

HBC36P753



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso2



9000615121

Norme di sicurezza	2
Prima del montaggio.....	2
Avvertenze per la sicurezza.....	2
Cause dei danni.....	3
Il nuovo apparecchio	3
Pannello di comando.....	4
Pulsanti.....	4
Selettore.....	4
Display.....	4
Controllo della temperatura.....	4
Vano di cottura.....	5
Accessori.....	5
Primo utilizzo del forno	6
Regolazioni iniziali.....	6
Riscaldamento del vano di cottura.....	6
Pulizia degli accessori.....	6
Attivare e disattivare il forno	6
Accensione.....	6
Spegnimento.....	6
Regolazione del forno	7
Tipi di riscaldamento.....	7
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.....	7
Consigli.....	8
Impostazione del riscaldamento rapido.....	8
Memory	8
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory.....	8
Avvio della funzione memory.....	9
Impostazione Sabbat	9
Avviare l'impostazione Sabbat.....	9
Funzioni durata	9
Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata.....	9
Impostazione del contaminuti.....	9
Impostazione della durata.....	10
Rinvio dell'ora di fine.....	10
Impostazione dell'ora.....	11
Sicurezza bambino	11
Impostazioni di base	11
Modifica delle impostazioni di base.....	12
Spegnimento automatico	13

Autopulizia	13
Preparazione.....	13
Impostazione dell'autopulizia.....	13
Dopo l'autopulizia.....	14
Cura e manutenzione	14
Detergente.....	14
Pulizia dei pannelli in vetro.....	14
Tabella guasti	15
Tabella guasti.....	15
Sostituzione della lampada del forno.....	16
Sostituzione della guarnizione della porta.....	16
Servizio di assistenza tecnica	17
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	17
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	17
Risparmio energetico.....	17
Smaltimento ecocompatibile.....	17
Programmazione automatica	17
Selezione del programma.....	18
Impostazione separata del risultato di cottura.....	18
Stoviglie.....	18
Preparazione degli alimenti.....	18
Testati nel nostro laboratorio	19
Dolci e biscotti.....	19
Consigli per la cottura in forno.....	21
Cottura arrosto e al grill.....	22
Consigli per la cottura in forno e al grill.....	25
Sformati, gratin, toast.....	25
Cibi pronti.....	26
Cottura delicata	26
Impostare la cottura delicata.....	26
Consigli per la cottura delicata.....	27
Pietanze sperimentate	27
Cottura al forno.....	27
Cottura al grill.....	28
Acrilamide negli alimenti	28

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

Norme di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

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 adatte o

- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di 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 mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

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 di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Autopulizia

Pericolo di incendio!

- Durante la fase di autopulizia i residui di cibo, di grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad esempio gli strofinacci. Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Tenere lontano i bambini.

Rischio di gravi danni alla salute!

Durante l'autopulizia, non inserire teglie e stampi con rivestimento antiaderente. A causa del calore elevato, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e si possono generare gas tossici.

Cause dei danni

Attenzione!

- Teglia, carta da forno, pellicola in alluminio o stoviglie sul fondo del vano di cottura: Non appoggiare teglie o stoviglie sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con pellicola in alluminio. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corroda.
- Fuoriuscita del succo della frutta: Nella preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la leccarda. Il succo della frutta che trabocca causa la formazione di macchie indelebili.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello di comando

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



Tasti

Sotto ciascun tasto è presente un sensore. Non premere con troppa forza. Toccare solo il simbolo corrispondente.

Pulsanti

Simbolo/Tasto	Funzione dei tasti
	Selezionare il tipo di riscaldamento
	Selezionare la programmazione automatica
	Selezionare l'autopulizia
	Scendere di una riga sul display
	Salire di una riga sul display
	Selezionare Memory
	Attivare il riscaldamento rapido
	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
	Attivare e disattivare la lampadina del forno
	Premendo brevemente si accede alle informazioni. Tenendo premuto a lungo si apre e si chiude il menu Impostaz. di base
	Attivare/disattivare la sicurezza bambino
	Attivare e disattivare il forno
	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento. Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

Selettore

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Display

Il display è suddiviso in diverse zone:

- Dicitura, compare solo prima dell'avvio
- Campo di regolazione
- Barra di stato, compare dopo l'avvio

Dicitura

Nella riga superiore viene indicata la funzione scelta, ad es. tipi di riscaldamento, programmi, funzioni durata, ecc. A destra, le

freccie indicano in quali direzioni si può navigare con i tasti e . Dopo l'avvio, la dicitura scompare.

Campo di regolazione

Nel campo di regolazione compaiono valori predefiniti che è possibile modificare. Con i tasti di navigazione e è possibile passare da una riga all'altra. La riga nella quale si trovano già i valori è contrassegnata da parentesi a sinistra e a destra. Il valore tra parentesi può essere modificato con il selettore.

Barra di stato

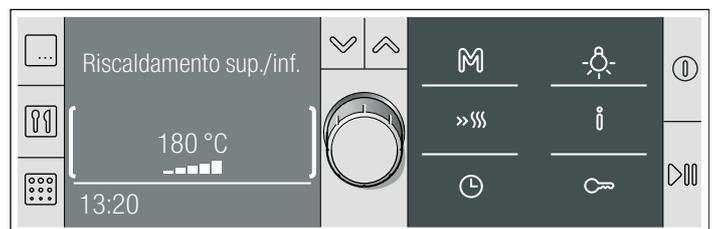
La barra di stato si trova nella parte inferiore del display. Compare dopo l'avvio e in essa sono visualizzate l'ora attuale, le funzioni durata in corso oppure la sicurezza bambino impostata. Prima dell'avvio vengono forniti, se necessario, brevi testi di avvertenza sull'impostazione.

Controllo della temperatura

Le cinque barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

Fasi di riscaldamento

Dopo l'avvio, sotto la temperatura impostata compaiono cinque barre. Quando l'ultima barra si è riempita, la temperatura impostata è stata raggiunta.



Con i livelli grill e di autopulizia le barre non compaiono.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto . Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Calore residuo

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando le cinque barre sono visibili sul display, nel vano di cottura è stata raggiunta una temperatura di circa 300 °C. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

Vano di cottura

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Avvertenza: Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Lampadina del forno

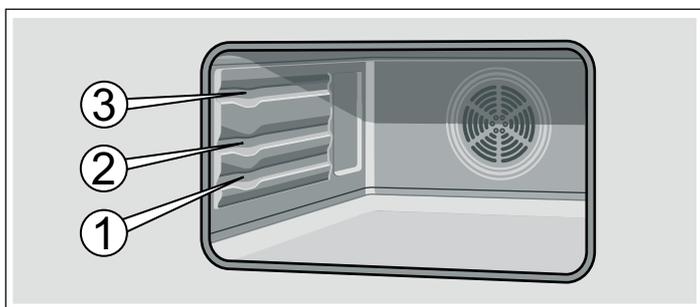
Durante il funzionamento, la lampadina del forno si accende nel vano di cottura.

Quando si apre la porta del forno, la lampadina si accende.

Con il tasto  è possibile accendere o spegnere la lampadina.

Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 3 livelli differenti.



Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Gli accessori sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Inserire il numero HEZ/HMZ.



Griglia

per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carne alla griglia.

La griglia con la curvatura può essere utilizzata sia verso l'alto  che verso il basso .



Estensione professionale

Con l'estensione telescopica è possibile estrarre la leccarda, senza che l'accessorio si ribalti.

Articoli del servizio di assistenza tecnica

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop

Panno per superfici in acciaio inossidabile Cod. articolo 311134

Gel per la pulizia del grill e del forno Cod. articolo 463582

Panno in microfibra a nido d'ape Cod. articolo 460770

Blocco di sicurezza della porta Cod. articolo 612594

Accessori speciali

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

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Leccarda	HEZ862000	per arrostiti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, dolci secchi, sformati e gratin. Quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia, la leccarda in vetro funge da protezione antispruzzo. A tal fine, inserire la leccarda al livello 1. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Teglia smaltata	HEZ861000	Per dolci e biscottini. Infornare la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno fino a innestarla nel forno.
Leccarda in vetro	HEZ863000	Per arrostiti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin. Quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia, la leccarda in vetro funge da protezione antispruzzo. A tal fine, inserire la leccarda in vetro al livello 1.
Tegame in vetro	HEZ915001	Per brasati e sformati preparati al forno. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione automatica.
Recipiente per arrostiti universale	HEZ390800	Per porzioni particolarmente abbondanti o per più porzioni. Il tegame esternamente è in smalto granitico dotato di coperchio in vetro resistente al calore. Il coperchio in vetro può essere utilizzato come stampo per gratin.

nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.

Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.

Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.

Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.

