		100-120	30-40
		2+3		100-120	35-45

* Nella cottura a due livelli, collocare sempre il vassoio smaltato in alto.

I vassoi aggiuntivi sono reperibili come accessori opzionali nei negozi specializzati.

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 quantità inferiore 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 una profondità maggiore 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 la 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 risulteranno 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 alla misura del vassoio.
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  . Nonostante si collochino diversi vassoi per la loro cottura simultanea, ciò non significa che le preparazioni siano tutte pronte nello stesso momento.
Nella cottura di torte succose si produce acqua di condensazione.	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. Viene condizionato fisicamente.

Carne, pollame, pesce

Recipiente

Si può utilizzare qualunque recipiente resistente al calore.

Collocare i recipienti 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.

Consigli pratici per la cottura arrosto

Il risultato di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne utilizzata.

Se si preparano arrosti di carne magra, aggiungere 2 o 3 cucchiaini di liquido di cottura. Per uno stufato di carne, aggiungere da 8 a 10 cucchiaini di liquido, a seconda della grandezza del pezzo.

A metà cottura, è consigliabile rigirare i pezzi di carne.

Una volta pronto, l'arrosto deve riposare circa 10 minuti nel forno spento, con la porta chiusa. In tal modo, si favorisce la separazione dei succhi dalla carne.

Consigli pratici per la cottura arrosto al grill

Preparare i piatti al grill sempre con il forno chiuso.

I pezzi di carne da arrostiti al grill devono avere, per quanto possibile, lo stesso spessore. Lo spessore deve essere di almeno 2–3 cm, in modo che la doratura risulti uniforme senza che l'interno rimanga troppo asciutto. Condire le bistecche solo a fine cottura.

Disporre le fette di carne direttamente sulla griglia. Se il pezzo da cuocere è uno solo, sistemarlo sulla parte centrale della griglia. Il risultato sarà migliore. Introdurre anche il vassoio smaltato all'altezza 1. Serve a raccogliere i succhi della carne e a mantenere il forno più pulito.

Una volta trascorsi i due terzi del tempo previsto, rigirare i pezzi di carne.

La resistenza del grill si attiva e disattiva automaticamente. È normale. La frequenza con cui avviene dipende dalla potenza selezionata.

Carne

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo. I tempi riportati in tabella hanno solo un valore indicativo e possono variare in base alla qualità e al tipo di carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, in minuti
Stufato di bue (ad es. costine)	1 kg	chiuso	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Lombata di manzo	1 kg	aperto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef al sangue*	1 kg	aperto	1		210-230	40
Bistecche, ben cotte		Griglia***	5		3	20
Bistecche, al sangue		Griglia***	5		3	15
Carne di maiale senza cotica di lardo (ad es. collo)	1 kg	aperto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne di maiale con cotica di lardo** (ad es. spalla, cosciotto)	1 kg	aperto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costine di maiale affumicate, con osso	1 kg	chiuso	2		210-230	70
Arrosto di carne tritata	750 g	aperto	1		170-190	70
Salsicce	ca. 750 g	Griglia***	4		3	15
Arrosto di vitello	1 kg	aperto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	aperto	1		150-170	110

* A metà cottura, rigirare il roastbeef. Al termine della cottura, avvolgerlo in carta di alluminio e lasciarlo riposare in forno per 10 minuti.

** Praticare una serie di tagli sulla cotica della carne di maiale. Se si prevede di doverla rigirare, iniziare la cottura con la cotica rivolta verso il basso.

*** Introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pollame

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo.

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

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

Se si cucinano anatre oppure oche, bucare diverse volte la pelle sotto le ali: in tal modo, si facilita la fuoriuscita del grasso.

A due terzi del tempo di cottura, rigirare completamente il pezzo.

Questo tipo di carne assume una deliziosa doratura croccante se, al termine della cottura, viene unto con burro, acqua e sale o succo di arancia.

Pollame	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, in minuti
Mezzi polli, da 1 a 4 pezzi	400 g al pezzo	Griglia	2		200-220	40-50
Pollo tranciato	250 g al pezzo	Griglia	2		200-220	30-40
Pollo intero da 1 a 4 pezzi	1 kg al pezzo	Griglia	2		190-210	50-80
Anatra	1,7 kg	Griglia	2		180-200	90-100
Oca	3 kg	Griglia	2		170-190	110-130
Tacchino giovane	3 kg	Griglia	2		180-200	80-100
2 fusi di tacchino	800 g al pezzo	Griglia	2		190-210	90-110

Pesce

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo.

