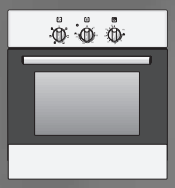
HBN 311 .1J



it Istruzioni per l'uso

BOSCH

BOSCH

Perché cucinare diventi piacevole quanto mangiare,

è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo così sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dalla cucina.

Sono fornite importanti informazioni in materia di sicurezza. In questo modo sarà possibile conoscere meglio i singoli componenti della nuova cucina. Inoltre viene spiegato passo dopo passo come effettuare le singole impostazioni. Semplice!

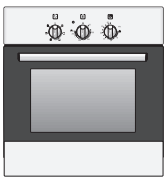
Nelle tabelle sono indicati i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette. Tutti i dati si basano sui test effettuati presso il nostro laboratorio di cucina.

E qualora dovessero verificarsi delle anomalie, si troveranno qui le informazioni utili per risolvere da soli i piccoli problemi.

L'indice dettagliato consente di trovare rapidamente la soluzione desiderata.

Non resta quindi che augurare buon appetito!

Istruzioni per l'uso



HBN 311.1J

it **9000545602**

B–120590–01

Indice

Aspetti cui prestare attenzione 6

Prima del montaggio 6

Norme di sicurezza 7

Cause dei danni 9

La vostra nuova cucina 10

Pannello comandi 10

Forno 11

Selettore temperatura 12

Sveglia 12

Forno e accessori 13

Ventilatore di raffreddamento 14

Prima di iniziare a utilizzare la cucina 15

Smaltimento degli imballaggi 15

Riscaldamento del forno 15

Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare 15

Impostazione del forno 16

Regolazione 16

Riscaldamento rapido 17

Regolazione 17

Cura e manutenzione 18

Detergente 18

Sgancio e riaggancio della porta del forno 20

Pulizia dei supporti 22

Cosa fare in caso di guasto? 24

Sostituzione della lampada superiore del forno 25

Servizio di assistenza tecnica 26

Tabelle e consigli 27

Dolci e biscotti 27

Indice

Consigli per la cottura in forno 31

Carne, pollame, pesce 32

Consigli per arrostire e cuocere con il grill 36

Soufflé, gratin, toast 37

Prodotti pronti surgelati 38

Scongelamento 39

Essiccamento 39

Preparazione di conserve 40

Ricette speciali 42

Consigli per il risparmio energetico 43

Acrilamide negli alimenti 44

Cotture di riferimento 45

Aspetti cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e di montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Smaltimento conformealle normative per la tutela ambientale

Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

Norme di 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 utilizzare l'apparecchio da soli
– se non sono in condizioni fisiche o mentali
– o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Bambini

⚠ I bambini possono cucinare solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio ed essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso. Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo considerino un giocattolo.

Forno caldo

⚠ Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.
Non sfiorare mai le superfici interne calde del forno e le resistenze. Pericolo di scottature!
Tenere lontano i bambini.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai rimanere impigliato nella porta calda del forno. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).
Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del forno. Pericolo di scottature!
Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta del forno.

Riparazioni

⚠ Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.
Rischio di scosse elettriche!
Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza della scatola dei fusibili.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

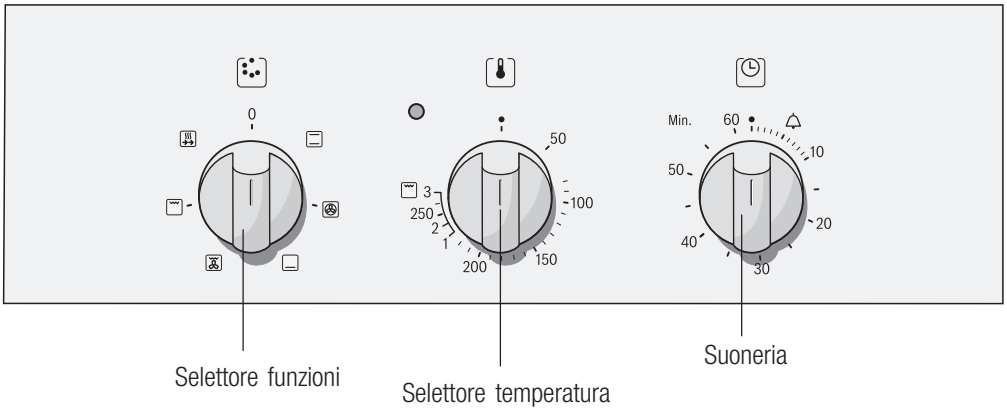
Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno	Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno. Non rivestirlo con fogli di alluminio. Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno. Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.
Acqua nel forno	Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.
Succo della frutta	In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare. Si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
Raffreddamento con la porta del forno aperta	Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati .
Forte imbrattamento della guarnizione del forno	Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.
Porta del forno come superficie d'appoggio	Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.
Trasporto della cucina	Non trasportare la cucina afferrandola dalla maniglia. La maniglia non sopporta il peso della cucina e può rompersi.

La vostra nuova cucina

Qui viene illustrato il vostro nuovo elettrodomestico, con la descrizione del pannello comandi dotato di interruttori e display. Si forniscono inoltre informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori in dotazione.