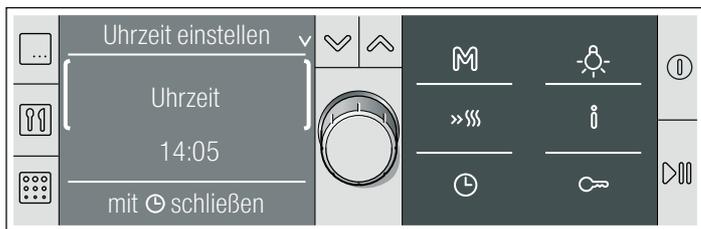
Primo utilizzo del forno

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

- Impostare l'ora
- Se occorre, modificare la lingua del display di testo
- Riscaldare il vano di cottura
- Pulire gli accessori
- Leggere le avvertenze relative alla sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Regolazioni iniziali

Dopo aver allacciato l'apparecchio nuovo alla rete elettrica, sul display nella riga superiore compare la dicitura "Uhrzeit einstellen" (Impostazione dell'ora). Impostare l'ora e, se occorre, la lingua del display di testo. L'impostazione predefinita è la lingua tedesca.



Impostazione dell'ora e modifica della lingua

1. Passare all'ora predefinita mediante il tasto .
2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
3. Risalire mediante il tasto .
- La dicitura "Uhrzeit" (Ora) viene indicata tra parentesi.
4. Passare a "Sprache wählen" (Selezione lingua:) con il selettore.
5. Premere il tasto .
- La dicitura "deutsch" (tedesco) viene indicata tra parentesi.
6. Servendosi del selettore impostare la lingua desiderata. Sono disponibili 30 lingue diverse.
7. Premere il tasto .

Ora e lingua vengono acquisite. Sul display viene visualizzata l'ora attuale

Avvertenza: La lingua può essere modificata in qualunque momento. Vedere il capitolo *Impostazioni di base*.

Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

Riscaldare il vano di cottura con Riscaldamento sup./inf. a 240 °C.

1. Premere il tasto .
Compare il display iniziale con la descrizione dei tasti.
2. Subito dopo, premere il tasto .
Nella riga superiore c'è la dicitura "Tipi riscaldam." Nel campo di regolazione vengono proposti Aria calda 3D e 160 °C. Il tipo di riscaldamento viene indicato tra parentesi.
3. Servendosi del selettore, modificare il tipo di riscaldamento impostando Riscaldamento sup./inf.
4. Passare alla temperatura mediante il tasto .
- La temperatura viene ora indicata tra parentesi.
5. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 240 °C.
6. Premere il tasto .
- L'apparecchio entra in funzione. La dicitura "Tipi riscaldam." scompare. In basso nel display compare la barra di stato con l'ora.
7. Trascorsi 60 minuti, spegnere il forno con il tasto .

Le barre del controllo della temperatura indicano il calore residuo nel vano di cottura.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

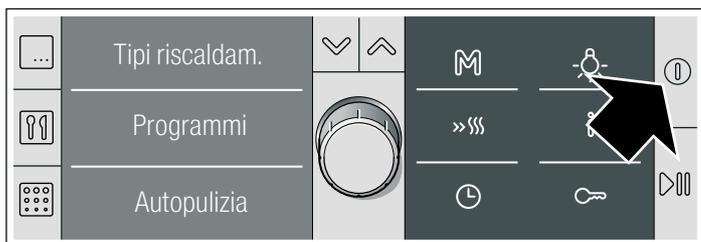
Attivare e disattivare il forno

Attivare e disattivare il forno mediante il tasto .

Accensione

Premere il tasto .

Compare il display iniziale con la descrizione dei tasti.



Selezionare la modalità di funzionamento desiderata:

- Tasto = tipi di riscaldamento
- Tasto = programmi
- Tasto = autopulizia

- Tasto = impostazione Memory memorizzata

Se nel giro di alcuni secondi non si preme alcun tasto, verrà proposta l'impostazione predefinita Aria calda 3D a 160 °C.



È possibile modificare la modalità di funzionamento in qualsiasi momento.

Per le istruzioni relative all'impostazione, consultare dettagliatamente i singoli capitoli.

Spegnimento

Premere il tasto . Il forno si spegne, sul display viene visualizzata l'ora.

Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

- i tipi di riscaldamento disponibili per il forno
- come impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura
- come scegliere una pietanza dai consigli
- e come impostare il riscaldamento rapido.

Tipi di riscaldamento

Il forno dispone di un'ampia scelta di tipi di riscaldamento che consente di scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Tipi di riscaldamento e ambiti di temperatura	Impiego
Aria calda 3D 30-250 °C	Per la cottura al forno di dolci e pasticcini su due livelli.
Aria calda 30-250 °C	Per la cottura al forno di torte morbide in stampi su un livello.
Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per cuocere e arrostiti su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta) o per dolci in teglia.
Cottura Hydro 30-300 °C	Per impasti lievitati, ad es. pane, pagnotte o treccia lievitata, e ad es. per bigné. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. L'umidità degli alimenti si trasforma in vapore acqueo all'interno del vano di cottura.
Riscaldamento intensivo 100-300 °C	Per pietanze dal fondo croccante (ad es. quiche). Il calore viene distribuito dall'alto ma più intensamente dal basso.
Riscaldamento inferiore 30-200 °C	Per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
Grill ventilato 100-250 °C	Per pollame e pezzi di carne più grossi
Grill, superficie grande ridotto (1) medio (2) forte (3)	Per grigliare grandi quantità di bistecche, salsicce, toast o grandi porzioni di pesce.
Grill, superficie piccola ridotto (1) medio (2) forte (3)	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast o piccole porzioni di pesce.
Cottura delicata 70-100 °C	Per porzioni di carne tenera che devono avere una cottura media/ al sangue o risultare ben cotte
Preriscaldamento 30-70 °C	Per il preriscaldamento di stoviglie in porcellana.
Scaldavivande 60-100 °C	Per tenere in caldo gli alimenti.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

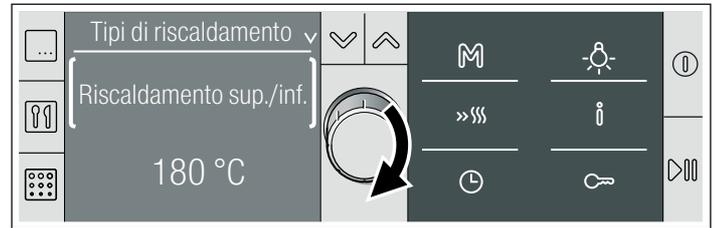
Esempio nella figura: impostazione Riscaldamento sup./inf., 200 °C

Accendere il forno con il tasto  oppure premere il tasto . Sul display viene visualizzata l'impostazione predefinita Aria calda 3D, 160 °C.

È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto .

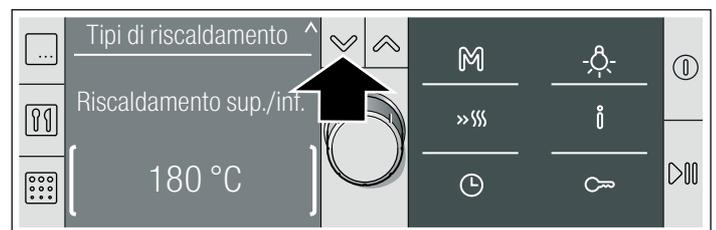
Se si desidera impostare un altro tipo di riscaldamento o una temperatura diversa, procedere nel modo seguente.

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



2. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto .

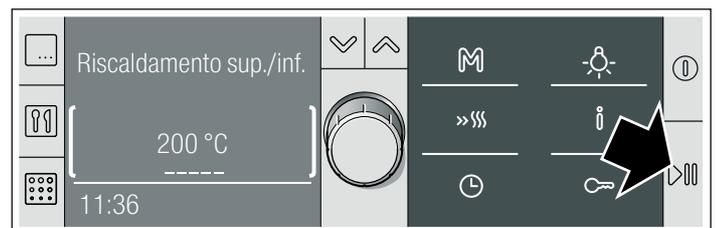
La temperatura proposta viene indicata tra parentesi.



3. Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.



4. Premere il tasto .



La cottura inizia.

5. Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con il tasto  o selezionare di nuovo una modalità di funzionamento e impostarla.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Il forno è in pausa. Nella barra di stato lampeggia il simbolo . Chiudere la porta e premere di nuovo il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Il simbolo  lampeggia. Premere di nuovo il tasto , il forno riprende a funzionare.

Modifica della temperatura o del livello grill

È sempre possibile. Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

Richiesta di informazioni

Premere brevemente il tasto . Per ogni altra informazione premere di nuovo brevemente il tasto . Prima dell'inizio della cottura vengono fornite informazioni sui tipi di riscaldamento, sui livelli di inserimento e sugli accessori. Dopo l'avvio, è possibile verificare la temperatura del vano di cottura.

Impostazione della durata

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Impostare durata.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Consigli

Se si seleziona una pietanza dai Consigli, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti. È possibile scegliere tra varie categorie diverse. I consigli contengono un'ampia varietà di pietanze, da dolci, pane, pollame, carne e selvaggina a sformati e a cibi pronti. La temperatura e la durata possono essere modificate. Il tipo di riscaldamento è fisso.