Pesce	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, graduazione del grill	Durata, minuti
Pesce arrostito al grill	da 300 g	Griglia*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Tranci di pesce	300 g al pezzo	Griglia*	4		2	20-25

* Introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1.

Consigli pratici per la cottura arrosto tradizionale e al grill

Non appaiono indicazioni, nel prospetto di riferimento, relative al peso dell'arrosto che si desidera preparare.

Programmare il peso minimo necessario e prolungare la durata del ciclo di cottura.

Come verificare se l'arrosto è pronto?

Utilizzare un termometro da carne (disponibile nei negozi specializzati) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con un cucchiaino. Se la carne è resistente alla pressione applicata con il cucchiaino, è pronta; in caso contrario, dovrà rimanere nel forno ancora un po' di tempo.

L'arrosto è diventato troppo scuro e la parte esterna è bruciata in diversi punti.

Verificare che l'altezza e la temperatura selezionate siano corrette.

L'arrosto ha un buon aspetto, ma la salsa si è bruciata.

La prossima volta, utilizzare un recipiente più piccolo oppure utilizzare una maggiore quantità di liquido.

L'arrosto ha un buon aspetto, ma la salsa non si è colorata e sembra diluita.

La prossima volta, utilizzare un recipiente più grande oppure utilizzare una minore quantità di liquido.

Nella cottura della salsa dell'arrosto si produce del vapore acqueo.

Una parte considerevole di questo vapore fuoriesce con le esalazioni e potrebbe condensarsi sul pannello comandi più freddo o sulle parti frontali dei mobili adiacenti, sotto forma di gocce d'acqua. Ciò è determinato da fenomeni di carattere fisico.

Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo.

Piatto	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, graduazione del grill	Durata minuti
Soufflé dolci (ad es. soufflé di ricotta con frutta)	Stampo per soufflé	2		180-200	40-50
Piatti gratinati conditi, con ingredienti cotti (ad es. pasta gratinata)	Stampo per gratinare o vassoio smaltato	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Piatti gratinati conditi, con ingredienti crudi (ad es. patate al gratin)	Stampo per soufflé o vassoio smaltato	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Dorare il pane tostato	Griglia	5		3	4-5
Gratinare il pane tostato	Griglia **	4		3	5-8

* La parte gratinata non dovrà essere più alta di 2 cm.

** Introdurre il vassoio smaltato sempre all'altezza 1.

Scongelamento

Estrarre l'alimento dalla confezione, porlo in un recipiente adatto e collocarlo sulla griglia.

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di scongelamento dipendono dalla natura e dalla quantità degli alimenti che si desiderano scongelare.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C
Alimenti surgelati* ad es. torte alla panna, alla crema, torte con glassa di cioccolato o zucchero, frutta, pollo, salsiccia e carne, pane, panini, torte e altri pasticcini	Griglia	2		Il selettore delle temperatura rimane scollegato.
* Coprire gli alimenti congelati con una pellicola adatta per il microonde. Il pollo deve essere adagiato con il petto sul piatto.				

Essiccazione

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

Fare scorrere bene l'acqua e asciugarla completamente.

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

Piatto	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, in ore
600 g di mele tagliate a rondelle	2+3		80	circa 5
800 g di pere tagliate a pezzi	2+3		80	circa 8
1,5 kg di prugne	2+3		80	circa 8-10
200 g di erbe aromatiche, pulite	2+3		80	circa 1 ora e 30 min

Nota

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

Alimenti precotti congelati

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo.

Piatto		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, in minuti
Patate fritte*	Griglia o vassoio smaltato	3		210-230	25-30
Pizza*	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Griglia	2		200-220	15-20

* Collocare della carta da forno sull'accessorio. Verificare che la carta da forno sia adeguata per questa temperatura.

Nota

Il vassoio può deformarsi durante la cottura degli alimenti surgelati. Ciò è dovuto alle differenze di temperatura a cui gli accessori sono soggetti. La deformazione scompare durante la cottura.

Cottura delle marmellate

Preparazione:

Utilizzare vasetti e guarnizioni di gomma puliti e in perfetto stato. I vasetti devono essere, possibilmente, della stessa misura. I valori della tabella si riferiscono a vasetti rotondi della capacità di 1 litro.

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

Utilizzare esclusivamente frutta e verdura in perfetto stato. Lavare sempre a fondo la frutta e la verdura.

Versare la frutta o la verdura nei vasetti. Pulire nuovamente, se necessario, i bordi del vasetto. È fondamentale che siano puliti. Collocare la guarnizione di gomma e il coperchio, bagnati, sul vasetto pieno. Chiudere i vasetti con la chiusura a leva incorporata o con un'apposita fascetta.