Pannello comandi

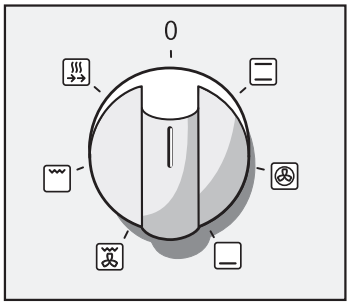
I dettagli possono variare in base al tipo di apparecchio.



Forno

Selettore funzioni

Il selettore delle funzioni consente di impostare il tipo di riscaldamento per il forno.
Il selettore delle funzioni può essere ruotato verso destra o sinistra.



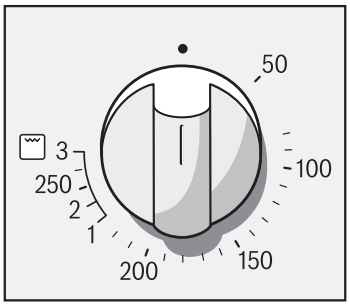
Posizioni	
0	Spento
Riscaldamento rapido	Serve per riscaldare rapidamente le pietanze.
Grill, superficie grande	Serve per cuocere al grill una grande quantità di salsicciotti, bistecche, pesci o toast.
Grill ventilato	Il grill ventilato è adatto soprattutto per la funzione grill per la cottura di carni di grandi dimensioni.
Riscaldamento inferiore	Il riscaldamento inferiore consente di cuocere maggiormente la parte inferiore delle pietanze o di ultimare la cottura.
Aria calda 3D*	Dolci, pizza, pasticcini, muffin e pasta sfoglia possono essere cotti contemporaneamente su due piani.
Riscaldamento superiore e inferiore	Cuocere e grigliare nel forno è possibile solo su un piano. Questa regolazione è adatta per torte e pizze in stampi o teglie e per arrosti di manzo, vitello e selvaggina.

* Tipo di riscaldamento, con il quale è stata definita la classe di efficienza energetica secondo le normative EN 50304.

Ruotando il selettore delle funzioni, la lampada di illuminazione del forno si accende.

Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado grill.



Temperatura	
50-270	Campo di temperatura in ºC

Grill	
1	Grill debole
2	Grill medio
3	Grill forte

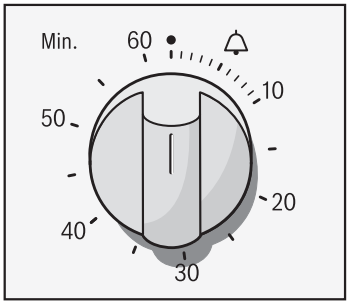
La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina quando il forno è in funzione. Durante le pause si spegne.

Gradi grill

Con l'opzione grill, superficie piccola, impostare un grado grill servendosi del selettore temperatura.

Sveglia

Mediante la sveglia è possibile impostare un periodo di tempo fino a 60 minuti. Il funzionamento della sveglia è indipendente dal forno e può essere utilizzata anche come sveglia da cucina.



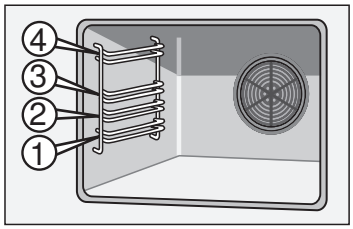
Tempe ratura	
•	Posizione OFF
🔔	Segnale al termine del periodo di tempo impostato
🔔 - 60	Scala temporale in minuti

Impostazione

Impostare la sveglia sul periodo di tempo desiderato.

Una volta trascorso il periodo di tempo, si udirà un segnale acustico. L'interruttore commuterà in modo automatico sulla posizione OFF •.

Forno e accessori

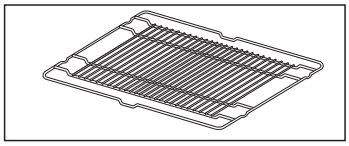


L'accessorio può essere introdotto nel forno a 4 livelli diversi.

Si può estrarre l'accessorio per due terzi senza che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.

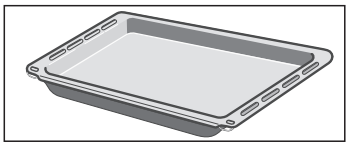
Accessori

Gli accessori possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il servizio di assistenza tecnica. Indicare il codice HEZ.



Griglia HEZ 434000

per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.
Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso ⌣.



Leccarda HEZ 432000

per dolci succosi, biscotti, cibi surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce al grill direttamente sulla griglia.

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.

Accessori speciali*	
Teglia da forno in alluminio HEZ430000	Per dolci e biscotti.
Griglia HEZ434000	Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrosti, grigliate e pietanze surgelate.
Leccarda HEZ432000	Per dolci, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrosti.
Teglia smaltata HEZ431000	Per dolci e biscotti.
Grata di protezione	La grata di protezione deve essere fissata alla porta del forno. Serve per evitare che i bambini tocchino la porta del forno. La grata di protezione con numero d'ordine 440651 può essere richiesta al Servizio di assistenza tecnica.