Tramite i vari livelli di selezione si visualizzano le varie pietanze. Non resta che provare e scoprire la varietà delle nostre pietanze.

Scelta della pietanza

1. Premere il tasto .

Il display visualizza come impostazione predefinita Aria calda 3D, 160 °C.

2. Ruotare a sinistra il selettore su Consigli.

Compare la prima categoria di alimenti.

3. Premendo il tasto  passare alla categoria di alimenti ed effettuare la selezione servendosi del selettore.

Passare al livello successivo con il tasto . Effettuare la selezione successiva servendosi ogni volta del selettore.

Alla fine, viene visualizzata l'impostazione consigliata per la pietanza prescelta. È possibile modificare la temperatura, non il tipo di riscaldamento.

4. Premere il tasto .

L'apparecchio entra in funzione. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Modifica della temperatura o del livello grill

Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

Modifica della durata

Premere il tasto  e passare alla durata con il selettore. Premere il tasto  e modificare la durata con il selettore. Premere il tasto .

Richiesta di informazioni

Premere il tasto .

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Impostazione del riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido non è adatto a tutti i tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento adatti

- Riscaldamento sup./inf.
- Cottura Hydro
- Riscaldamento intensivo
- Aria calda
- Aria calda 3D

Temperature adatte

Il riscaldamento rapido non funziona quando la temperatura impostata è inferiore a 100 °C. Nel caso in cui la temperatura nel vano di cottura sia di poco inferiore alla temperatura impostata, il riscaldamento rapido non è necessario e non si attiva.

Impostazione del riscaldamento rapido

Premere il tasto corrispondente al riscaldamento rapido . Accanto alla temperatura impostata compare il simbolo . Iniziano a comparire le barre del controllo della temperatura.

Quando tutte e cinque le barre sono visibili sul display, il riscaldamento rapido è terminato. Viene emesso un breve segnale acustico. Il simbolo  si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenze

- Se si modifica il tipo di riscaldamento, la fase di riscaldamento rapido si interrompe.
- La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.
- Durante la fase di riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto .
- Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto . Il simbolo si spegne.

Memory

La funzione Memory  permette di memorizzare le proprie impostazioni e di richiamarle con la semplice pressione di un tasto. A questo scopo sono disponibili sei posizioni di memoria. La funzione Memory è utile per le pietanze che si preparano frequentemente.

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

L'autopulizia non può essere memorizzata.

1. Impostare la modalità di funzionamento desiderata. Non avviare.
2. Premere brevemente il tasto  e selezionare una delle sei posizioni di memoria servendosi del selettore.
3. Tenere premuto il tasto  finché non compare "Memory salvata".

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualsiasi momento.

Nuova attribuzione di una posizione di memoria

Effettuare un'impostazione, scegliere la posizione di memoria e memorizzare le nuove impostazioni con il tasto **M**. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

Avvio della funzione memory

Le impostazioni salvate possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto **M** e selezionare la posizione di memoria servendosi del selettore.
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate. Se compare il messaggio "Posizione di memoria vuota", per

quella posizione di memoria non esiste ancora nessuna impostazione memorizzata.

2. Premere il tasto **▷**.

La Memory si avvia.

Modifica della posizione di memoria

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la posizione di memoria.

Modifica delle impostazioni

È sempre possibile. La volta successiva in cui si avvia la Memory, viene nuovamente visualizzata l'impostazione memorizzata in origine.

Impostazione Sabbat

Con questa impostazione, il forno funziona in modalità Riscaldamento sup./inf. a una temperatura costante compresa tra 85 °C e 140 °C. È possibile impostare una durata compresa tra 24 e 73 ore.

Durante questo arco di tempo gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avviare l'impostazione Sabbat

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è attivo "Impostazione Sabbat sì". Vedere il capitolo *Impostazioni di base*.

1. Premere il tasto **□**.
Il display propone Aria calda 3D, 160 °C.
2. Ruotare a sinistra il selettore su Impostazione Sabbat.
3. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto **✓** e impostare la temperatura desiderata servendosi del selettore.

4. Aprire con il tasto **⌚** il menu Funzioni durata e passare alla durata con il selettore.

L'impostazione predefinita è 27:00 ore.

5. Premere il tasto **✓**.

6. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.

7. Premere il tasto **▷**.

L'impostazione Sabbat si avvia. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Il forno non si riscalda ulteriormente.

Rinvio dell'ora di fine

Non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Interruzione dell'impostazione Sabbat

Tenere premuto il tasto **▷** finché non compaiono Aria calda 3D, 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Funzioni durata

Per richiamare il menu Funzioni durata, premere il tasto **⌚**. Sono possibili le funzioni seguenti:

Se il forno è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Se il forno è acceso:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione della durata
- Rinvio dell'ora di fine

Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Aprire il menu mediante il tasto **⌚**.
2. Servendosi del selettore, impostare la funzione desiderata.
3. Con il tasto **✓** passare da una riga all'altra e impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
4. Chiudere il menu con il tasto **⌚**.

La procedura per l'impostazione delle singole funzioni viene descritta nei dettagli in seguito.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal forno. Lo si può utilizzare e impostare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

1. Premere il tasto **⌚**.

Si apre il menu Funzioni durata.

2. Premere il tasto **✓** e impostare il tempo per il contaminuti servendosi del selettore.

3. Con il tasto **⌚** chiudere il menu Funzioni durata.

Il display passa allo stato precedente. Vengono visualizzati il simbolo **⌚** per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Il tempo impostato è trascorso. Sull'indicatore viene visualizzato **⌚** 00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto **⌚**.

Interruzione del tempo impostato

Con il tasto **⌚** aprire il menu Funzioni durata. Premere il tasto **✓** e riportare il tempo a 00:00 servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto **⌚**.

Modifica del tempo impostato

Con il tasto **⌚** aprire il menu Funzioni durata. Premere il tasto **✓** e, nei secondi successivi, modificare il tempo del

contaminuti servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .

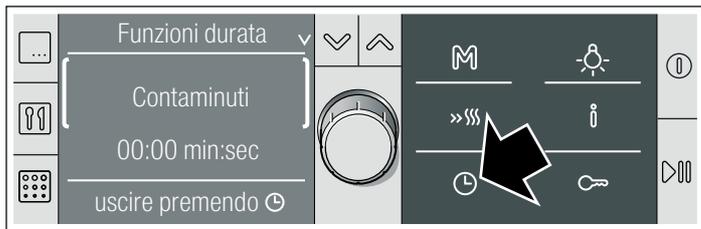
Impostazione della durata

Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.

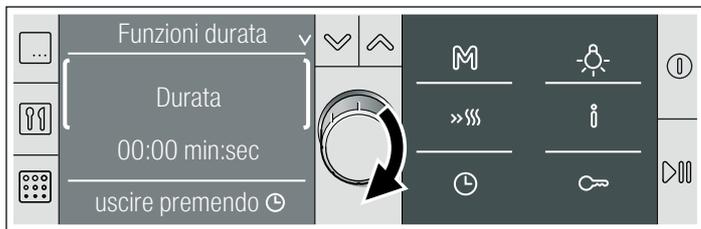
Condizione indispensabile: occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Esempio nella figura: impostazione Riscaldamento sup./inf., 180 °C, 45 minuti

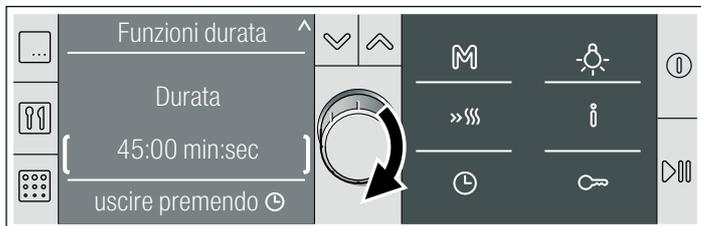
1. Premere il tasto .
Si apre il menu Funzioni durata.



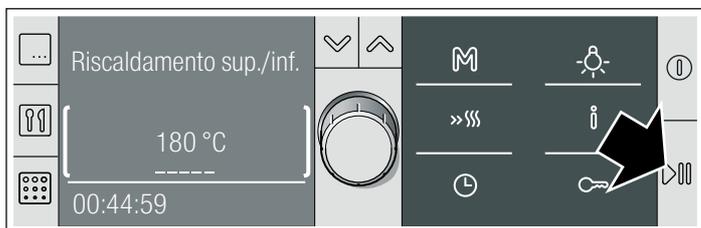
2. Passare alla durata servendosi del selettore.



3. Passare da una riga all'altra con il tasto .
4. Impostare la durata della cottura servendosi del selettore.



5. Premere il tasto .
Il menu Funzioni durata viene chiuso.
6. Se la cottura non è ancora avviata, premere il tasto . La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.



