



**BOSCH**  
Invented for life



IT Istruzioni per l'uso

# Indice

<b>Consigli e avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>5</b>
Prima del montaggio .....	5
Avvertenze per la sicurezza .....	6
Cause dei danni .....	8
<b>Il suo nuovo forno</b> .....	<b>9</b>
Pannello comandi .....	9
Selettore delle funzioni .....	10
Suoneria con funzione di spegnimento .....	11
Selettore temperatura .....	11
Interno del forno .....	12
Accessori .....	12
<b>Prima di utilizzare per la prima volta</b> .....	<b>14</b>
Riscaldare il forno .....	14
Pulizia degli accessori .....	15
<b>Impostazione del forno</b> .....	<b>15</b>
Tipo di riscaldamento e temperatura .....	15
Durata del tempo di cottura .....	16
Riscaldamento rapido .....	17
<b>Accorgimenti e pulizia</b> .....	<b>18</b>
Prodotti di pulizia .....	18
Funzione di illuminazione .....	20
Funzione Pulizia .....	21
Staccare e ricollocare le griglie .....	22
Rimuovere e ricollocare la porta del forno .....	23
<b>Cosa fare in caso di guasto</b> .....	<b>25</b>
Tabella dei guasti .....	25

# Indice

---

Cambiare la lampada della piastra superiore del forno .....	26
Lastra di vetro protettiva .....	26
<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>27</b>
<b>Consigli sul risparmio energetico e l'ambiente .</b>	<b>28</b>
Risparmio energetico .....	28
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente .....	28
<b>Tabella e suggerimenti .....</b>	<b>29</b>
Torte e pasticceria .....	29
Suggerimenti e consigli pratici per la cottura .....	31
Carne, pollame, pesce .....	33
Consigli pratici per la cottura arrosto tradizionale e al grill .....	36
Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato .....	37
Scongellamento .....	38
Essiccazione .....	38
Alimenti precotti congelati .....	39
Cottura delle marmellate .....	39
<b>Cibi e alimenti, norme .....</b>	<b>42</b>

---

# 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**

No 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.

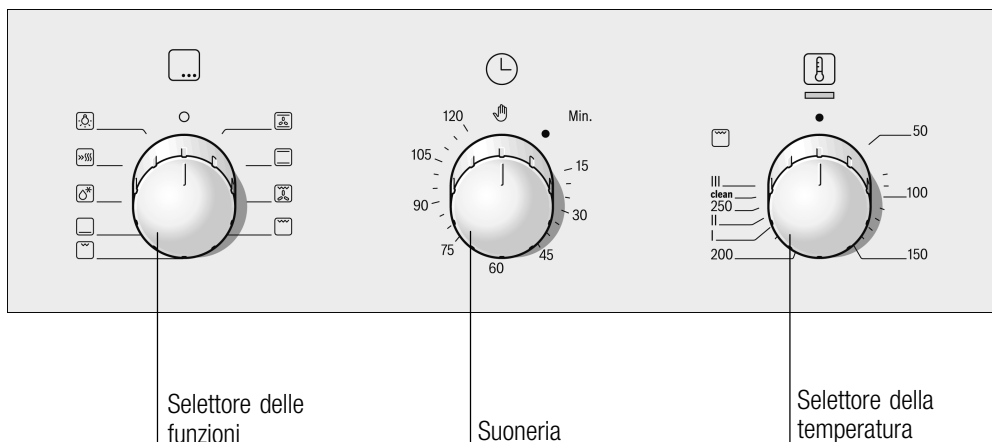
## Il suo nuovo forno

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	Arrostire carne, pollo e pesce. La resistenza del grill e il ventilatore si attivano e disattivano in modo alternato. La turbina fa circolare intorno agli alimenti il calore emesso dal grill.
 Grill, superficie ampia	Cuocere al grill bistecche, 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 temperatura

Con il selettore temperatura è possibile impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione		Significato
●	Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-270	Ambito di temperatura	Temperatura nel vano cottura in °C.
I, II, III	Livelli grill	I livelli grill per la superficie piccola  e grande  I = livello 1, basso II = livello 2, medio III = livello 3, elevato
<b>clean</b>		Funzione di pulizia

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

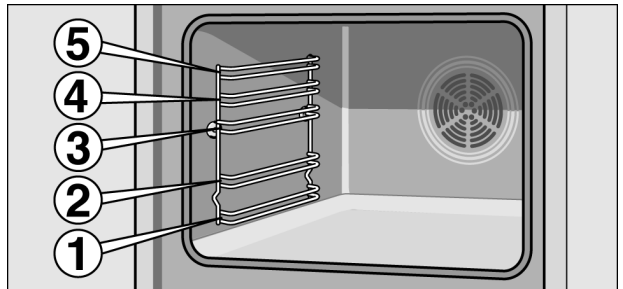
La lampada del forno rimane accesa mentre il forno è in funzione. Ciononostante, si può accendere la lampada quando il forno è spento, posizionando il selettore delle funzioni sulla posizione

---

## Accessori

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

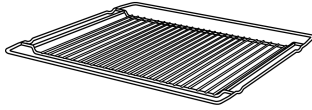
Si possono estrarre fino a due terzi dell'accessorio senza che quest'ultimo si capovolga. In questo modo, gli alimenti possono essere tolti facilmente.