* Una vasta offerta di accessori per il forno è reperibile nei cataloghi o al sito Internet del produttore. Gli accessori speciali possono essere acquistati dai rivenditori specializzati.

Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento, il quale si attiva e si disattiva se necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

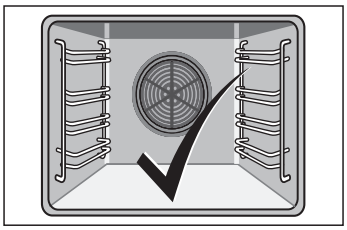
Prima di iniziare a utilizzare la cucina

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Aspetti a cui prestare attenzione”.

Smaltimento degli imballaggi

Prima di usare il nuovo forno, togliere tassativamente tutti i materiali di imballaggio.



Tra i ripiani ed il corpo del forno e davanti alla parete posteriore è presente del materiale da imballaggio come polistirolo e cartone. Eliminarle.

Il forno ora è pronto all’uso.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l’odore dell’apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo chiuso.

Procedimento

1. Impostare il selettore funzioni su ⊟.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

Dopo 60 minuti disattivare il selettore funzioni.

Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

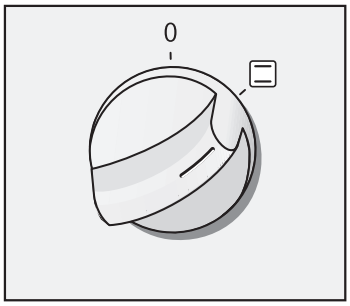
Impostazione del forno

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

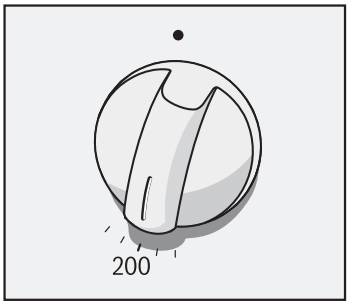
Al capitolo “Tabelle e consigli” sono indicati i tipi di riscaldamento e le temperature appropriati per molte pietanze.

Regolazione

Esempio:
riscaldamento
superiore/inferiore ⊟, 200 °C



1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado di grill.

Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, disattivare il selettore funzioni.

Modifica dell’impostazione

La temperatura e il grado di grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

Riscaldamento rapido

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità.

Regolazione

1. Impostare il selettore funzioni su riscaldamento rapido ⊡.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura desiderata.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina.

Il riscaldamento rapido è terminato

La lampada spia si spegne.

Introdurre la pietanza nel forno e impostare il forno stesso.

Cura e manutenzione

⚠ Non usare mai pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore. Pericolo di cortocircuito!

Non usare mai detergenti abrasivi o corrosivi. Possono danneggiare le superfici. Se uno di questi prodotti viene a contatto con la parte frontale dell'apparecchio, lavare subito con acqua.

Detergente

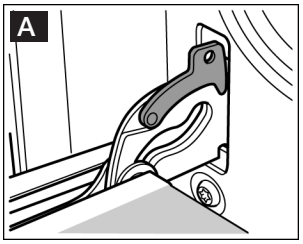
Esterno dell'apparecchio:	
Superfici in acciaio inox	Pulire con soluzione saponata calda e un panno morbido. In caso di superfici in acciaio inox, strofinare sempre in senso orizzontale per non rigare la superficie. Asciugare con un panno morbido. Togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Detergenti aggressivi, spugne ruvide e panni per pulizie non sono indicati. Per le superfici cromate, utilizzare un prodotto per acciaio inox. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Detergenti specifici per acciaio inox possono essere richiesti al Servizio di assistenza tecnica o ai rivenditori specializzati.
Superfici smaltate e laccate	Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.
Pulsanti	Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.
Vetro della porta	Utilizzare un detergente per vetri. Non impiegare detergenti abrasivi, corrosivi o il raschietto per vetro. Possono danneggiare il vetro.
Guarnizione	Pulire con acqua calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.

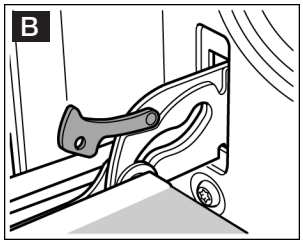
Vano del forno	Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido. In caso di molto sporco: usare detergente per forno, impiegare solo a forno freddo.
Coperchio in vetro della lampada da forno	Pulire con soluzione saponata calda e uno strofinaccio. Asciugare con un panno morbido.
Accessorio	Mettere a bagno in una soluzione saponata molto calda. Pulire con una spazzola o una spugnetta per stoviglie.
Teglia da forno in alluminio (opzionale)	Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare in alcun caso detergenti per forni. Non toccare la superficie con un coltello o oggetti taglienti simili. Rischio di graffi! Strofinare in direzione orizzontale e senza esercitare pressione con una soluzione saponata e un panno per vetri o in microfibra, che non lascia peli. Asciugare con un panno morbido. Detergenti aggressivi, spugne ruvide e panni per pulizie non sono indicati. Possono rigare la teglia da forno.
Dispositivo di sicurezza della porta (opzionale)	Smontare il dispositivo di sicurezza dalla porta per poter eseguire la pulizia. Mettere tutte le parti in materiale sintetico a bagno in una soluzione saponata di lavaggio molto calda e pulire con una spugnetta per stoviglie. Asciugare con un panno morbido. In caso di molto sporco, il dispositivo di sicurezza della porta può bloccarsi e non funzionare.
Piano di cottura	Indicazioni per la cura e manutenzione sono riportate nelle Istruzioni per l'uso specifiche del piano di cottura.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