La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato la durata è impostata su 00:00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Interruzione della durata

Aprire il menu premendo il tasto . Passare alla durata con il selettore, premere il tasto  e impostare la durata su 00:00 con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Modifica della durata

Aprire il menu mediante il tasto . Passare alla durata con il selettore, premere il tasto  e modificare la durata con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Rinvio dell'ora di fine

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

È possibile rinviare l'ora di fine con

- tutti i tipi di riscaldamento e tutte le pietanze contenute nei Consigli
- molti programmi
- e con l'autopulizia

Esempio: alle ore 9.30 si introduce la pietanza nel vano di cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10.15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12.45.

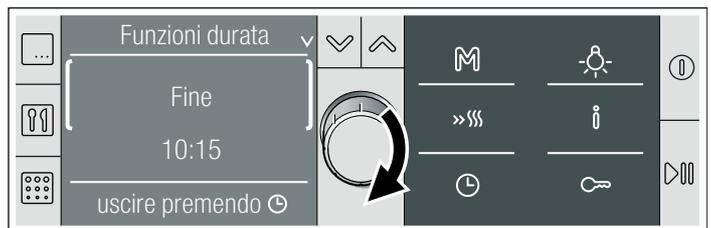
Spostare l'ora di fine cottura dalle 10.15 alle 12.45. Il forno passa in modalità standby. La cottura inizia alle ore 12.00 e termina alle ore 12.45.

Questa funzione è disponibile anche per l'autopulizia. Si posticipa la pulizia di notte e si ha il forno a disposizione durante tutto il giorno.

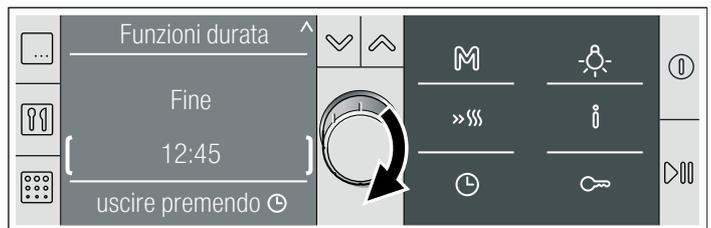
Rinvio dell'ora di fine

Condizione indispensabile: la modalità impostata non è iniziata. Deve essere impostata una durata. Il menu Funzioni durata  è aperto.

1. Passare a "Fine" servendosi del selettore. Nella seconda riga viene indicato il momento in cui terminerà il funzionamento.



2. Premere il tasto .
3. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



4. Con il tasto  chiudere il menu Funzioni durata.
5. Confermare con il tasto .



L'impostazione è acquisita. Il forno è in modalità standby ... Nella barra di stato viene visualizzata l'ora di fine cottura. Quando la cottura inizia, la barra di stato visualizza lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato la durata è impostata su

00:00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Correzione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. Aprire il menu con il tasto . Passare all'ora di fine cottura con il selettore, premere il tasto  e modificare l'ora di fine cottura con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Interruzione dell'ora di fine

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. Aprire il menu con il tasto . Passare all'ora di fine cottura con il selettore, premere il tasto  e riportare all'indietro l'ora di fine cottura finché l'indicatore non si spegne. Chiudere il menu con il tasto .

Impostazione dell'ora

Per poter impostare o modificare l'ora il forno deve essere spento.

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente sul display compare la dicitura "Impostazione dell'ora".

1. Premere il tasto  e impostare l'ora attuale con il selettore.
2. Premere il tasto .

L'ora è acquisita.

Modifica dell'ora

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto .
- Si apre il menu Funzioni durata.
2. Passare all'ora servendosi del selettore.
3. Premere il tasto  e modificare l'ora con il selettore.
4. Premere il tasto .

Il menu Funzioni durata viene chiuso. L'ora è modificata.

Come nascondere l'ora

Quando il forno è spento, il display visualizza l'ora attuale. L'ora può essere nascosta. Consultare a questo proposito il capitolo *Impostazioni di base*.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno o modificare una impostazione, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto  finché non viene visualizzato il simbolo . Tale processo dura ca. 4 secondi.

Il pannello di comando è bloccato.

Annullamento del blocco

Tenere premuto il tasto  finché il simbolo  non scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Avvertenza: Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere il forno. Disattivare il segnale acustico con il tasto , quindi impostare il contaminuti.

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono regolare ogni volta in base alle proprie esigenze.

Avvertenza: La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni di base disponibili.

Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
Selezione lingua: italiano	Sono disponibili altre 29 lingue	Lingua per il display.
Durata segnale acustico: medio	media = 2 minuti breve = 10 secondi lunga = 5 minuti	Tempo di durata del segnale acustico che indica la fine della cottura impostata.
Tono pulsanti: OFF	ON OFF	Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante
Luminosità display: giorno	giorno media notte	Illuminazione display
Contrasto ○○●○○○	ad es. più elevato ○○○○●○	Contrasto del display
Display orologio: ON	ON OFF*	Indicazione dell'ora sul display quando il forno è spento * L'ora resta visualizzata finché è visualizzato il calore residuo.
Riprend. cottura dopo chius.porta: OFF	automaticamente OFF*	Modalità di prosecuzione del funzionamento dopo l'apertura e successiva chiusura della porta del forno. *proseguire la cottura con 

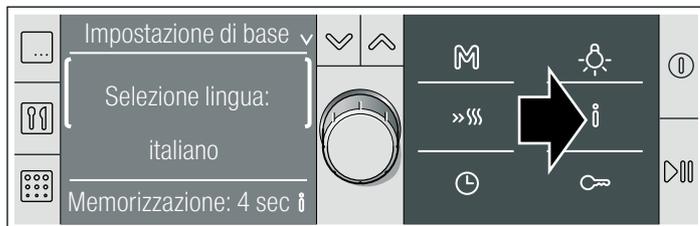
Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
Impostare separatamente: -○○○●○○○ +	ad es. risultato di cottura sempre più intenso -○○○○○●○ +	Modificare il risultato di cottura di tutti i programmi della programmazione automatica verso destra = più intenso verso sinistra = più delicato
Mostra descrizione tasti: ON	ON OFF	Display iniziale dopo l'accensione del forno.
Aria calda 3D Impostazione predefinita: 160 °C	da 30 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Aria calda Impostazione predefinita: 160 °C	da 30 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento sup./inf. Impostazione predefinita: 180 °C	da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Cottura Hydro Impostazione predefinita: 16 °C	da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento intensivo Impostazione predefinita: 190 °C	da 100 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento inferiore Impostazione predefinita: 180 °C	da 30 a max. 200 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Grill ventilato Impostazione predefinita: 190 °C	da 100 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Grill, superficie grande Impostazione predefinita: elevato (3)	elevato (3) medio (2) ridotto (1)	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento.
Grill, superficie piccola Impostazione predefinita: elevato (3)	elevato (3) medio (2) ridotto (1)	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento.
Cottura delicata Impostazione predefinita: 80 °C	da 70 a max. 100 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Preriscaldamento Impostazione predefinita: 50 °C	da 30 a max. 70 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Scaldavivande Impostazione predefinita: 70 °C	da 60 a max. 100 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Impostazione Sabbat: no	no sì	Vedere il capitolo Impostazione Sabbat
Tensione di funzionamento 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Regolazione della tensione di funzionamento
Ripristinare impostaz. iniziali: no	no sì	Ripristinare le impostazioni di base annullando tutte le modifiche

Modifica delle impostazioni di base

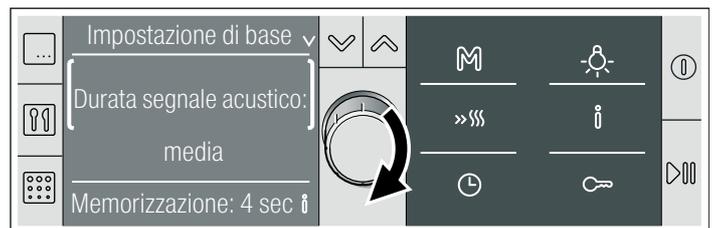
Condizione indispensabile: il forno deve essere spento.

Esempio nella figura: modificare l'impostazione di base della durata del segnale acustico da media a breve.

1. Tenere premuto il tasto **i** per circa 4 secondi, finché non vengono visualizzate la dicitura "Impostaz. di base" e la prima impostazione di base "Selezion. lingua".

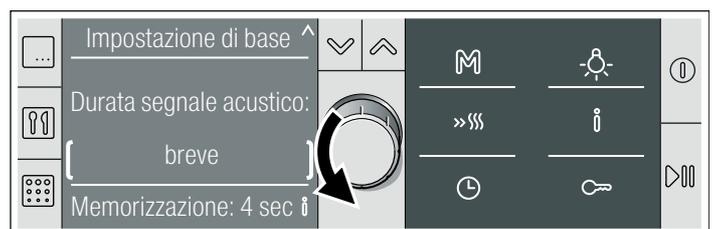


2. Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata.



3. Passare alla riga successiva con il tasto **∨**.

4. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.