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

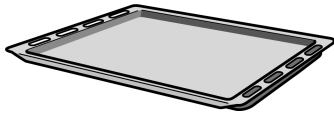
Il suo forno è dotato solamente di alcuni dei seguenti accessori.

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



### **Griglia**

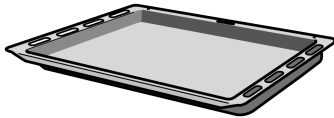
Per recipienti, stampi, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati. Introdurre la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



### **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 arrosti 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 arrosti 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, arrosti, 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

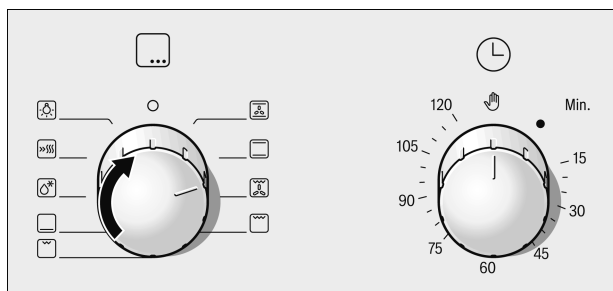
Prima di introdurre gli alimenti, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per evitare che, sulla porta di vetro, si formi eccessiva condensa.

---

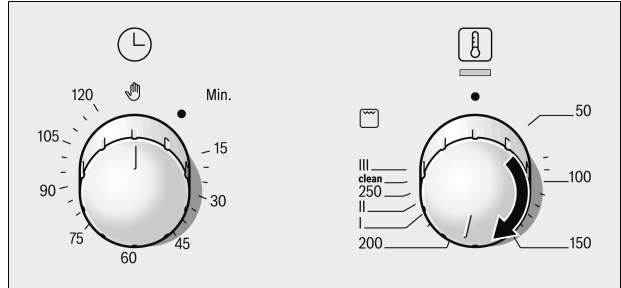
## Tipo di riscaldamento e temperatura

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.

---

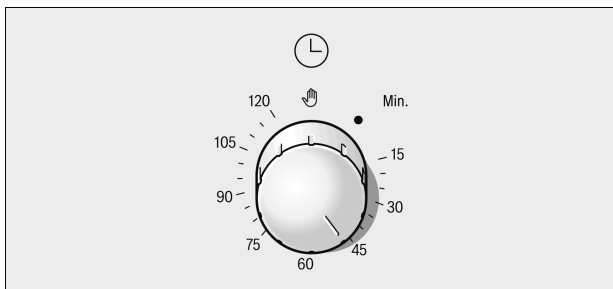
## Durata del tempo di cottura

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

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.

### Consigli e avvertenze

Sulla parte anteriore del forno possono comparire tonalità diverse a causa dei materiali differenti, come vetro, plastica o metallo.

Le ombre visibili sulla lastra di vetro della porta, che possono sembrare 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.

<b>Zona</b>	<b>Prodotti di pulizia</b>
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 le superfici catalitiche del forno**

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

Se la sporcizia dovesse tuttavia persistere dopo avere utilizzato il forno diverse volte, utilizzare la funzione Pulizia:

### **Consigli e avvertenze**

Non utilizzare mai dei detergenti abrasivi che graffiano e deteriorano lo strato ad alta porosità.

Non trattare lo strato di ceramica con prodotti di pulizia per forni.

Qualora, per errore, dovesse cadere del prodotto di pulizia per forni su uno di questi piani, eliminarlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.

### **Pulire la base del forno e le pareti smaltate**

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

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

Non trattare le superfici autopulenti con una paglietta metallica o con prodotti di pulizia per forni.

---

## **Funzione di illuminazione**

### **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 temperature deve rimanere scollegato.

### **Spegnimento della lampada del forno**

Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione 0.

---


## Funzione Pulizia

La funzione Pulizia è un programma di rigenerazione. Quando gli elementi autopulenti del forno non risultano sufficientemente puliti, possono essere rigenerati con questa funzione. Dopo questa operazione, torneranno a essere completamente funzionali.

### Attenzione

Le superfici non autopulenti del forno devono essere pulite prima di procedere con questa funzione. In caso contrario, compariranno macchie impossibili da eliminare.

### Per programmare

1. Posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione di aria calda .
2. Posizionare il selettore della temperatura su **clean**.  
Dopo 60 minuti, scollegare il selettore delle funzioni.

Il rivestimento di ceramica si rigenera.

Eliminare i residui di colore marrone o bianco con acqua e una spugna morbida, una volta raffreddato il forno.

Una decolorazione leggera del rivestimento non influisce sull'autopulizia.

### Dopo il raffreddamento del forno

Pulire i residui di sale degli elementi autopulenti con un panno umido.