È possibile rimuovere la porta del forno a scopo di pulizia o per poter smontare i vetri della porta.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa (Figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla.
Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare (Figura B).

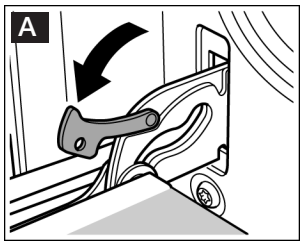


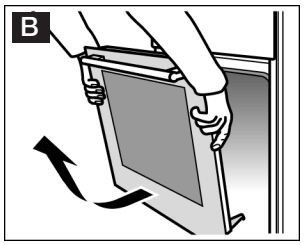


⚠ Pericolo di lesioni! Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore.
Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra (Figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto (Figura B).
   Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla ulteriormente ed estrarla.

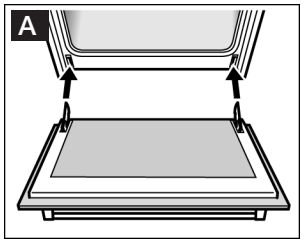


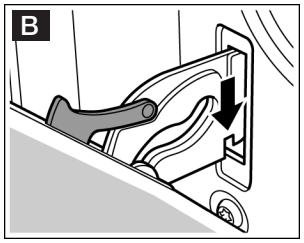


Riaggancio della porta

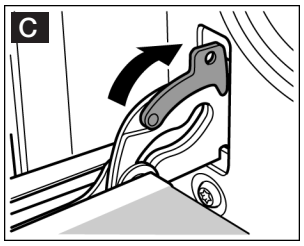
Riagganciare la porta del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano già inserite nelle aperture corrispondenti (Figura A).
2. Innestare l'apposita tacca di entrambe le cerniere (Figura B).





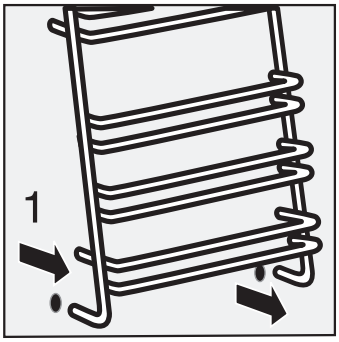
3. Richiudere le due leve di bloccaggio (Figura C). Chiudere la porta del forno.



⚠ Pericolo di lesioni! Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Pulizia dei supporti

I supporti possono essere estratti per la pulizia.

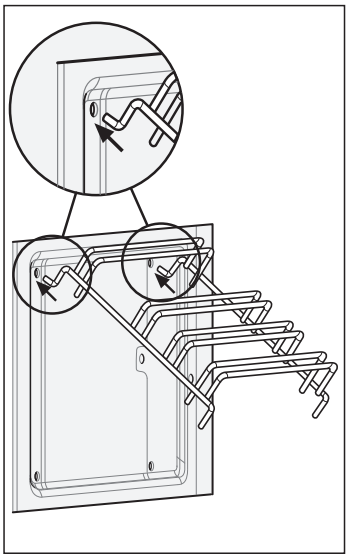


Sganciamento dei supporti:

1. Estrarre dalla parte bassa il supporto verso il centro del vano forno, sino a quando i due perni saranno completamente liberi.

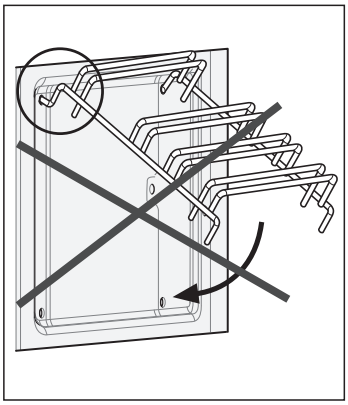
2. Sollevare quindi il supporto verso l'alto ed estrarlo con cautela.

I supporti devono essere puliti con un detergente per stoviglie utilizzando una spugna o una spazzola.