5. È ora possibile modificare ulteriori impostazioni di base. A questo scopo, cambiare la riga con il tasto  ed effettuare le modifiche come descritto ai punti da 2 a 4.
6. Tenere premuto il tasto  finché non compare l'ora. Questa operazione dura circa quattro secondi. Tutte le modifiche sono memorizzate.

Interruzione

Premere il tasto . Le modifiche non vengono acquisite.

Spegnimento automatico

Il forno dispone di una funzione di spegnimento automatico che si attiva se non è stata impostata una durata e le impostazioni non sono state modificate per un periodo di tempo prolungato. Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello di grill.

Spegnimento attivo

Il display visualizza il testo "Spegnimento automatico". Il

funzionamento viene interrotto. Per cancellare il testo, premere un tasto qualsiasi. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Avvertenza: Se viene impostata una durata, al termine di questa il forno smette di riscaldarsi. La funzione di spegnimento automatico non è necessaria.

Autopulizia

Durante l'autopulizia il vano di cottura viene riscaldato fino a una temperatura di circa 480 °C. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. L'autopulizia dura circa 2 ore incluso il tempo di riscaldamento e di raffreddamento.

Avvertenze

- Per motivi di sicurezza la porta del forno si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta del forno solo quando il vano di cottura si è relativamente raffreddato e il simbolo a forma di lucchetto relativo al blocco automatico si spegne. Non cercare di spostare il gancio con la mano.
- Se si apre la porta dell'apparecchio dopo l'avvio, potrebbe essere visibile, in alto sul forno, il gancio di bloccaggio. Si tratta di un fenomeno normale. Il gancio scompare automaticamente quando si richiude la porta del forno. Non tentare di spostare il gancio manualmente.
- Non tentare di aprire la porta dell'apparecchio prima che sia terminata l'autopulizia. Il processo di pulizia si potrebbe interrompere.
- Durante l'autopulizia, la lampada all'interno del vano di cottura resta spenta. Le barre del controllo della temperatura non vengono visualizzate.

Pericolo di incendio!

- Le superfici esterne dell'apparecchio si surriscaldano. Accertarsi che il lato anteriore dell'apparecchio resti libero. Tenere lontano i bambini.
- Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. strofinacci.

Preparazione

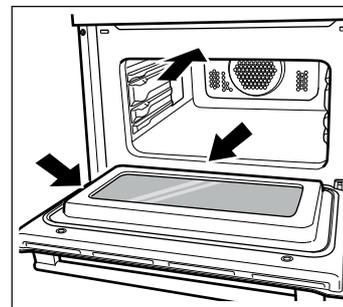
Togliere dal forno tutte le stoviglie e gli accessori.

Rischio di gravi danni alla salute!

Non pulire mai teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Per effetto del calore elevato, il rivestimento antiaderente viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pulire il fondo del forno, il lato interno della porta e le superfici laterali anteriori del forno servendosi di un panno umido. Non sfregare la guarnizione del forno.



È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. In caso di necessità pulirlo anche più spesso. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca solo 3,8 chilowattore.

Le parti lucide e lo smalto speciale particolarmente refrattario del forno possono col tempo diventare opachi o cambiare colore. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare le parti che hanno subito variazioni cromatiche.

Impostazione dell'autopulizia

1. Premere il tasto .
2. Avviare la pulizia con .

Poco dopo l'avvio, la porta del forno si blocca. Viene visualizzato il simbolo  corrispondente al blocco.

Al termine della pulizia

Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato la durata è impostata su 00:00:00. Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno solo quando il simbolo  si sarà spento.

Interruzione della pulizia

Spegnere il forno con il tasto . Finché il simbolo  è acceso, la porta del forno è bloccata.

Correzione del livello di pulizia

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il livello di pulizia.

Si consiglia di effettuare la pulizia durante la notte

Per poter utilizzare il forno durante il giorno, impostare la fine della pulizia di notte. Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Dopo l'autopulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, eliminare la cenere residua con un panno umido.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

⚠ Pericolo di corto circuito!

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Detersivo

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta,
- spugnette dure o abrasive,
- detersivi a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detersivo
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Settore	Detersivo
Forno	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detersivo per forno soltanto quando l'apparecchio si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugna in acciaio inox o la funzione di autopulizia automatica.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Pannello comandi/ Pannello esterno della porta	Detersivo per vetro: pulire immediatamente con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Pannello interno della porta	Detersivo per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulizia dei pannelli in vetro

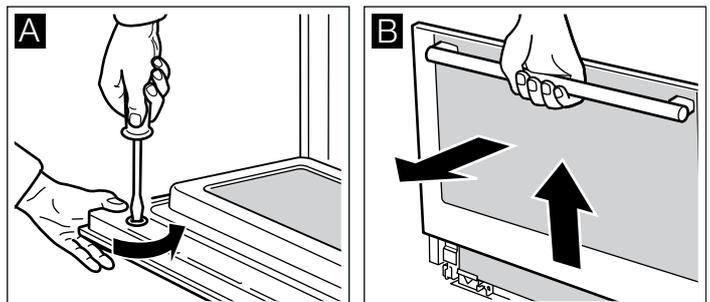
Per la pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

⚠ Pericolo di scottature!

Non intervenire subito dopo lo spegnimento. Il forno deve essere freddo.

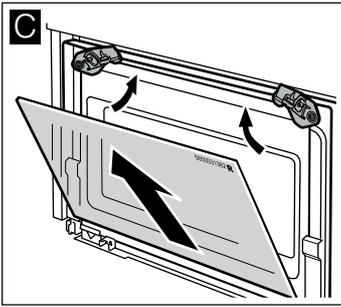
Smontaggio

1. Aprire la porta del forno.
2. Svitare le due viti della porta con un cacciavite a taglio (larghezza 8-11 mm) tenendo al tempo stesso il pannello della porta con una mano. (Figura A)



3. Chiudere lentamente la porta ed estrarre verso l'alto il pannello afferrandolo dalla maniglia della porta. (Figura B)

4. Reggere il pannello e premere verso l'alto i fermagli sulla porta. Estrarre il pannello verso l'alto. (Figura C)

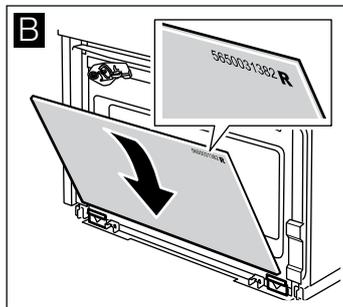
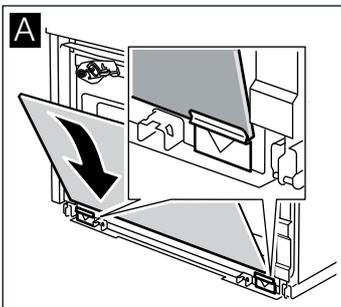


Avvertenze

- Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente per vetro e un panno morbido.
- Non utilizzare strumenti affilati o ruvidi. Il raschietto per vetro non è adatto. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

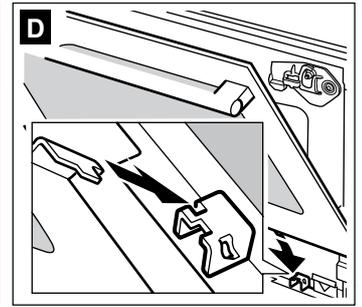
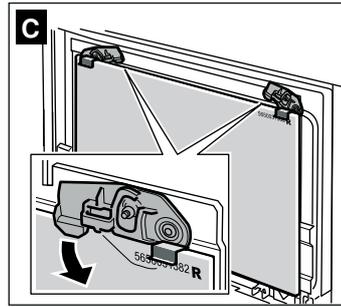
Montaggio

1. Inserire il pannello e premerlo verso il basso finché non si aggancia. (Figura A)
2. La scritta deve essere leggibile in alto a destra. (Figura B)



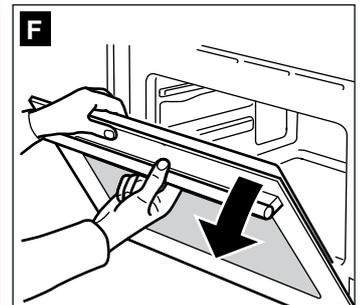
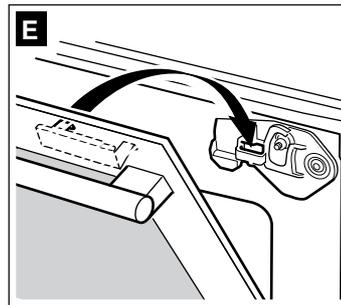
3. Premere i fermagli verso il basso. (Figura C)

4. Inserire il pannello nella guida, sollevarlo leggermente e agganciarlo in alto. (Figura D)

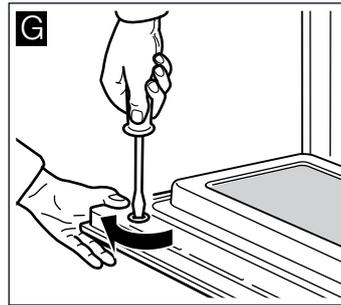


5. Sollevare leggermente il pannello e agganciarlo in alto. (Figura E)

6. Aprire completamente la porta, reggendo i pannelli con una mano. (Figura F)



7. Serrare le viti con un cacciavite a taglio (larghezza 8-11 mm) e chiudere la porta. (Figura G)



Attenzione!