### Nota

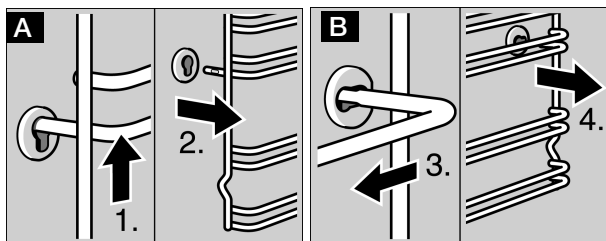
Nel caso in cui sul forno sia installato un piano di cottura, si consiglia di non accenderlo se la funzione Pulizia è attivata.

## Staccare e ricollocare le griglie

### Staccare le griglie

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

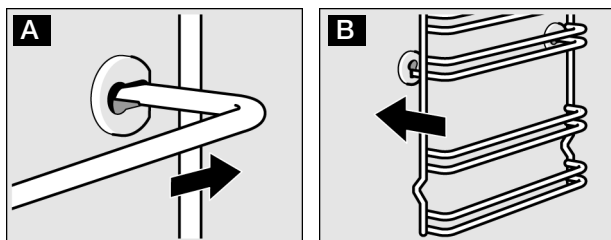
1. Sollevare la griglia dalla parte anteriore
2. e staccarla. (figura A)
3. Quindi, tirare la griglia completamente in avanti.
4. ed estrarla. (figura B)



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)

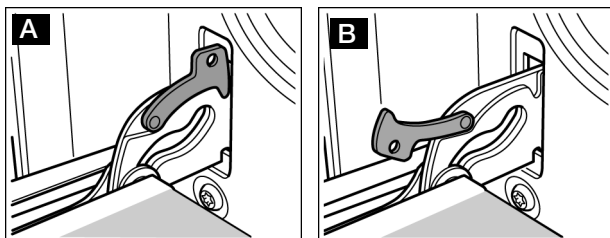


Le griglie sono regolabili a sinistra e a destra. La curvatura deve trovarsi sempre verso il basso.

## 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.



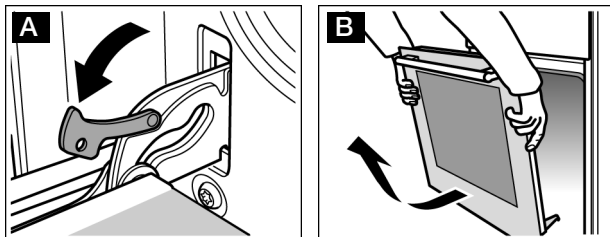
Pericolo di lesioni! Se le cerniere non sono bloccate con la leva, potrebbero chiudersi di colpo.

Fare attenzione che le leve di bloccaggio siano sempre chiuse, tranne quando si rimuove la 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)

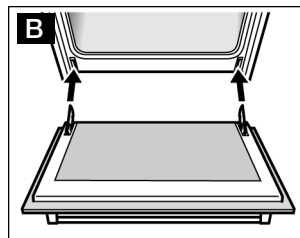
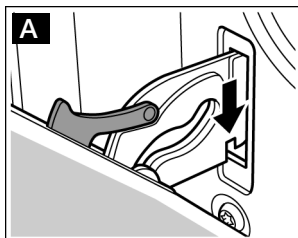
Afferrare la porta con entrambe le mani, a destra e a sinistra. Chiudere la porta quanto basta per estrarla.



## Ricollocare la porta

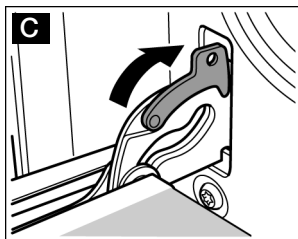
Ricollocare la porta seguendo la stessa procedura al contrario.

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.



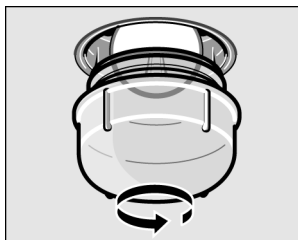
---

## 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 aggiuntivo 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.

<b>La torta si è gonfiata bene al centro, ma verso i bordi è più bassa.</b>	Non ungere lo stampo. Una volta terminata la cottura della torta, staccarla con cura dallo stampo utilizzando un coltello.
<b>La torta risulta troppo dorata sulla superficie.</b>	Collocare la torta a una profondità maggiore nel forno, selezionare una temperatura di cottura più bassa e farla cuocere più a lungo.
<b>La torta risulta troppo asciutta.</b>	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.
<b>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).</b>	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.
<b>I pasticcini risultano dorati in modo irregolare.</b>	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.
<b>Si è utilizzata la cottura a diversi livelli. Sul vassoio superiore i pasticcini sono risultati di un colore più scuro rispetto a quello inferiore.</b>	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.
<b>Nella cottura di torte succose si produce acqua di condensazione.</b>	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 arrostiti 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
Arrosti di carne tritata	750 g	aperto	1		170-190	70
Salsicce	ca. 750 g	Griglia***	4		3	15
Arrosti 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
<b>Alimenti surgelati*</b> 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.

<b>Verdure con brodo freddo in vasetti con capacità da un litro</b>	<b>a partire dalla comparsa delle bolle 120-140 °C</b>	<b>Riscaldamento posteriore</b>
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>