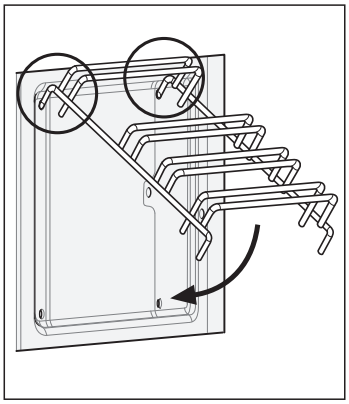
Montaggio dei supporti:

1. Inserire i due ganci con attenzione nei fori superiori.

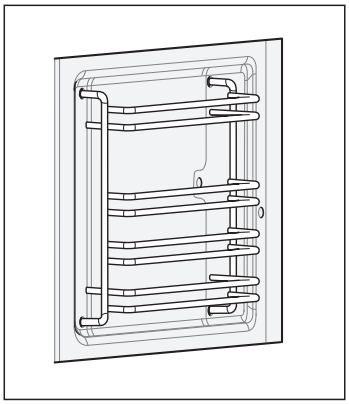


Attenzione! Montaggio non corretto: non muovere mai il supporto, prima che i due ganci siano perfettamente fissati ai fori superiori.

Può danneggiarsi o scheggiarsi la smaltatura.



2.Montaggio corretto: I due ganci devono essere perfettamente fissati nei fori superiori. Muovere, quindi, il supporto lentamente e con precauzione verso il basso e agganciarlo nei fori inferiori.



3. Agganciare ambedue i supporti.

Una maggiore distanza tra i primi due livelli è indice di un corretto montaggio della griglia.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile della cucina è integro.
	Calo di corrente	Verificare se la lampada della cucina funziona.

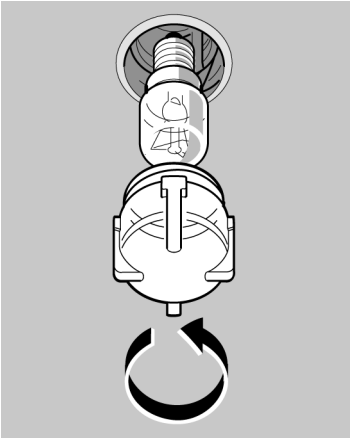
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

Sostituzione della lampada superiore del forno

Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade di ricambio termostabili da 25 watt sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio. Utilizzare solo queste lampade.

Procedimento



1. Disattivare la sicurezza della cucina nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Svitare la copertura della lampada all'interno del forno girandola verso sinistra.
4. Sostituire la lampada con una dello stesso tipo.
5. Riavvitare la copertura della lampada.
6. Rimuovere il canovaccio e riattivare il dispositivo di sicurezza.

Sostituzione della copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampada del forno è danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture in vetro possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero del prodotto e il numero FD dell'apparecchio, La targhetta con i numeri si trova a destra, lateralmente rispetto alla porta del forno. Per evitare di perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD

Servizio di assistenza tecnica ☎

Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. E' quindi possibile scoprire il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla propria ricetta, nonché gli accessori che possono essere utilizzati e il livello del forno al quale la pietanza deve essere inserita. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Dolci e biscotti

Cottura su un piano

Per cucinare i dolci su un piano del forno, utilizzare la funzione riscaldamento super./infer. ⊟. In questo modo otterrete una perfetta cottura dei vostri dolci.

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Nel caso di stampi chiari in metallo e dalle pareti sottili o nel caso di stampi in vetro i tempi di cottura si prolungano e la doratura del dolce non risulta del tutto uniforme.

Posizionare sempre lo stampo sulla griglia.

Tabelle

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo. Così si risparmia energia elettrica. Se si preriscalda, si riducono i tempi di cottura di 5 - 10 minuti.

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i diversi tipi di dolci e biscotti.
La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Tentare inizialmente con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se necessario, la volta successiva impostare un valore superiore.

Per ulteriori informazioni vedere i “Consigli per la cottura al forno” riportati di seguito alle tabelle.

Dolci nello stampo	Stampo sulla griglia	Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempe-ratura °C	Durata della cottura, minuti
Impasti semplici	Stampi rotondi/ a corona/ rettangolari	2	⊟	160-180	55-65
Impasti fini (ad es. torta Margherita)	Stampi rotondi/ a corona/ rettangolari	2	⊟	155-175	65-75
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo con cerniera	1	⊟	160-180	30-40
Fondi di torta di pasta	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2	⊟	160-180	25-35
Pan di Spagna	Stampo con cerniera	2	⊟	160-180	30-40
Torta alla frutta o allo yogurt, pasta frolla*	Stampo con cerniera scuro	1	⊟	170-190	70-90
Dolce alla frutta, di pasta	Stampo con cerniera	2	⊟	150-170	55-65
Torte salate* (ad es. quiche/torta di cipolle)	Stampo con cerniera	1	⊟	180-200	50-60

* Lasciar raffreddare la torta per circa 20 minuti all’interno dell’apparecchio.

Dolci su teglia		Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in °C	Durata in min.
Impasti o pasta lievitata con copertura secca	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊟	160-180 150-170	25-35 35-45
Impasti o pasta lievitata con copertura succosa (frutta)	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊟	140-160 130-150	40-50 50-60
Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare)	Leccarda	2	⊟	170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2	⊟	160-180	25-35
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3	⊟	160-180	50-60
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	3	⊟	150-170	90-100
Strudel dolce	Leccarda	2	⊟	180-200	55-65
Pizza	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊟	180-200 150-170	20-30 35-45

* Le teglie in alluminio possono essere richieste in un secondo tempo al Servizio di assistenza tecnica o ai rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia da forno .