Il forno potrà essere utilizzato nuovamente soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Tabella guasti

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

⚠ 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 di assistenza adeguatamente istruito.

⚠ 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 adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.

Guasto	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.
Il display visualizza il testo "Impostazione dell'ora". L'ora non è aggiornata.	Interruzione di corrente	Impostare l'ora attuale servendosi del selettore e premere il tasto  .
Non è possibile aprire la porta del forno. Il display visualizza il testo "Impostazione dell'ora". L'ora visualizzata non è aggiornata.	Interruzione di corrente durante l'autopulizia.	Impostare l'ora attuale servendosi del selettore e premere il tasto  . Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Il simbolo  scompare. È possibile aprire la porta del forno.
Il forno non riscalda o non è possibile impostare il tipo di riscaldamento scelto.	Tipo di riscaldamento non riconosciuto.	Provare ancora una volta a effettuare la regolazione.
Il forno non riscalda. Il display visualizza il testo "Demo".	Il forno si trova in modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e attivarlo nuovamente dopo circa 20 secondi. Nei 2 minuti successivi, tenere premuto il tasto  per quattro secondi finché il testo "Demo" non scompare.
Sul display viene visualizzato "Spegnimento automatico".	È stato attivato lo spegnimento automatico. Il forno si spegne.	Premere un tasto qualsiasi. Il testo scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Messaggi di errore con E

Se sul display compare un messaggio di errore con E, premere il tasto  in modo da cancellare il messaggio di errore. Dopo, potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Se

l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/Rimedio
E011	Un pulsante è stato premuto troppo a lungo o si è incastrato.	Premere tutti i tasti uno alla volta. Verificare che i tasti siano puliti. Se il display continua a visualizzare il messaggio di errore, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E115	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	La porta del forno si blocca. Attendere che il vano di cottura si raffreddi. Cancellare il messaggio di errore premendo il tasto  .

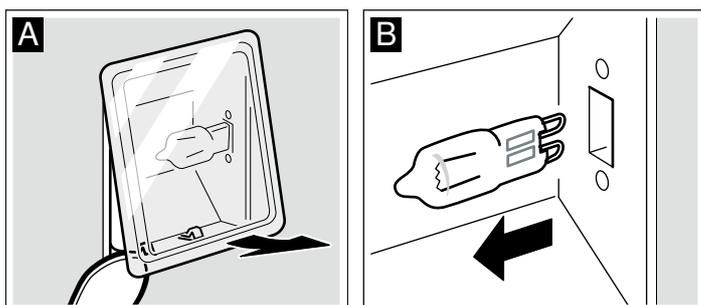
Sostituzione della lampada del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

Pericolo di scariche elettriche!

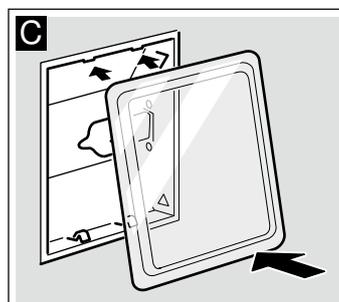
Non sostituire mai la lampada del forno quando l'apparecchio è acceso. Disattivare l'interruttore di sicurezza nella valvoliera e togliere la spina.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro aprendola manualmente dal basso (figura A). Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, aiutarsi con un cucchiaino.
3. Estrarre la lampadina senza tirarla (figura B). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Riapplicare la copertura in vetro facendo in modo che il lato bombato sia rivolto verso destra. Inserire il vetro in alto e

premere con forza in basso (figura C). Il vetro si innesta in posizione.



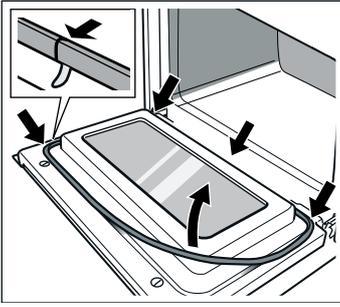
5. Rimuovere il canovaccio. Riattivare il fusibile nella relativa scatola e riattaccare la spina.

Sostituzione della guarnizione della porta

Se difettosa, la guarnizione della porta deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

1. Aprire la porta del forno.
2. Togliere la vecchia guarnizione.

3. Alla guarnizione della porta sono fissati 5 ganci. Fissare la nuova guarnizione alla porta del forno con questi ganci.



Avvertenza: il giunto della guarnizione della porta in basso al centro è dovuto a specifiche caratteristiche tecniche.

Servizio di assistenza tecnica

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

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica ☎	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare

l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 15 programmi diversi.

Selezione del programma

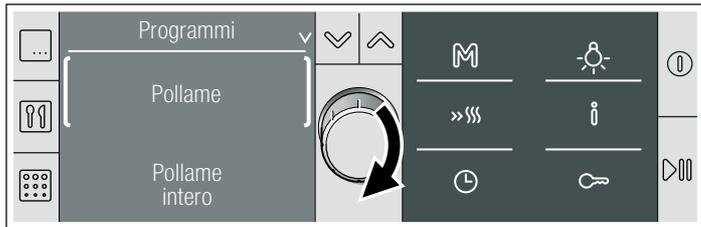
Esempio nella figura: selezionare e impostare il programma per 800 kg di porzioni di petto di tacchino.

1. Premere il tasto .

Viene visualizzato il primo gruppo di programmi e il primo programma.



2. Selezionare il gruppo di programmi servendosi del selettore.



3. Passare da una riga all'altra con il tasto .

4. Selezionare il programma servendosi del selettore.



5. Premere il tasto .

Viene visualizzato un peso predefinito per il programma selezionato.

6. Impostare il peso servendosi del selettore.



Premendo ancora una volta il tasto , si passa all'impostazione separata con la quale è possibile influenzare il risultato del programma. Vedere *Impostare separatamente* in seguito.

7. Premere il tasto .

Il programma si avvia. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

Il programma è concluso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto . Nella barra di stato è visualizzato 00:00:00 per la durata trascorsa.

Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto  finché non compaiono Aria calda 3D, 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Richiesta di informazioni

Prima dell'avvio: premere brevemente il tasto . Per ogni altra informazione premere di nuovo il tasto .

Impostazione separata del risultato di cottura

Se il risultato di cottura di un programma non corrisponde a quello che si desidera, la volta successiva è possibile modificarlo.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1-6.

Premere il tasto  e spostare il campo luminoso servendosi del selettore.

-○○○●○○○+

Verso sinistra = risultato di cottura più delicato.

Verso destra = risultato di cottura più intenso

Avviare il programma con il tasto .

Stoviglie

La programmazione automatica è adatta soltanto alla cottura in stoviglie con il coperchio. Per tutti i programmi utilizzare stoviglie alte con coperchio. Posizionare la stoviglia sulla griglia al livello 1

Stoviglie adatte

Sono adatte le stoviglie termoresistenti (fino a 300 °C), in vetro o vetroceramica. Se si utilizza un tegame in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio aggiungere più liquido. Il fondo della pentola deve essere coperto da almeno mezzo centimetro di liquido. Gli alimenti assumono una colorazione più scura. Osservare le avvertenze fornite dal costruttore.

Le teglie in acciaio legato non sono sempre adatte. La pietanza risulta poco dorata e la carne poco cotta.

Stoviglie non adatte

Non sono adatte le stoviglie in alluminio chiaro e lucido, quelle in argilla non vetrinata e le stoviglie in plastica o con i manici in plastica.

Dimensioni delle stoviglie

Per ottenere un sugo dell'arrosto a regola d'arte, la carne deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola.

La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Preparazione degli alimenti

Scegliere una stoviglia adatta.

Pesare la carne, il pesce o le verdure per pasticci vegetariani. Il peso è utile ai fini delle impostazioni.

Chiudere la stoviglia con un coperchio e posizionarla sulla griglia al livello 1.

Carne

Se così indicato nella tabella di cottura, versare del liquido nella stoviglia vuota. Il fondo deve essere coperto.

Condire la carne, disporla nella stoviglia e chiudere con un coperchio.

Pesce

Pulire il pesce, salare e condire come di consueto.

Pesce stufato: versare nella stoviglia ½ cm di liquido, ad es. vino o succo di limone.

Avvertenza. per ottenere risultati ottimali, disporre il pesce adagiandolo sulla pancia all'interno della pentola.

Pasticcio

È possibile combinare tipi di carne diversi e verdure fresche.

Tagliare a pezzetti la carne. Utilizzare porzioni di pollo non tagliate a pezzetti.