Non introdurre più di sei vasetti contemporaneamente nel forno.

I tempi indicati sono valori indicativi. La temperatura ambiente, il numero di vasetti e la temperatura del contenuto del vasetto possono influire sui valori suddetti, modificandoli. Prima di scollegare il forno, assicurarsi che il contenuto stia effettivamente sobbollendo.

Per programmare

1. Collocare il vassoio smaltato piano sull'altezza 2. Collocare i vasetti sul vassoio in modo che non siano a contatto l'uno con l'altro.
2. Versare mezzo litro d'acqua calda (a circa 80 °C) sul vassoio smaltato piano.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Posizionare il selettore delle funzioni su □.
5. Regolare il selettore della temperatura tra 170 e 180 °C.

Cottura delle marmellate

Quando iniziano a comparire le bolle all'interno dei vasetti a brevi intervalli - una volta trascorsi da 40 a 50 minuti - scollegare il selettore della temperatura. Il selettore di temperatura rimarrà collegato.

Una volta trascorsi da 25 a 35 minuti di calore residuo del forno, togliere i vasetti dal forno. Se si lasciano raffreddare durante un periodo di tempo prolungato all'interno del forno, potrebbero causare la comparsa di germi e l'acidificazione della marmellata. Scollegare il selettore delle funzioni.

La frutta nei vasetti da 1 litro di capacità	a partire dalla comparsa delle bolle	Riscaldamento posteriore
Mele, ribes, fragole	Sconnessione	circa 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, ribes	Sconnessione	circa 30 minuti
Purea di mela, pere, prugne	Sconnessione	circa 35 minuti

Cottura delle verdure

Quando le bolle iniziano a salire all'interno del vasetto, ridurre la temperatura a un valore compreso tra 120 e 140°C con il selettore di temperatura. Consultare la tabella per il tempo di sconnessione del selettore di temperatura. Lasciare le verdure nel forno per altri 30-35 minuti. Durante questo periodo, il selettore delle funzioni rimane connesso.

Verdure con brodo freddo in vasetti con capacità da un litro	a partire dalla comparsa delle bolle 120-140 °C	Riscaldamento posteriore
Cetrioli	-	circa 35 minuti
Barbabietola rossa	circa 35 minuti	circa 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	circa 45 minuti	circa 30 minuti
Fagioli, cavolo-ropa, cavolo rosso	circa 60 minuti	circa 30 minuti
Piselli	circa 70 minuti	circa 30 minuti

Togliere i vasetti dal forno

Quando si tolgono i vasetti dal forno, non collocarli su di una superficie fredda o umida, poiché potrebbero scoppiare.

Cibi e alimenti, norme

In conformità alla norma DIN 44547 e EN 60350

Cuocere

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo.

Piatto	Accessori, consigli e avvertenze	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata della cottura, in minuti
Biscotti al burro	Vassoio smaltato piano	2		160-170	20-30
	Vassoio smaltato profondo	3		160-170	30-40
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato piano*	2+3		140-160	20-30
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato profondo*	2+4		140-160	20-30
Pasticcini 20 pezzi	Vassoio	3		160-180	20-30
Pasticcini 20 pezzi per vassoio (preriscaldare)	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato piano*	2+3		150-170	25-35
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato profondo*	2+4		150-170	25-35
Ciambella all'acqua	Stampo apribile	1		160-180	30-40
Torta bassa lievitata	Vassoio smaltato	3		170-190	40-50
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato piano*	2+3		150-170	30-45
	Vassoio di alluminio + vassoio smaltato profondo*	2+4		150-170	30-45

Piatto	Accessori, consigli e avvertenze	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata della cottura, in minuti
Torta di mele ricoperta	2 griglie* + 2 stampi apribili di latta stagnata Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Vassoio smaltato + 2 stampi apribili di latta stagnata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Nella cottura a due livelli, collocare sempre il vassoio di alluminio sul livello inferiore e il vassoio smaltato profondo sul livello superiore.

** Collocare le torte diagonalmente sugli accessori.

Le griglie e i vassoi da forno sono reperibili come accessori opzionali nei negozi specializzati.

Cuocere al grill

La tabella di cottura seguente è stata calcolata esclusivamente partendo dalla collocazione degli alimenti nel forno freddo.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Livello del grill	Durata minuti
Dorare il pane tostato (preriscaldare 10 min.)	Griglia	5		3	1-2
Hamburger di vitello 12 unità*	Griglia	4		3	25-30

* Girare una volta trascorsa la metà del tempo. Introdurre il vassoio smaltato sempre all'altezza 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>