Pane e panini		Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in ºC	Durata, min.
Pane lievitato con 1,2 kg di farina* (preriscaldare)	Leccarda	2	⊟	270 190	8 35-45
Pane fermentato con 1,2 kg di farina* (preriscaldare)	Leccarda	2	⊟	270 190	8 35-45
Pagnotte (ad es. panini di segale) (preriscaldare)	Leccarda	3	⊟	200-220	20-30

* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in ˚C	Durata in min.
Biscottini	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊞	150-170 130-150	10-20 25-35
Meringhe	Leccarda	3	⊞	70-90	135-145
Bignè	Leccarda	2	⊟	200-220	30-40
Amaretti	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊞	110-130 100-120	30-40 35-45
Pasta sfoglia	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊞ ⊞	190-210 180-200	20-30 25-35

* Le teglie in alluminio possono essere richieste in un secondo tempo al Servizio di assistenza tecnica o ai rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia da forno .

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Come capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine della cottura indicata nella ricetta, perforare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non imburrare il bordo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro sul lato superiore.	Inserirlo più in basso, impostare una temperatura inferiore e prolungare la durata della cottura.
Il dolce è troppo secco.	Perforare il dolce pronto con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Dolci con guarnitura succosa: far cuocere dapprima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.

Le pietanze non hanno una doratura uniforme.	Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Cuocere i dolci delicati con riscaldamento superiore e inferiore su un solo livello. Anche la carta da forno sporgente a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in base alle dimensioni della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare una leccarda più profonda.
I cibi sono stati cucinati su più piani. Al livello superiore, la pietanza è più scura rispetto a quella che si trova al livello più basso.	Quando si cucina su più livelli, si consiglia di utilizzare sempre la funzione aria calda 3D. Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.
Durante la cottura di dolci succosi, si forma dell'acqua di condensazione.	Durante la cottura può essere generato del vapore, il quale fuoriesce attraverso la maniglia della porta. Può quindi depositarsi sul pannello di comando oppure sulla superficie dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Questo dipende da condizioni di natura fisica.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

E' possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrosti di grosse dimensioni è ideale anche la leccarda.

Posizionare sempre la pentola al centro della griglia.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

La buona riuscita di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiai di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiai, in funzione delle rispettive dimensioni.

Le fette di carne devono esser voltate una volta trascorsa metà del tempo di cottura.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Avvertenze per la cottura con il grill

Cuocere con il grill tenendo il forno chiuso.

Per la cottura con il grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. I cibi si rosolano in questo modo uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura con il grill.

Mettere i cibi a cuocere direttamente sulla griglia. Nel caso in cui si debba cuocere una sola fetta, si ottengono i risultati migliori posizionandola al centro della griglia.
Inserire inoltre la leccarda al livello 1. Il sugo della carne viene così raccolto ed il forno resta pulito.

Voltare le fette una volta trascorsi i due terzi del tempo indicato.

Il corpo riscaldante per grill continua ad attivarsi e disattivarsi. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado di grill impostato.

Carne

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo. I tempi riportati nelle tabelle rappresentano valori indicativi. Questi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Carne	Peso	Stoviglie/ pentole	Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in ºC, funzione grill	Durata, min.
Stufato di manzo (ad es. lombata)	1 kg 1,5 kg 2 kg	con coperchio	2 2 2		200-220 190-210 180-200	120 140 160
Lombo di manzo	1 kg 1,5 kg 2 kg	senza coperchio	1 1 1		210-230 200-220 190-210	70 80 90
Roastbeef, al sangue*	1 kg	senza coperchio	1		230-250	50
Bistecche, ben cotte		Griglia***	4		3	20
Bistecche, al sangue		Griglia***	4		3	15
Carne di maiale senza cotenna (ad es. arista)	1 kg 1,5 kg 2 kg	senza coperchio	1 1 1		190-210 180-200 170-190	120 150 170
Carne di maiale con cotenna** (ad es. spalla, piedino)	1 kg 1,5 kg 2 kg	senza coperchio	1 1 1		190-210 180-200 170-190	130 160 190
Cotoletta di maiale con osso	1 kg	con coperchio	1		210-230	80
Polpettone	750 g	senza coperchio	1		180-200	70
Salsicciotti	750 g ca.	Griglia***	4		3	15
Arrosto di vitello	1 kg 2 kg	senza coperchio	1 1		200-220 180-200	100 140
Cosciotto di agnello disossato	1,5 kg	senza coperchio	1		170-190	120

* Girare il roastbeef a metà cottura. Terminata la cottura, avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare nel forno per 10 minuti.

** Incidere la cotenna della carne di maiale, e se deve essere girata, deporla nel contenitore prima con la cotenna rivolta verso il basso.

*** Inserire la leccarda al livello 1.

Pollame

I valori della tabella valgono per l'introduzione degli alimenti nel forno freddo.

I pesi indicati nella tabella si riferiscono a pollame non farcito, pronto per la cottura.