Aggiungere alla carne una quantità di verdure da uguale a doppia. Esempio: per 0,5 kg di carne, circa 0,5 -1 kg di verdure fresche.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	aggiungere liquido
Carne di manzo			
Stufato, fresco	ad es. controfiletto, sottospalla, coppa, arrosto all'agro	0,50 - 2,00	sì
Roastbeef, medio	5-6 cm roastbeef alto	0,50 - 2,00	no
Roastbeef, all'inglese	5-6 cm roastbeef alto	0,50 - 2,00	no
Pollame			
Pollame intero	ad es. pollo, anatra, oca, tacchino	0,50 - 2,50	no
Cosce di pollo	ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca e di tacchino	0,30 - 1,50	no
Petto di tacchino, fresco	Petto o rolata di tacchino	0,50 - 2,00	sì
Pesce			
Pesce intero	ad es. trota, luccioperca, carpa, merluzzo	0,30 - 1,50	sì
Pasticcio			
	ad es. involtini, gulasch	0,30 - 2,00	sì
Polpettone			
	ad es. di carne mista fresca, alto circa 8 cm	0,30 - 2,00	no
Selvaggina			
Arrosto di cervo, fresco	ad es. spalla, collo, petto	0,50 - 2,00	sì
Cosciot. capriolo disossato, fresco		0,50 - 2,00	sì
Carne d'agnello			
Cosciotto di agnello, fresco, disossato, cottura media		0,50 - 2,00	sì
Carne di maiale			
Arrosto di coppa, fresco		0,50 - 2,00	sì
Arrosto in crosta, fresco	ad es. spalla con cotenna, petto	0,50 - 2,00	no
Carne di vitello			
Arrosto, fresco	ad es. spalla, stinco, coppa superiore, petto di vitello ripieno	0,50 - 2,00	sì

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

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

Dolci e biscotti

Tablette

Avvertenze

- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.
- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.
- Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura al forno* in appendice alle tabelle.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.

Stampi per dolci

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

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Riscaldamento intensivo

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	1		160-180	40-50
Torta morbida, delicata (ad es. torta margherita)	Stampo a ciambella o rettangolare	1		150-170	60-80
Fondi di torta semi liquidi	Stampo per fondi di torte alla frutta	2		160-180	25-35
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	1		150-170	45-55
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di torte alla frutta	1		150-160	20-25
Torta 4 quarti, 6 uova, preriscaldare	Stampo a cerniera scuro	1		170-180	30-40
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	30-40
Torte alla frutta o torte alla ricotta, con pasta frolla*	Stampo a cerniera scuro	1		170-180	60-70
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Stampo a cerniera scuro	1		190-200	40-60
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	1		150-170	35-45
Torta di noci	Stampo a cerniera scuro	1		160-170	45-55
Pizza, fondo sottile, farcitura scarsa**	Teglia per pizza rotonda	1		230-250	12-17
Torte salate	Stampo a cerniera scuro	1		180-200	50-60

* Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel vano cottura.

** Preriscaldare il vano cottura.

■ Riscaldamento sup./inf.

■ Aria calda 3D

■ Aria calda

■ Riscaldamento intensivo

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Leccarda	2		160-180	25-35
Impasto con ripieno asciutto	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		150-170	40-50
Impasto con ripieno di frutta	Leccarda	1		150-170	30-40
Pasta lievitata con ripieno asciutto	Leccarda	2		170-190	35-45
Pasta lievitata con ripieno asciutto	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		160-180	50-60
Pasta lievitata con ripieno di frutta	Leccarda	2		170-190	45-55
Pasta lievitata con ripieno di frutta	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		150-170	50-60
Pasta frolla con ripieno asciutto	Leccarda	2		160-180	25-35
Pasta frolla con ripieno asciutto	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		160-180	30-40
Pasta frolla con ripieno di frutta	Leccarda	1		160-180	50-60
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1		190-200	40-50
Rotolo di Pan di Spagna, preriscaldare	Leccarda	2		170-190	10-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		160-180	40-50
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	2		150-170	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	2		140-150	65-75
Strudel, dolce	Leccarda	1		180-200	40-50
Pizza	Leccarda	1		210-230	25-35
Pizza	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		180-190	40-50
Tarte flambée, preriscaldare	Leccarda	2		220-240	15-20

* Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati

■ □ Riscaldamento sup./inf.

■ ⊗ Aria calda 3D

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Leccarda	2	□	150-170	20-30
Biscottini	Leccarda + teglia smaltata*	1 3	⊗	140-160	30-40
Amaretti	Leccarda	2	□	120-140	35-45
Amaretti	Leccarda + teglia smaltata*	1 3	⊗	110-130	40-50
Meringa	Leccarda	2	□	80-100	90-110
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia	2	□	160-180	35-45
Muffin	Ciascuna teglia di muffin Leccarda + teglia smaltata*	1 3	⊗	140-160	50-60
Bignè	Leccarda	2	□	200-220	30-40
Dolci pasta sfoglia	Leccarda	2	□	180-200	30-40
Dolci pasta sfoglia	Leccarda + teglia smaltata*	1 3	⊗	190-210	35-45
Dolci di pasta lievitata	Leccarda	2	□	190-210	20-30

* Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati

■ □ Riscaldamento sup./inf.

Preriscaldare sempre il forno.

■ ⊗ Aria calda

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1 kg di farina	Leccarda	2	□	300 + 170	10 15-25
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2	□	300 + 170	10 40-50
Pane turco	Leccarda	2	⊗	220-240	15-20
Pagnotte	Leccarda	2	□	200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Leccarda	2	□	190-210	15-25

Consigli per la cottura in forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	Lo stampo deve essere refrattario fino a 250 °C. Quando si utilizzando questi stampi, i dolci rimangono più chiari.
Per capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo impostato per la cottura, bucare 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 prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi e aumentare il tempo di cottura. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta selezionare una temperatura di 10 superiore e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.

Il dolce non si stacca capovolgendolo.

Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5 -10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imbrattare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.

Si è provveduto a misurare la temperatura del forno con un proprio termometro e si è rilevata una differenza rispetto al parametro stabilito.

Dopo un periodo di tempo prestabilito, la temperatura del forno viene misurata dal produttore con una griglia di prova collocata al centro del vano di cottura. Le stoviglie e gli accessori utilizzati influiscono sul valore misurato, di conseguenza nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.

Cottura arrosto e al grill

Tabella

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura arrosto e al grill* in appendice alle tabelle.

Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la leccarda.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.

Posare la stoviglia in vetro calda su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrostiti

Per la cottura degli arrostiti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Carne: ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti

Carne di manzo

Avvertenze

- Girare il brasato di manzo trascorsi $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Girare il filetto di manzo e il roastbeef trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Pollame:
girare i pezzi di carne trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Avvertenze per la cottura al grill

Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2-3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.

La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

L'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un fenomeno normale, la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Avvertenze per stufare i cibi

Per stufare il pesce, utilizzare una casseruola con coperchio.

Aggiungere nella casseruola due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o di aceto.

- Girare le bistecche trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

-  Riscaldamento sup./inf.

-  Grill, superficie grande

Carne di manzo	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Brasato di manzo	ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-210	120-140
	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	140-160
	ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	160-180
Filetto di manzo medio	ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	60-70
	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		160-180	80-90
Roastbeef medio	ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		280-300	40-50
Bistecche, medie, spessore 3 cm		Leccarda + Griglia	1		3	1° lato: ca.10-15 2° lato: ca.5-10
			3			

Carne di vitello

Avvertenza: Girare l'arrosto e lo stinco di vitello trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato

Carne di vitello	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Arrosto di vitello	ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-210	120-130
	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	130-140
	ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	150-160
Stinco di vitello	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-200	120-130

Carne di maiale

Avvertenze

- Girare gli arrosti di maiale magri e gli arrosti senza cotenna trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso l'alto. Forare la cotenna. Non girare l'arrosto. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

- Non girare il filetto e la costata di maiale. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 5 minuti.
- Girare la bistecca di coppa trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.
-  Grill ventilato
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill, superficie grande

Carne di maiale	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	ca. 750 g	Stoviglie con coperchio, griglia	1		240-260	70-80
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	ca. 1,5 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		180-200	150
	ca. 2 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		170-190	180
Filetto di maiale	ca. 500 g	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	35-45
Arrosto di maiale magro	ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-210	90-100
	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	130-140
	ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	140-150
Costata di maiale con osso	ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		190-200	70-80
Bistecca di coppa, spessore 2 cm		Leccarda + Griglia	1 3		2	1° lato: ca. 15-20 2° lato: ca. 10-15

Carne d'agnello e selvaggina

Avvertenza: Girare i pezzi di agnello e selvaggina trascorsa la metà del tempo impostato.

-  Grill ventilato
-  Riscaldamento sup./inf.

Carne d'agnello e selvaggina	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Costolette d'agnello con osso	ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		190-210	40-50
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	90-100
Lombata di capriolo con osso	ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		210-220	40-50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-190	105-120
Arrosto di cinghiale	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	100-110
Arrosto di cervo	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	90-100
Coniglio	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	40-45

Altro

Avvertenze

- Alla fine lasciare riposare il polpettone ancora per ca. 10 minuti.
- Girare le salsicce trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.