Se si cuoce direttamente sulla griglia con la funzione grill, inserire la leccarda al livello 1.

Bucare la pelle sotto le ali dell'anatra e dell'oca, in modo che possa colare il grasso.

Il pollame deve essere girato completamente dopo due terzi del tempo di cottura.

Il pollame risulta particolarmente dorato e croccante se, verso la fine del tempo di cottura, viene spalmato con burro, irrorato con acqua calda salata o succo di arancia.

Pollame	Peso	Stoviglie/ pentole	Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in °C	Durata, min.
Mezzo pollo, da 1 a 4 pezzi	à 400 g	Griglia	2		210-230	40-50
Porzioni di pollo	à 250 g	Griglia	3		210-230	30-40
Pollo intero, da 1 a 4 pezzi	à 1 kg	Griglia	2		200-220	55-85
Anatra	1,7 kg	Griglia	2		170-190	80-100
Oca	3 kg	Griglia	2		160-180	110-130
Tacchino	3 kg	Griglia	2		180-200	80-100
2 Cosce di tacchino	à 800 g	Griglia	2		180-200	80-100

Pesce

I valori della tabella valgono per l'introduzione degli alimenti nel forno freddo.

Pesce	Peso	Stoviglie/ pentole	Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in ºC, funzione grill	Durata, min.
Pesce, al grill	à 300 g		3		Grado 2	20-25
	1 kg	Griglia*	2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Tranci di pesce, ad es. costolette	à 300 g	Griglia*	4		Grado 2	20-25

* Inserire la leccarda al livello 1.

Consigli per arrostire e cuocere con il grill

Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.	Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaio». Premere con il cucchiaio sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.
L'arrosto è troppo oscuro e la crosta è bruciata.	Controllare l'altezza d'inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande ed aggiungere meno liquido.
Quando si bagna l'arrosto si sviluppa vapore.	Una gran parte fuoriesce attraverso lo sfiato vapori. Il vapore acqueo può depositarsi sul frontalino dei comandi, oppure sui frontali dei mobili contigui, e gocciolare come acqua di condensazione. Questa è una caratteristica fisica.

Soufflé, gratin, toast

I valori della tabella valgono per l'introduzione degli alimenti nel forno freddo.

Pietanza		Stoviglie/pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ºC, Livello grill	Durata, min.
Soufflé, dolce (ad es. sformato di quark con frutta)		Stampo per soufflé	2		170-190	50-60
Sformati piccanti con ingredienti cotti (ad es. sformato di pasta)		Stampo per soufflé	2		210-230	25-35
Sformati piccanti con ingredienti crudi* (ad es. patate gratinate)		Stampo per soufflé	2		150-170	50-60
Dorare i toast	12 fette	Funzione grill	4		3	4-5
Gratinare i toast	12 fette	Funzione grill**	3		3	5-8

* Lo sformato deve essere alto 2 cm max.

** Inserire la leccarda al livello 1.

Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Livello	Tipo di riscalda-mento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta*	Leccarda	3		190-210	45-55
Patatine fritte*	Leccarda	3		210-230	25-30
Pizza*	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Griglia	2		190-210	15-20

* Rivestire l'accessorio con carta da forno. Accertarsi che la carta da forno sia adatta a queste temperature.

Avvertenza

La leccarda può deformarsi durante la fase di scongelamento di cibi surgelati nel forno. Le cause sono da ricercare nelle grosse differenze di temperatura a livello dell'accessorio. La deformazione si riduce già durante la cottura.

Scongelamento

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e disporli sulla griglia in una pentola adatta.

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità di alimenti.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temperatura in ºC
Alimenti surgelati* per esempio, torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutti, pollo, salsicce e carne, pane, panini, dolci e biscotti	Griglia	2		Il selettore temperatura rimane disattivato.

* Disporre il pollo con il petto appoggiato sul piatto.

Essiccamento

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato e lavarla accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Rivestire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta oleata.

Pietanza	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temperatura in ºC	Durata, ore
600 g di fettine di mela	1+3		80	ca. 5
800 g di fettine di pera	1+3		80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	1+3		80	ca. 8-10
200 g di erbe aromatiche già pulite	1+3		80	ca. 1½

Avvertenza

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa. Una volta essiccati, staccare subito gli alimenti dalla carta.

Preparazione di conserve

Preparazione

I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti ed integri. Usare possibilmente vasetti di uguale grandezza. Le indicazioni nella tabella si riferiscono a vasetti tondi da uno litro.
Attenzione! Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Utilizzare solo frutta e verdura integre. Lavarle accuratamente.

Mettere la frutta o la verdura nei vasetti.
Eventualmente pulire ancora una volta i bordi dei vasetti. Devono essere ben puliti. Disporre su ogni vasetto una guarnizione di gomma bagnata e il coperchio. Chiudere i vasetti con le mollette.

Nel forno non devono essere introdotti più di sei vasetti.

I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Possono essere influenzati da temperatura ambiente, numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto. Prima di cambiare o di disattivare l'apparecchio, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi ben bene.

Regolazione

1. Inserire la leccarda al livello 2. Mettere i vasetti nella pentola in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Impostare il selettore funzioni su ⊟.
5. Regolare il selettore temperatura su 170 - 180 °C.

Cottura di frutta

Non appena il contenuto dei barattoli inizia a spumeggiare, ovvero quando si formano bollicine che salgono verso la superficie a brevi intervalli l'una dall'altra - dopo circa 40 - 50 minuti - disattivare il selettore temperatura. Il selettore funzioni resta attivato.

Dopo 25 - 35 minuti di permanenza nel calore residuo, è opportuno estrarre i vasetti dal forno. Un raffreddamento prolungato nel forno potrebbe provocare lo sviluppo di germi e favorire l'acidificazione della frutta sotto vuoto. Disattivare il selettore funzioni.

Frutta in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	Disattivazione	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	Disattivazione	ca. 30 minuti
Passata di mele, pere, prugne	Disattivazione	ca. 35 minuti

Cottura per conservazione sotto vuoto di verdura

Non appena iniziano a formarsi bollicine che salgono verso la superficie dei barattoli, riportare la temperatura a circa 120 - 140 °C. Per sapere quando si può disattivare il selettore temperatura, si rimanda alla tabella. Lasciare la verdura nel forno per altri 30-35 minuti. Il selettore funzioni resta nel frattempo attivato.

Verdura con acqua di cottura fredda in vasetti da uno litro	a partire dalla formazione di bollicine a 120-140 °C	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Rape rosse	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagiolini, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

Estrarre i vasetti

Non deporre i vasetti su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

Ricette speciali

Con questo apparecchio è possibile impostare temperature comprese tra 50 e 270 ºC. In questo modo è possibile preparare yogurt cremosi a 50 ºC ottenendo ottimi risultati così come una pasta lievitata più soffice.

Yogurt

Far bollire il latte (3,5% di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 50 ºC. Aggiungere 150 g di yogurt e mescolare. Versare il tutto in tazze o in vasetti con tappo a vite e sistemarli sulla griglia dopo averli coperti. Preriscaldare il forno fino a 50 ºC per 5 minuti. Quindi, fare cuocere come indicato.

Pasta lievitata

Preparare la pasta lievitata come di consueto. Riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire. Preriscaldare il vano di cottura per 5 minuti. Spegnere l'apparecchio e lasciare riposare la pasta nel vano di cottura.

Preparazione

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscalda-mento	Temperatura in ºC	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite sulla griglia	1	⊟	50	6-8 ore
Pasta lievitata	Collocare la stoviglia termoresistente	Sul fondo del vano di cottura	⊟	Preriscaldare a 50 ºC, spegnere l'apparecchio, mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5 min. 20-30 min.

Consigli per il risparmio energetico

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce. E' anche possibile inserire due stampi l'uno accanto all'altro.

Per i tempi di cottura più lunghi, si può disattivare il forno 10 minuti prima dell'ora di fine cottura e utilizzare quindi il calore residuo per completare la cottura.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patatine fritte, patate arrosto, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati ad alte temperature (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

	Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide
Generalità	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con riscaldamento super./infer. max. 200 ºC, con aria calda 3D o aria calda max. 180 ºC.
Biscottini	Con riscaldamento super./infer. max. 190 ºC, con aria calda 3D o aria calda max. 170 ºC. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patatine fritteal forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare un solo strato. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché le patate non secchino.

Cotture di riferimento

secondo gli standard DIN 44547 e EN 60350

Dolci e biscotti

I valori della tabella valgono per l'introduzione nel forno freddo dei cibi.

Pietanza	Accessorio e indicazioni	Livello	Tipo di riscalda-mento	Tempera-tura in °C	Durata in min.
Biscotti spritz	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊛	150-170 140-160	20-30 30-40
Pasticcini 20 pezzi	Leccarda	3	⊟	150-170	25-35
Pasticcini, 20 pezzi per teglia (preriscaldare)	Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	1+3	⊛	140-160	30-40
Fondo di torta biscottata	Stampo a cerniera	2	⊟	160-180	30-40
Dolce lievitato in teglia	Leccarda Teglia da forno in alluminio* + leccarda**	3 1+3	⊟ ⊛	140-160 130-150	40-50 50-60
Torta di mele ricoperta	Leccarda + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm***	1	⊟	190-210	70-80
Torta di mele ricoperta	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm***	1+3	⊛	170-190	65-75

* Teglie e griglie addizionali sono disponibili tra gli accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia da forno .

*** Gli stampi per torte devono essere posizionati sull'accessorio in diagonale.

Funzione grill

I valori della tabella valgono per l'introduzione nel forno freddo dei cibi.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata in min.
Dorare i toast (preriscaldare 10 min.)	Griglia	4		3	1-2
Svizzera, 12 pezzi*	Griglia	4		3	25-30

* Girare dopo ⅔ del tempo di cottura. Inserire la teglia al livello 1.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München

DEUTSCHLAND

9000545602

BO • it • 120590–01