-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande

Altro	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Polpettone	ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		180-200	65-75
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi	di ca. 150 g	Leccarda + Griglia	1 3		3	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 5-10

Pollame

Avvertenze

- Disporre il pollo intero, il galletto, il petto di pollo e il tacchino con il petto rivolto verso il basso. Girare dopo i $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre i polli tagliati a metà e le singole porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
- Girare l'anatra e l'oca trascorsi $\frac{1}{3}$ e i $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il petto d'anatra e d'oca con la pelle rivolta verso il basso. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Forare la pelle.
- Girare la rolata di tacchino trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il petto e il cosciotto di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girare dopo i $\frac{2}{3}$ del tempo.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.

Pollame	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pollo, intero	ca. 1,2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		230-250	70-80
Pollo grande, intero	ca. 1,7 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		230-250	80-90
Pollo, diviso a metà	da 500 g ciascuna	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		190-210	40-50
Porzioni di pollo	ca. 800 g	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		170-190	50-55
Porzioni di pollo	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		220-240	55-65
Petto di pollo		Stoviglie senza coperchio, griglia	1		200-220	45-60
Anatra, intera	1,5 -1,7 kg	Leccarda	1		170-190	80-90
Petto d'anatra, 2 pezzi	da 300-400 g	Griglia + Leccarda*	2 1		2	30-35
Oca, intera	3 - 3,5 kg	Leccarda	1		160-180	120-140
Petto d'oca, 2 pezzi	da 500 g	Griglia + Leccarda*	2 1		180-200	55-65
Cosciotto d'oca, 4 pezzi	ca. 1,5 kg	Griglia + Leccarda*	2 1		160-180	60-70
Tacchino, intero	ca. 3 kg	Leccarda	1		170-180	85-95
Rolata di tacchino	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	110-120
Petto di tacchino	ca. 1kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-210	80-90
Cosciotto di tacchino	ca. 1,3 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		230-250	85-100

* Versare 50 ml di acqua nella leccarda

Pesce

Avvertenza: Stufare il pesce intero adagiandolo sul ventre.

-  Grill, superficie piccola
-  Grill, superficie grande

-  Riscaldamento sup./inf.

Pesce	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pesce ad es. trota intera, alla griglia	ca. 300 g	Leccarda + Griglia*	1 3		2	1° lato: ca. 15-20 2° lato: ca. 10-15
Cotoletta di pesce ad es. salmone alla griglia, spessore 3 cm		Leccarda + Griglia*	1 3		3	1° lato: ca. 11-13 2° lato: ca. 8-12
Pesce, intero 2-3 pezzi, alla griglia	da 300 g	Leccarda + Griglia*	1 3		2	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 10-15
Pesce, intero, stufato	ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	50-60
	ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		160-180	60-70
	ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		150-170	70-80
Filetto di pesce ad es. merlano, stufato	ca. 800 g	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	40-50

* Oliare precedentemente la griglia.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. In caso di pezzi di arrosto più grandi, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande e aggiungere meno liquido.

Sformati, gratin, toast

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.
- Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Per cuocere sformati, gratin di patate e lasagne, utilizzare uno stampo alto 4-5 cm.
- Preparare i soufflé in stampi monoporzione o in uno stampo alto. Preriscaldare il vano cottura.
- Toast gratinati: collocare 4 pezzi affiancati al centro della leccarda. Distribuire 12 pezzi uniformemente sulla leccarda. Gratinare in precedenza i toast.
- Aria calda
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Grill, superficie piccola

Sformati, gratin, toast	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Sformato, dolce	ca. 1,5 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		140-160	45-55
Soufflé		Stoviglie senza coperchio, griglia	1		160-180	40-50
Soufflé in stampi monoporzione		Stoviglie senza coperchio, griglia	1		200-210	12-17
Sformato di pasta	ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		150-170	35-45
Lasagne		Stoviglie senza coperchio, griglia	1		170-190	25-35
Gratin di patate, ingredienti crudi	ca. 1,1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		180-200	45-55

Sformati, gratin, toast	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Gratinare i toast 4 pezzi		Leccarda	2		3	8-10
Gratinare i toast, 12 pezzi		Leccarda	2		3	9-11

Cibi pronti

Avvertenze

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate.

- Girare i bastoncini di pesce e di pollo, i bocconcini di pollo e gli hamburger di verdure trascorsa la metà del tempo.
- Collocare la torta alla panna senza accessori sul fondo del forno, livello 0.
- Riscaldamento sup./inf.
- Aria calda

Prodotti surgelati	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza con fondo sottile	Leccarda	1		200-220	15-20
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		190-210	20-25
Mini pizza	Leccarda	2		210-230	15-20
Pizza-baguette	Leccarda	2		180-190	15-20
Patate fritte	Leccarda	2		220-230	20-25
Crocchette	Leccarda	2		200-220	25-35
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	2		200-220	25-35
Pagnotte, baguette	Griglia	2		200-220	15-20
Brezel, da cuocere	Leccarda*	2		190-210	20-25
Panini o baguette da riscaldare	Griglia	2		140-160	12-15
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-230	20-25
Bastoncini, bocconcini di pollo	Leccarda	2		210-230	25-35
Hamburger di verdure	Leccarda	2		200-220	25-35
Strudel	Leccarda	2		200-220	30-40
Lasagne	Griglia	2		190-200	30-40

* Rivestire la leccarda con carta da forno.

La carta da forno deve essere resistente alle alte temperature.

Cottura delicata

La cottura delicata, chiamata anche cottura a bassa temperatura, è ideale per la carne tenera che deve avere una cottura media o risultare cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sughosa e tenera. Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda.

Impostare la cottura delicata

Utilizzare una stoviglia bassa, ad esempio un piatto da portata in porcellana o un tegame in vetro con coperchio. Posizionare sempre la stoviglia con coperchio sulla griglia al livello 1.

1. Selezionare la cottura delicata e impostare la temperatura tra 70 e 100 °C. Il forno si preriscalda e scalda quindi la stoviglia.
2. Far riscaldare del burro o dell'olio in un tegame. Arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.
3. Introdurre la stoviglia nel vano di cottura e riavviare.

Avvertenze

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso.
- La funzione di cottura delicata è adatta a tutte le parti di pollame, manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.
- Arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo.
- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrostiti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.
- La carne può anche essere cotta in una stoviglia senza coperchio, ma i tempi di cottura si allungano.
- Anche le fette di carne più grosse non vanno girate.
- Una volta terminata la cottura delicata è possibile tagliare immediatamente la carne. Non occorre lasciarla riposare.

- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Cottura delicata

Avvertenza: Utilizzare una pentola con un coperchio adatto, ad es. un tegame in vetro. Collocare il tegame sulla griglia.

 Cottura delicata

Cottura delicata	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pollame				
Petto di tacchino	1		80	240-270
Petto d'anatra senza pelle	1		80	110-140
Carne di manzo				
Arrosti di manzo (ad es. lombata)	1		80	270-300
Filetto di manzo	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Bistecche manzo, spessore 3 cm	1		80	70-100
Carne di vitello				
Arrosti di vitello (ad es. coppa superiore)	1		80	180-220
Filetto di vitello	1		80	80-100
Carne di maiale				
Arrosti di maiale (ad es. lombo)	1		80	180-210
Filetto di maiale	1		80	140-170
Carne d'agnello				
Filetto d'agnello	1		80	40-70

Consigli per la cottura delicata

Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto.

Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

Si desidera mantenere calda la carne preparata con la funzione di cottura delicata.

Una volta terminata la cottura delicata, impostare nuovamente la temperatura a 70 °C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per 2 ore.

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conformi alla norma DIN 44547 o EN 60350 (2009)

Cottura al forno

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Torte di mele coperte: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Aria calda
-  Aria calda 3D
-  Riscaldamento intensivo

	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Leccarda	2		150-170	20-30
	Leccarda	2		150-170	20-30
	Leccarda* + teglia smaltata**	1 3		140-150	30-40
Small cakes	Leccarda	2		150-170	25-35
	Leccarda	2		140-160	25-35

* In caso di cottura su due livelli, inserire sempre la teglia smaltata sopra la leccarda.

** Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Small Cakes (preriscaldare)	Leccarda* + teglia smaltata**	1 3		150-170	25-35
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1		160-170	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	2		170-190	45-55
	Leccarda* + teglia smaltata**	1 3		150-170	50-60
Torta di mele coperta	2 stampi a cerniera Ø 20 cm sulla griglia	1		180-200	70-90

* In caso di cottura su due livelli, inserire sempre la teglia smaltata sopra la leccarda.

** Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

Cottura al grill

Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata, minuti
Dorare i toast*	Griglia	3		3	1-2
Beefburger 12 pezzi**	Griglia + Leccarda	3 1		3	30

* Preriscaldare per 5 minuti.

** Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate quali ad es. patatine, patate fritte, toast,

pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (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 sup./inf. max. 200 °C.

Con aria calda 3D o aria calda max.180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.

Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Patate fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non seccino









Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND