



Forno da incasso HBG38B9.0



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza.....	4	Servizio di assistenza tecnica.....	20
Prima del montaggio.....	4	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	20
Avvertenze per la sicurezza.....	4	Energia e ambiente	21
Cause dei danni.....	4	Tipo di riscaldamento Aria calda eco.....	21
Il Suo nuovo forno.....	5	Risparmio energetico.....	22
Pannello comandi.....	5	Smaltimento ecocompatibile.....	22
Tasti.....	5	Programmazione automatica	22
Selettore.....	5	Stoviglie.....	22
Display.....	5	Preparazione delle pietanze.....	22
Controllo della temperatura.....	5	Programmi.....	23
Vano di cottura.....	6	Selezione e impostazione del programma.....	26
Accessori.....	6	Impostare separatamente.....	26
Primo utilizzo del forno.....	8	Consigli per la programmazione automatica.....	27
Regolazioni iniziali.....	8	Testati nel nostro laboratorio	27
Riscaldamento del vano di cottura.....	8	Dolci e biscotti.....	27
Pulizia degli accessori.....	8	Consigli per la cottura al forno.....	29
Attivare e disattivare il forno	9	Carne, pollame, pesce.....	30
Attivazione.....	9	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	32
Spegnimento.....	9	Cottura delicata.....	33
Regolazione del forno.....	9	Consigli per la cottura delicata.....	34
Tipi di riscaldamento.....	9	Sformato, gratin, toast.....	34
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura..	10	Cibi pronti.....	34
Consigli.....	10	Ricette speciali.....	35
Impostazione del riscaldamento rapido.....	11	Scongelamento.....	35
Funzioni durata.....	11	Essiccare per la conservazione.....	36
Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata....	11	Sterilizzazione per conserve.....	36
Impostazione della durata.....	11	Acrilamide negli alimenti	37
Rinvio dell'ora di fine.....	12	Pietanze sperimentate	37
Impostazione del contaminuti.....	12	Cottura al forno.....	37
Impostazione dell'ora.....	12	Cottura al grill.....	38
Memory.....	13		
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory....	13		
Avvio della Memory.....	13		
Impostazione Sabbat	13		
Avviare l'impostazione Sabbat.....	13		
Sicurezza bambino.....	13		
Impostazioni di base	14		
Modifica delle impostazioni di base.....	15		
Spegnimento automatico.....	15		
Sistema di pulizia	16		
Prima della pulizia.....	16		
Impostazione del livello di pulizia.....	16		
Al termine della pulizia.....	16		
Cura e manutenzione	16		
Detergente.....	16		
Sgancio e riaggancio dei supporti.....	17		
Smontaggio della resistenza del grill.....	18		
Sgancio e riaggancio della porta del forno.....	18		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	18		
Che cosa fare in caso di guasto?	19		
Tabella guasti.....	19		
Sostituzione della lampadina superiore del forno.....	20		
Sostituzione della lampadina sinistra del forno.....	20		
Copertura in vetro.....	20		

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.

Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione del forno molto sporca: se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.
- Utilizzo della porta del forno come superficie d'appoggio: non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il Suo nuovo forno

Viene qui presentato e descritto il Suo nuovo forno. 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 comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.



Tasti

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

Simbolo	Funzione del tasto
	Selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura
	Selezionare la programmazione automatica
	Selezionare il sistema di pulizia. Questo tasto è libero. Il sistema di pulizia può essere selezionato solo se si è dotato l'apparecchio di pareti superiore e laterali autopulenti e si è attivato il sistema di pulizia nelle impostazioni di base.
	Scendere di una riga nel display
	Salire di una riga nel display
	Tenendo premuto a lungo si seleziona la Memory Premendo brevemente si salva la 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 chiude il menu Impostazioni 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

Dicitura

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

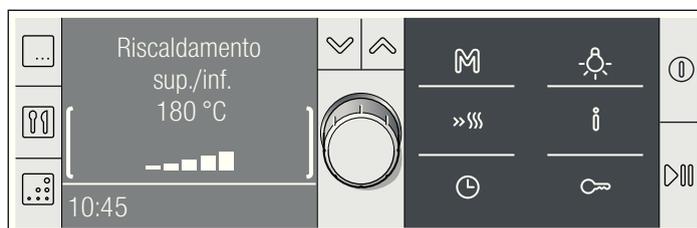
La barra di stato si trova nella parte inferiore del display. Vengono visualizzate l'ora attuale, le funzioni durata in corso oppure la sicurezza bambino impostata. Prima dell'avvio vengono forniti, a seconda dell'impostazione, brevi testi di avvertenza.

Controllo della temperatura

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

Controllo del riscaldamento

Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno.



Con i livelli grill e di pulizia 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

Nel vano di cottura si trova la lampadina del forno. Una ventola di raffreddamento impedisce il surriscaldamento del forno.

Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura è accesa. Con temperature impostate fino a 60 °C la lampadina si spegne consentendo così una regolazione accurata.

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

Per spegnere e accendere la lampadina premere il tasto .

Ventola di raffreddamento

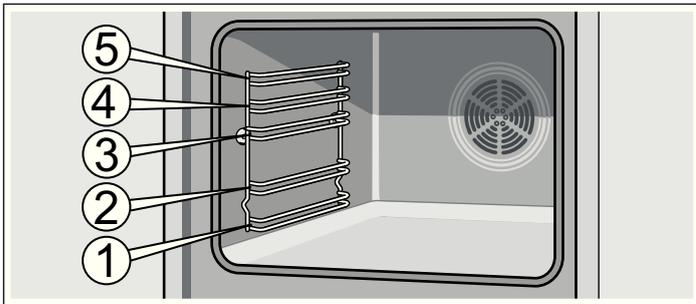
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 5 differenti livelli.

È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.



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

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

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Griglia	HEZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Teglia smaltata	HEZ331000	Per dolci e biscottini. Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda	HEZ332000	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Griglia inseribile	HEZ324000	Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Griglia speciale	HEZ325000	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3. Griglia speciale per proteggere dagli spruzzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.
Leccarda in vetro	HEZ336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.



Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.

Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.

Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.



Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Accessori speciali

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

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

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Teglia per pizza	HEZ317000	Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.
Piastra	HEZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, pagnotte e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente	HEZ331010	I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda con rivestimento antiaderente	HEZ332010	I dolci succosi, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrostiti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalla leccarda. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Teglia professionale con griglia inseribile	HEZ333000	Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per teglia professionale	HEZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.
Tegame in vetro	HEZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sfornati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.
Tegame in metallo	HEZ6000	Il tegame è adatto alla zona per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica, al sistema di cottura a sensori e alla funzione di programmazione o cottura automatica. Le pareti esterne del tegame sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.
Estensioni telescopiche		
Doppia	HEZ338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Tripla	HEZ338352	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Estensione totale tripla	HEZ338356	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione totale tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Estensione totale tripla con la funzione Stop	HEZ338357	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. Le guide di estensione si innestano in modo tale che l'accessorio possa essere appoggiato facilmente. L'estensione totale tripla con funzione Stop non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Rivestimento autopulente per pareti laterali		
Apparecchi con una lampadina	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con una lampadina e cottura automatica	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Rivestimento autopulente per parete superiore e pareti laterali		
Apparecchi con una lampadina e resistenza del grill ribaltabile	HEZ329020	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con due lampadine e resistenza del grill ribaltabile	HEZ329023	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con una lampadina, resistenza del grill ribaltabile e termometro per arrostiti	HEZ329027	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Filtro vapori	HEZ329000	Dotando il proprio forno del filtro vapori è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori. Solo per apparecchi con 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (ad es. HBA38B750)
Set a vapore	HEZ24D300	Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.

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

Panno per superfici in acciaio inossidabile	Cod. articolo 311134	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.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	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.
Blocco di sicurezza della porta	Cod. articolo 612594	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.

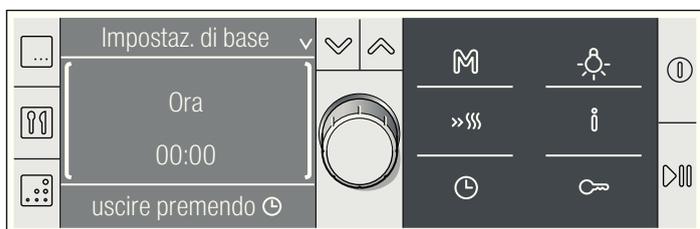
Primo utilizzo del forno

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 "Impostaz. di base". 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. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
2. Premere il tasto .
Compare "Selezione lingua: italiano".
3. Servendosi del selettore impostare la lingua desiderata. Sono disponibili 30 lingue diverse.
4. 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 ①.

Attivazione

Premere il tasto ①.

Compare il display iniziale con la descrizione dei tasti.

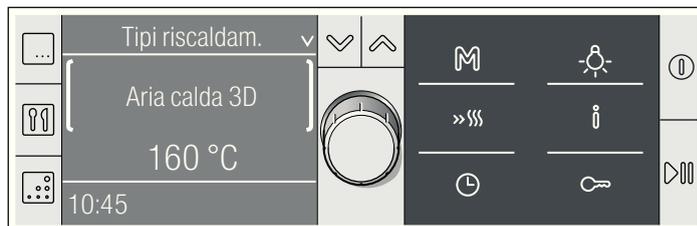


Selezionare la modalità di funzionamento desiderata:

- Tasto = tipi di riscaldamento
- Tasto = programmi
- Tasto = sistema di pulizia

■ Tasto M = 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 ①. 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 consentono di scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
Aria calda 3D 30-275 °C	Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
Aria calda eco* 30-275 °C	Per dolci e biscotti, sfornati, prodotti surgelati e cibi pronti, carne e pesce, su un livello senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore della resistenza circolare generato ottimizzando l'energia.
Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per dolci, sfornati e arrostiti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
Cottura Hydro 30-300 °C	Per impasti lievitati, ad es. pane, pagnotte o treccia lievitata e per pasta da bigné, ad es. bigné o Pan di Spagna. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. L'umidità degli alimenti si trasforma in vapore acqueo all'interno del vano cottura.
Livello pizza 30-275 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldamento, ad esempio pizza, patate fritte o strudel. Il calore proviene dal basso e dalla resistenza circolare situata nella parete posteriore.
Riscaldamento intensivo 30-300 °C	Per pietanze dal fondo croccante. Il calore viene distribuito dall'alto e, più intensamente, dal basso.
Riscaldamento inferiore 30-300 °C	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
Grill ventilato 30-300 °C	Per la cottura arrostito di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
Grill, superficie grande Livelli grill: 1 (basso), 2 (medio), 3 (elevato)	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
Grill, superficie piccola Livelli grill: 1 (basso), 2 (medio), 3 (elevato)	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Tipo di riscaldamento e ambito di temperatura	Utilizzo
Cottura delicata 70-90 °C	Per la cottura delicata di pezzi di carne teneri. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
Scongelamento 30-60 °C	Per scongelare, ad esempio carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
Preriscaldamento 30-70 °C	Per preriscaldare le stoviglie, ad es. in porcellana o vetro.
Scaldavivande 60-100 °C	Per mantenere in caldo i cibi già cotti.
Consigli	Consigli per la preparazione di numerose pietanze.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

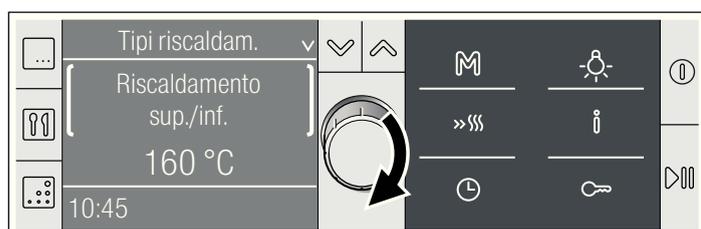
Esempio nella figura: impostazione Riscaldamento sup./inf., 185 °C.

Premere il tasto . Sul display viene proposto Aria calda 3D, 160 °C.

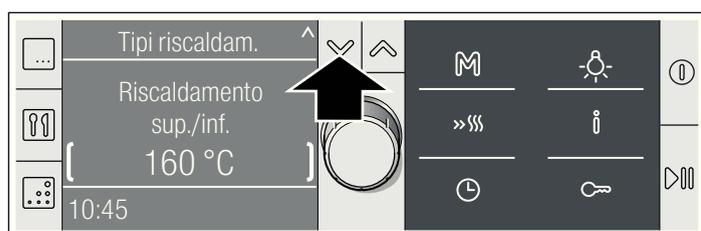
È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto .

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

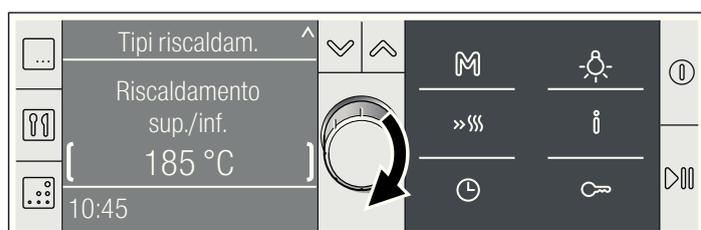
1. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



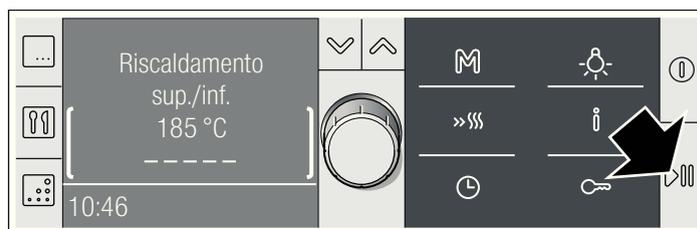
2. Passare alla temperatura mediante il tasto .



3. Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.



4. Premere il tasto .
L'apparecchio entra in funzione.



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. Una volta chiusa la porta, 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 compaiono Aria calda 3D e 160 °C. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Richiesta di informazioni

Premere brevemente il tasto . Compare la prima informazione. Richiedere ciascuna ulteriore informazione con il selettore . Sono indicate informazioni relative alla temperatura di riscaldamento, ai tipi di riscaldamento, ai livelli di inserimento e agli accessori.

Impostazione della durata

Vedere il capitolo *Funzioni durate*, Impostare durata.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durate*, 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, pesce, carne e selvaggina a sfornati 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 .
Sul display viene visualizzata 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 ogni volta al livello successivo con il tasto . Effettuare la selezione successiva servendosi 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. Sulla barra di stato viene visualizzato 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 modificare la durata con il selettore. Premere il tasto .

Richiesta di informazioni

Premere il tasto  e richiedere informazioni mediante il selettore.

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 appropriati

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

■ Riscaldamento intensivo

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.

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

Breve spiegazione dell'impostazione delle funzioni durata

1. Aprire il menu mediante il tasto .
2. Passare da una riga all'altra con il tasto  o  e impostare il tempo o la durata servendosi del selettore.
3. Chiudere il menu con il tasto .

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

Impostazione della durata

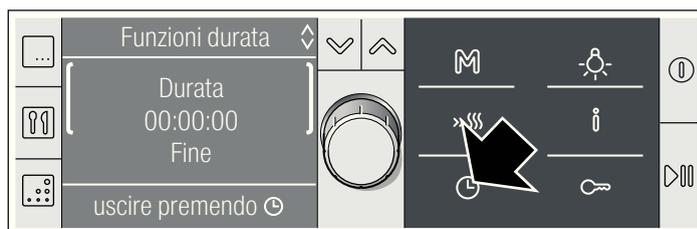
Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.

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

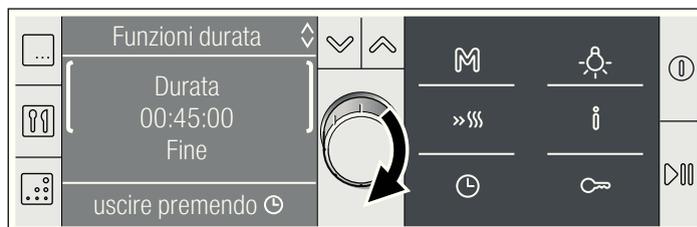
Avvertenza: Impostare solo le ore e i minuti.

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

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



2. Impostare la durata della cottura servendosi del selettore.



3. Premere il tasto . Il menu Funzioni durata viene chiuso.
4. Se la cottura non è ancora avviata, premere il tasto . Sulla barra di stato viene visualizzato 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 . Impostare la durata su 00:00:00 servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Modifica della durata

Aprire il menu mediante il tasto . Modificare la durata servendosi del 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 il sistema di pulizia

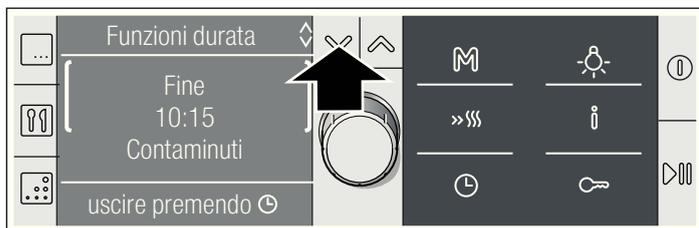
Esempio: alle ore 9.30 si introduce la pietanza nel vano di cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10.15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12.45.

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.

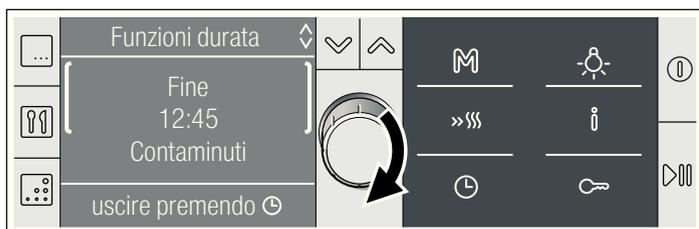
Rinvio dell'ora di fine

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

1. Con il tasto  passare a "Fine". Nella seconda riga viene indicato il momento in cui terminerà il funzionamento.



2. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



3. Con il tasto  chiudere il menu Funzioni durata.
4. 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. Il forno entra in funzione all'ora prestabilita. Sulla barra di stato viene visualizzato 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 . Premere il tasto  e

correggere l'ora di fine cottura servendosi del 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 . Premere il tasto  e riportare l'ora di fine cottura con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

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. 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. Servendosi del selettore riportare il tempo su 00:00. Chiudere il menu con il tasto .

Modifica del tempo impostato

Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata. Nei secondi successivi, modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore. 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 "Impostaz. di base".

1. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
2. Premere il tasto .

L'ora è acquisita.

Modifica dell'ora

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

1. Premere il tasto .
2. Con il tasto  passare all'ora.
3. Modificare l'ora servendosi del 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*.

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

Il sistema di pulizia non può essere memorizzato.

1. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura ed eventualmente una durata per la pietanza desiderata. Non avviare. Se si desidera memorizzare un programma: selezionare il programma e impostare il peso. Non avviare.
2. Tenere premuto il tasto **M** finché non compare il messaggio "Memory salvata".

L'impostazione memorizzata viene visualizzata sul display e può essere avviata in qualunque momento.

Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

Avvio della Memory

Le impostazioni memorizzate per le proprie ricette possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto **M**.
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate. Se compare il messaggio "Posizione di memoria vuota", non esiste nessuna impostazione memorizzata. Non è possibile avviare la Memory. Prima occorre memorizzare l'impostazione desiderata come descritto in Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory.

2. Premere il tasto **▷**.

L'impostazione Memory si avvia.

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 **□**.
Sul display viene proposto 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. Con il tasto **⊖** aprire il menu Funzioni durata.
L'impostazione predefinita è 27:00 ore.

5. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.

6. 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.

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 chiave **☞** finché non compare il simbolo **☞**. Tale processo dura ca. 4 secondi.

Il pannello di comando è bloccato.

Annullamento del blocco

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

Avvertenza: Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere il forno con **⏻** o tenendo premuto il

tasto **▷**, impostare il contaminuti, modificare l'ora e disattivare il segnale acustico.

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono regolare di volta in 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 di testo
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 *Eccezione: durante l'attivazione e la disattivazione viene sempre emesso un segnale acustico.
Luminosità display: medio	Giorno Medio Notte	Illuminazione display
Contrasto: - ○○○●○○○ +	Ad es. più elevato - ○○○○●○○ +	Contrasto del display
Display orologio: ON	ON OFF*	Indicatore dell'ora, se il forno è spento * Compare l'ora finché è visualizzato il calore residuo.
Lampada forno durante l'uso: ON	ON OFF	Illuminazione del vano di cottura.
Riprend. cottura dopo chius.porta: automaticamente	Automaticamente OFF*	Modalità di proseguimento della cottura dopo l'apertura e successiva chiusura della porta del forno. *Proseguire la cottura con 
Bloccaggio porta + sicurezza bambini: no	No Sì	Bloccaggio della porta del forno se è attiva la sicurezza bambini.
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
Indicatore descrizione tasti: ON	ON OFF	Il display iniziale compare dopo l'accensione del forno
Aria calda 3D Impostazione predefinita: 160 °C	Da 30 a max. 275 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Aria calda eco Impostazione predefinita: 160 °C	Da 30 a max. 275 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento sup./inf. Impostazione predefinita: 160 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Cottura Hydro Impostazione predefinita: 160 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Livello pizza Impostazione predefinita: 200 °C	Da 30 a max. 275 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento intensivo Impostazione predefinita: 190 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento inferiore Impostazione predefinita: 150 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Grill ventilato Impostazione predefinita: 190 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.

Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
Grill, superficie grande Impostazione predefinita: elevato	Elevato Medio Ridotto	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento.
Grill con girarrosto Impostazione predefinita: 250 °C	Da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Grill, superficie piccola Impostazione predefinita: elevato	Elevato Medio Ridotto	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento.
Cottura delicata Impostazione predefinita: 80 °C	Da 70 a max. 90 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Scongelamento Impostazione predefinita: 30 °C	Da 30 a max. 60 °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.
?Postfunzionamento ventola raffreddamento: Medio	Breve Medio Lungo Molto lungo	Durata di postfunzionamento della ventola di raffreddamento.
Sistema di pulizia: no	No Sì	Impostare se l'apparecchio è attrezzato con parete superiore e pareti laterali autopulenti = sistema di pulizia
Estensione telescopica: no	No Sì	Impostare se l'apparecchio è attrezzato con l'estensione telescopica.
Programma Sabbat: no	No Sì	Vedere il capitolo Impostazione Sabbat
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: 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 "Selezione lingua".
2. Selezionare l'impostazione di base desiderata servendosi del tasto **✓**.

3. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
4. È ora possibile modificare ulteriori impostazioni di base. Con il tasto **↶** o **↷** passare all'impostazione desiderata. Con il selettore modificare l'impostazione di base.
5. Tenere premuto il tasto **i** 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 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.

Sistema di pulizia

Il sistema di pulizia rigenera le superfici autopulenti del vano di cottura.

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica altamente porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Se le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite e presentano macchie scure, è possibile rigenerarle con il sistema di pulizia.

Rivestimento autopulente per parete superiore e pareti laterali

La parete posteriore del vano di cottura è rivestita con uno strato in ceramica. Per poter utilizzare il sistema di pulizia, anche la parete superiore e le pareti laterali devono essere rivestite. La parete superiore e le pareti laterali autopulenti sono disponibili come accessori presso il servizio di assistenza tecnica.

Modifica delle impostazioni di base

Se sono state aggiunte le pareti superiore e laterali autopulenti, attivare il sistema di pulizia nelle impostazioni di base. Per le istruzioni, consultare il capitolo *Impostazioni di base*.

Livelli di pulizia

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggera	ca. 45 minuti
2	media	ca. 1 ora
3	intensiva	ca. 1 ora, 15 minuti

Prima della pulizia

Rimuovere dal vano di cottura le stoviglie e gli accessori.

Pulizia del fondo del vano di cottura

Prima di impostare il sistema di pulizia, pulire le superfici non autopulenti del vano di cottura per evitare che si formino macchie indelebili.

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. Nel caso in cui il forno sia molto sporco,

utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Impostazione del livello di pulizia

1. Premere il tasto

Viene proposto il livello di pulizia 3 come impostazione predefinita. Si può avviare subito la pulizia.

Se si desidera modificare il livello di pulizia procedere nel modo seguente:

2. Impostare il livello di pulizia desiderato servendosi del selettore.

3. Avviare la pulizia con il tasto

La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.

Al termine della pulizia

Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il forno non si riscalda ulteriormente.

Interruzione della pulizia

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

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.

Al termine della pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato completamente, eliminare i residui di sale dalle superfici autopulenti con un panno umido.

Cura e manutenzione

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

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello 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 e 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 pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Detergente

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

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Parte frontale del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Settore	Detergente
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Pannelli delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Estensioni telescopiche	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è rivestita con uno strato in ceramica altamente porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Il risultato sarà quindi migliore quanto più elevata sarà la temperatura e quanto più a lungo il forno resterà in funzione.

In caso di sporco resistente anche dopo più cicli di esercizio, procedere nel seguente modo:

1. Pulire bene il fondo del vano di cottura, la parete superiore e quelle laterali.
2. Impostare Aria calda 3D .
3. Riscaldare il forno vuoto e chiuso per circa 2 ore alla massima temperatura.

Lo strato in ceramica viene rigenerato. Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Il leggero scolorimento del rivestimento non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Acquistando gli accessori speciali "Parete superiore e pareti laterali autopulenti" è possibile rigenerare le superfici autopulenti con il sistema di pulizia. Consultare, a questo proposito, il capitolo *Sistema di pulizia*.

Attenzione!

- Non utilizzare detergenti abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare detergenti per forno per la pulizia del rivestimento in ceramica. Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con quest'ultimo, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.

Pulizia del fondo, della parete superiore e delle pareti laterali del vano di cottura

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

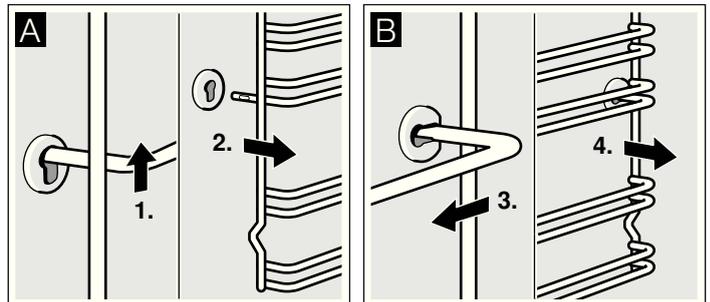
Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Sgancio e riaggancio dei supporti

I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia. Il forno deve essere freddo.

Sgancio dei supporti

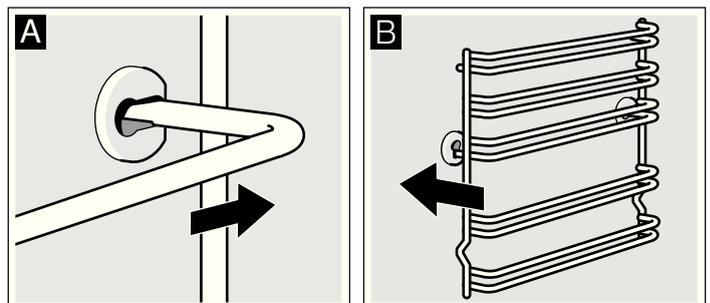
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

1. Inserire prima il supporto nell'attacco posteriore, spingere leggermente all'indietro (figura A)
2. e poi agganciare nell'attacco anteriore (figura B).



I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Controllare che, come nella figura B, il livello 1 e 2 siano in basso e il livello 3, 4 e 5 in alto.

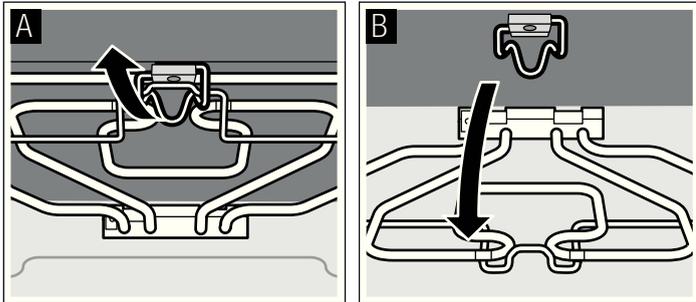
Smontaggio della resistenza del grill

La resistenza del grill può essere sganciata per la pulizia della parete superiore.

⚠ Pericolo di scottature!

Il forno deve essere freddo.

1. Tenere ferma la resistenza del grill e tirare in avanti la staffa fino all'arresto (figura A).
2. Ribaltare la resistenza del grill verso il basso (figura B).

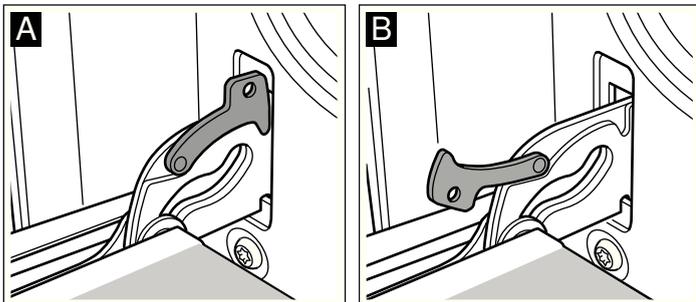


3. Dopo avere pulito la resistenza del grill, riagganciarla spingendola verso l'alto e tenerla ferma.
4. Tirare verso il basso la staffa fino all'arresto.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

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

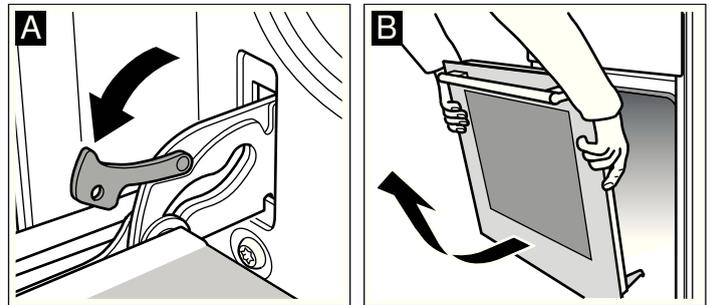


⚠ Pericolo di lesioni!

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

Sgancio della porta

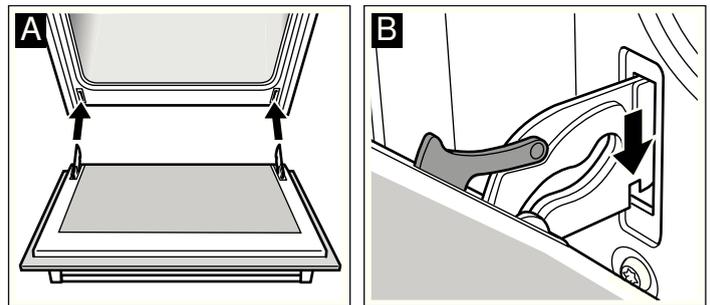
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



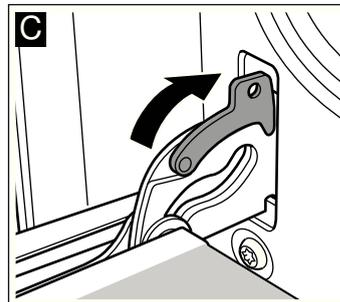
Riaggancio della porta

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

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura A).
2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati (figura B).



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



⚠ Pericolo di lesioni!

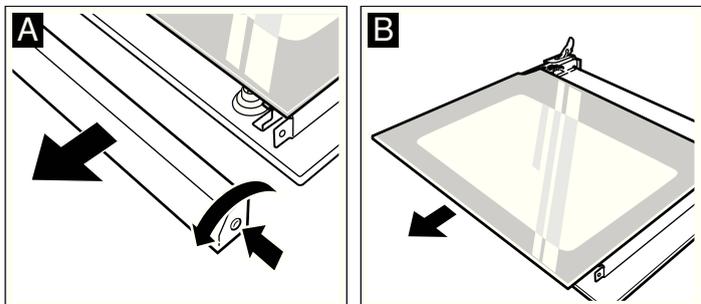
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

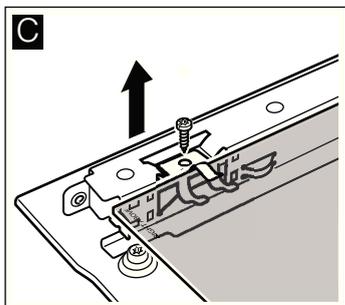
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno a tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo (figura B).



4. Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere i supporti (figura C). Estrarre il pannello.



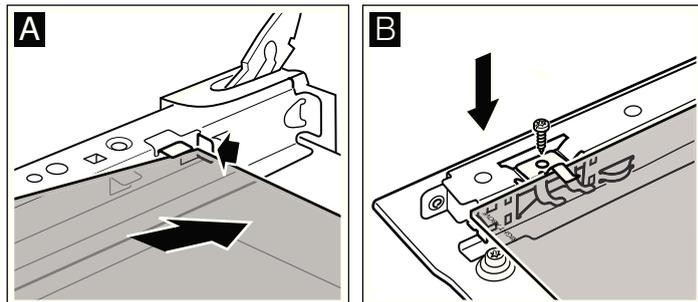
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio

Durante il montaggio, fare attenzione che in basso a sinistra la scritta "right above" sia capovolta.

1. Inserire il pannello inclinandolo verso il basso (figura A).
2. Applicare le clip a destra e a sinistra sul pannello e allinearle in modo tale che le molle si trovino sopra il dado e avvitare (fig. B).



3. Inserire da dietro il pannello superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
4. Applicare e avvitare la protezione.
5. Rimontare la porta del forno

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

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, consultate la tabella in quanto potreste essere in grado di risolvere il problema da soli.

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 scossa elettrica!

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

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.
Sul display compare il testo "Ora 00:00". L'ora non è aggiornata.	Interruzione di corrente	Impostare l'ora attuale e premere il tasto ⌚.
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. Sul display viene visualizzato 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.
Dopo aver premuto il tasto 🧼 compare un'avvertenza relativa al Sistema di pulizia.	L'apparecchio non è provvisto di sistema di pulizia.	Il tasto funziona solo se l'apparecchio è dotato di pareti superiore e laterali autopulenti e se in seguito è stato attivato il sistema di pulizia nelle impostazioni di base. Vedere il capitolo <i>Sistema di pulizia</i> e il capitolo <i>Impostazioni di base</i> .
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	Si è premuto troppo a lungo un tasto.	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.

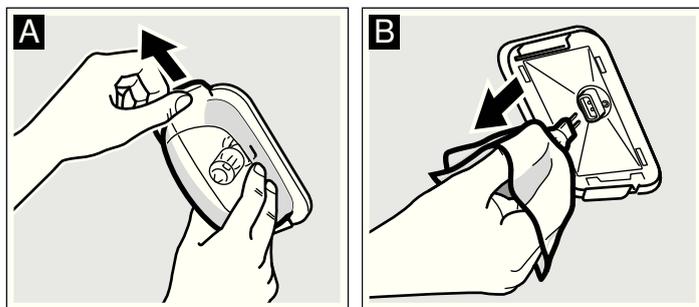
Sostituzione della lampadina superiore del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine alogene termostabili da 12V, 10 Watt, 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!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro spingendo lateralmente con il pollice le linguette in metallo (figura A).
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 inserendola da un lato e premendo con forza l'altro lato. Il vetro si innesta in posizione.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Sostituzione della lampadina sinistra del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine alogene termostabili da 12V, 10 Watt, 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!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

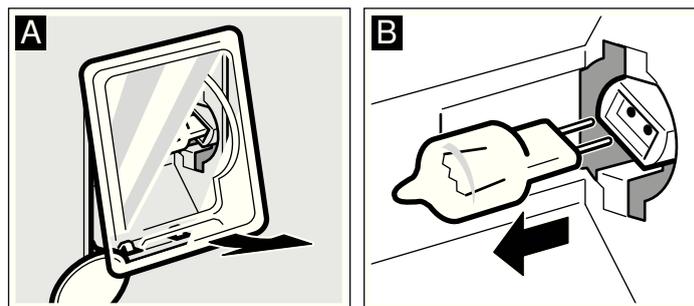
Servizio di assistenza tecnica

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

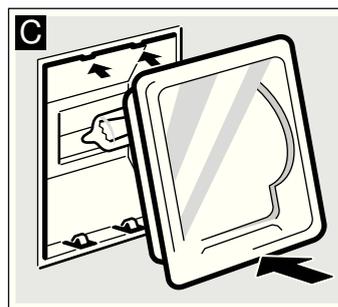
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

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

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 e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita. Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)

Numero di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Energia e ambiente

Il nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Qui riceverete le indicazioni sul tipo di riscaldamento Aria calda eco, particolarmente adatto per ottimizzare l'energia. Inoltre potete trovare consigli utili su come risparmiare ancora più energia e sulla modalità di smaltimento dell'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Tipo di riscaldamento Aria calda eco

Grazie al tipo di riscaldamento Aria calda eco a risparmio energetico è possibile preparare numerose pietanze sullo stesso livello. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Non è necessario preriscaldare il forno per la cottura al forno, la cottura arrosto e la cottura semplice.

Avvertenze

- Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo viene ottimizzata l'energia.
- Durante la cottura aprire la porta del forno soltanto se strettamente necessario.

Tabella

Nella tabella troverete un'ampia scelta di pietanze che si addicono particolarmente alla preparazione Aria calda eco, oltre alle indicazioni sulla temperatura adatta e alla durata della cottura. È possibile vedere quale accessorio e quale livello di inserimento sono appropriati.

La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla quantità, dalle caratteristiche e dalla qualità degli alimenti. Perciò nella tabella sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Posizionare gli stampi e la stoviglia al centro della griglia. Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il grasso e liquido e il forno resta più pulito.

Pietanze con Aria calda eco  	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dolci e biscotti				
Impasto fine in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Impasto fine negli stampi	Stampo a cassetta	2	160-180	50-60
Fondi di torta, semiliquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2	160-180	50-60
Pasta lievitata in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Pasta frolla in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	180-200	20-30
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	170-190	15-25
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	150-170	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera	2	150-170	40-50
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3	180-200	20-30
Biscottini	Teglia	3	130-150	15-25
Biscotti	Teglia	3	140-150	30-45
Bigné	Teglia	3	210-230	35-45
Pagnotte, farina di segale	Teglia	3	200-220	20-30
Sformati				
Gratin di patate	Stampo per sfornato	2	160-180	60-80
Lasagne	Stampo per sfornato	2	180-200	40-50
Prodotti surgelati				
Pizza, fondo sottile	Leccarda	3	190-210	15-25
Pizza, fondo spesso	Leccarda	2	180-200	20-30
Patate fritte	Leccarda	3	200-220	20-30

Pietanze con Aria calda eco 	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Chicken wings	Leccarda	3	220-240	20-30
Bastoncini di pesce	Leccarda	3	220-240	10-20
Pagnotte	Leccarda	3	180-200	10-15
Carne				
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2	190-210	130-150
Arrosto di maiale, collo, 1 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
Arrosto di vitello, coppa superiore, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
Pesce				
Orata, 2 pezzi da 750 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	50-60
Orata in crosta di sale, 900 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Luccio, 1000 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Trota, 2 pezzi da 500 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	45-55
Filetto di pesce, 100 g al pezzo	Stoviglia con coperchio	2+1	190-210	30-40

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 del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

- 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 consente un'ottima riuscita di brasati e arrosti gustosi e stufati appetitosi. Inoltre, non è più necessario girare e irrorare gli alimenti e il vano di cottura non si sporca.

Il risultato della cottura dipende dalla qualità della carne, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Prelevare dal vano di cottura la pietanza pronta utilizzando le presine. La stoviglia è molto calda. Aprire la stoviglia con cautela, in quanto il vapore che fuoriesce è molto caldo.

Stoviglie

La programmazione automatica è adatta esclusivamente alla cottura in pentole chiuse, tranne nel caso del prosciutto arrosto con crosta. Utilizzare unicamente stoviglie con un coperchio che si chiuda perfettamente. Osservare anche le avvertenze fornite dal produttore delle stoviglie.

Stoviglie adatte

Si consigliano stoviglie termoresistenti (fino a 300 °C) in vetro o vetroceramica. I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La superficie lucida riflette gran parte delle radiazioni termiche. La pietanza risulta poco dorata e la carne poco cotta. Se si utilizza un tegame in acciaio inossidabile, al termine del programma di cottura, rimuovere il coperchio. Far cuocere la carne al grado grill 3 ancora per 8 - 10 minuti. Se si utilizza un tegame in acciaio smaltato, ghisa o pressofusione in alluminio, gli alimenti assumono una colorazione più scura. Aggiungere una quantità di liquido maggiore.

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 delle pietanze

Utilizzare carne fresca o congelata. Si consiglia carne fresca alla temperatura del frigorifero.

Scegliere una stoviglia adatta.

Pesare la carne fresca o congelata, il pollame o il pesce. Le tabelle corrispondenti riportano le istruzioni di cottura precise. Il peso è utile ai fini delle impostazioni.

Condire la carne. Condire la carne congelata allo stesso modo di quella fresca.

Per la cottura di molte pietanze occorre aggiungere liquido. Versare il liquido fino a ricoprire il fondo della stoviglia per circa ½ cm. Se nella tabella l'indicazione per il liquido è "q.b.", in genere bastano 2-3 cucchiaini. Se è "sì" se ne può aggiungere tranquillamente di più. Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle o riportate prima di esse.

Chiudere la stoviglia con un coperchio e posizionarla sulla griglia al livello 2.

Per alcune pietanze non è possibile spostare la fine cottura. Queste pietanze sono contrassegnate con un asterisco *.

Introdurre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

Programmi

Pollame

Disporre il pollame nel tegame con il petto rivolto verso l'alto. Questo programma non è adatto alla cottura del pollame ripieno.

In caso di più cosce di pollo, impostare il peso di quella più grande. Le cosce devono avere all'incirca lo stesso peso.

Esempio: 3 cosce di pollo da 300 g, 320 g e 400 g. Impostare 400 g.

Se si desidera preparare due polli di peso quasi uguale in un unico tegame, impostare il peso maggiore come nel caso delle cosce di pollo.

In caso di petto di tacchino, aggiungere liquido in abbondanza in modo che la carne rimanga morbida.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Pollame			
Pollo, fresco*	0,7-2,0	no	Peso della carne
Pollo grande, fresco*	1,4-2,3	no	Peso della carne
Anatra, fresca*	1,6-2,7	no	Peso della carne
Oca, fresca*	2,5-3,5	no	Peso della carne
Tacchino, fresco*	2,5-3,5	no	Peso della carne
Petto di tacchino, fresco*	0,5-2,5	Molto	Peso della carne
Cosciotti, freschi* ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca e di tacchino	0,3-1,5	no	Peso del cosciotto più grande
Cosciotti, congelati* ad es. cosce di pollo, d'anatra, d'oca e di tacchino	0,3-1,5	no	Peso del cosciotto più grande

Carne

Aggiungere nella stoviglia la quantità di liquido indicata.

Carne di manzo

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido sufficiente. È anche possibile utilizzare il liquido della marinata.

In caso di bollito aggiungere una quantità di liquido (acqua o brodo) tale da coprire quasi completamente la carne.

Cuocere il roastbeef con la parte grassa rivolta verso l'alto.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne di manzo			
Stufato, fresco ad es. controfiletto, sottospalla, spalla, arrosto all'agro	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Stufato, congelato* ad. es. controfiletto, sottospalla, spalla	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Roastbeef, fresco, media cottura ad es. lombo	0,5-2,5	no	Peso della carne
Roastbeef, fresco, all'inglese ad es. lombo	0,5-2,5	no	Peso della carne
Roastbeef, congelato, ben cotto* ad es. lombo	0,5-2,0	no	Peso della carne
Polpettone*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
Bollito, fresco	0,5-2,5	Molto	Peso della carne

Carne di vitello

In caso di ossobuco aggiungere nella stoviglia verdura

(sedano, pomodori, carote) in abbondanza e distribuirvi sopra le fettine di carne. Aggiungere liquido (brodo) quanto basta.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne di vitello			
Arrosto, fresco, magro ad es. coppa superiore, noce	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto, fresco, con venature di grasso ad es. coppa, collo	0,5-3,0	Q.b.	Peso della carne
Arrosto, congelato, magro* ad es. coppa superiore, noce	0,5-2,0	sì	Peso della carne

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Arrosto, congelato, con venature di grasso* ad es. coppa, collo	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne
Stinco con osso, fresco	0,5-2,5	sì	Peso della carne
Osso buco ad es. fettine di zampa di vitello con verdure	0,5-3,5	sì	Peso della carne

Carne di maiale

Disporre nel tegame la carne con l'osso in modo che questo sia rivolto verso il basso.

Disporre nella stoviglia l'arrosto in crosta in modo che quest'ultima sia rivolta verso l'alto. Prima di procedere con la cottura, tagliare la cotenna a quadretti senza incidere la carne.

Disporre nella stoviglia il prosciutto arrosto con lo strato di grasso rivolto verso l'alto. Fare dorare la crosta del prosciutto arrosto in stoviglie senza coperchio.

Per la cottura degli arrosti impostare il peso della carne, per la cottura di rolata e polpettone il peso complessivo.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne di maiale			
Arrosto di coppa, fresco, disossato	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto di coppa, fresco, con osso	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto di coppa, congelato, disossato*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Arrosto di coppa, congelato, con osso*	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Cotoletta arrosto, fresca, con osso	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Lombata fresca	0,5-2,5	sì	Peso della carne
Rolata, fresca	0,5-3,0	sì	Peso complessivo
Arrosto in crosta, fresco ad es. petto	0,5-3,0	no	Peso della carne
Arrosto in crosta, fresco ad es. spalla	0,5-3,0	no	Peso della carne
Polpettone*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
Costata di maiale con osso, fresca	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Prosciutto arrosto, fresco, in salamoia, cottura	1,0-4,0	Q.b.	Peso della carne
Prosciutto arrosto, fresco, in salamoia, crosta superiore*	1,0-4,0	no	Peso della carne

Carne di agnello e di montone

Per la cottura degli arrosti e dei cosciotti impostare il peso della carne, per la cottura del polpettone il peso complessivo.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne d'agnello			
Cosciotto, fresco, disossato, ben cotto	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, fresco, disossato, cottura media	0,5-2,5	no	Peso della carne
Cosciotto, fresco, con osso, ben cotto	0,5-2,5	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, disossato, ben cotto*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne
Cosciotto, congelato, disossato, cottura media*	0,5-2,0	no	Peso della carne
Cosciotto, congelato, con osso, ben cotto*	0,5-2,0	Q.b.	Peso della carne
Polpettone*	0,3-3,0	no	Peso complessivo

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Carne di montone			
Arrosto di montone, fresco ad es. spalla	0,5-3,0	sì	Peso della carne

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Arrosto di montone, congelato* ad es. spalla	0,5-2,0	sì	Peso della carne

Selvaggina

Si può ricoprire la selvaggina con della pancetta, la carne rimane più sugosa, risulta dorata ma non troppo. Per un sapore più delicato, prima della cottura, si può lasciare marinare la selvaggina in frigorifero in latte e burro, vino o aceto per tutta la notte.

Se si cuociono più cosciotti di lepre, impostare il peso di quello più grosso.

Prima della cottura si può tagliare il coniglio a pezzi. Impostare il peso complessivo.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Selvaggina			
Arrosto di cervo, fresco ad es. spalla, petto	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto di cervo, congelato* ad es. spalla, petto	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di capriolo, fresco, disossato	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di capriolo, congelato*, disossato	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Cosciotto di lepre, fresco, con osso	0,3-0,6	sì	Peso del cosciotto più grande
Cosciotto di lepre, congelato*, con osso	0,3-0,6	sì	Peso del cosciotto più grande
Arrosto di cinghiale, fresco ad es. spalla, petto	0,5-3,0	sì	Peso della carne
Arrosto di cinghiale, congelato* ad es. spalla, petto	0,5-2,0	sì	Peso della carne
Coniglio, fresco	0,5-3,0	sì	Peso della carne

Pesce

Pulire il pesce, salarlo e condirlo come di consueto.

Per il pesce stufato: aggiungere nella stoviglia ½ cm di liquido, ad es. vino o succo di limone.

Per il pesce al forno: infarinare il pesce e cospargerlo di burro fuso.

Per cuocere il pesce intero nel modo migliore, disporlo nella stoviglia adagiandolo sulla pancia. Vale a dire, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce, aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

In caso di più pesci, impostare il peso complessivo. I pesci devono avere all'incirca le stesse dimensioni o lo stesso peso. Esempio: due trote da 0,6 kg e 0,5 kg. Impostare 1,1 kg.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Pesce			
Trota, fresca, stufata*	0,3-1,5	sì	Peso complessivo
Trota, fresca, al forno*	0,3-1,5	no	Peso complessivo
Luccioperca, fresco, stufato*	0,5-2,0	sì	Peso complessivo
Luccioperca, fresco, al forno*	0,5-2,0	no	Peso complessivo
Merluzzo, fresco, stufato*	0,5-2,0	sì	Peso complessivo
Merluzzo, fresco, al forno*	0,5-2,0	no	Peso complessivo
Carpa, fresca, stufata*	0,8-2,0	sì	Peso complessivo
Carpa, fresca, al forno*	0,8-2,0	no	Peso complessivo

Polpettone

Utilizzare carne tritata fresca.

Impostare il peso complessivo del polpettone.

Per rendere più appetitoso l'impasto si possono aggiungere verdure o formaggio a dadini.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Polpettone			
di carne di manzo, fresca*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne di maiale, fresca*	0,3-3,0	no	Peso complessivo
di carne d'agnello fresca*	0,3-3,0	no	Peso complessivo

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
di carne mista fresca*	0,3-3,0	no	Peso complessivo

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 aggiungere da 0,5 kg a 1 kg di verdure fresche.

Se si preferisce rosolare bene la carne aggiungerla nel tegame per ultima, sopra la verdura. Se si desidera rosolare poco la carne, mischiarla alla verdura.

In caso di pasticcio a base di carne, impostare il peso di quest'ultima. Se si desiderano verdure più morbide, impostare il peso complessivo.

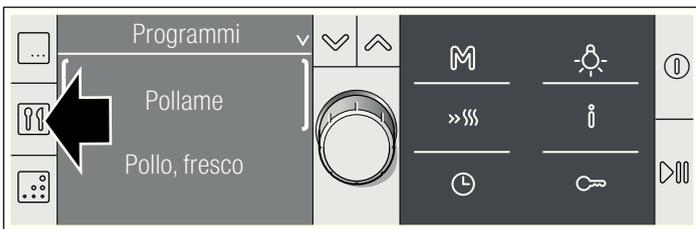
Tra le verdure particolarmente adatte a un pasticcio vegetariano vi sono, ad esempio, carote, fagiolini, cavolo bianco, sedano e patate. I pezzetti di verdura risulteranno più morbidi se tagliati più piccoli. Per non rosolare le verdure, coprirle con liquido.

Programmi	Ambito di peso in kg	Aggiunta di liquido	Peso da impostare
Pasticcio			
a base di carne ad. es. il pasticcio Pilchersteiner	0,3-3,0	sì	Peso della carne
a base di verdura ad es. il pasticcio vegetariano	0,3-3,0	sì	Peso complessivo
Gulasch	0,3-3,0	sì	Peso della carne
Involtini	0,3-3,0	sì	Peso della carne

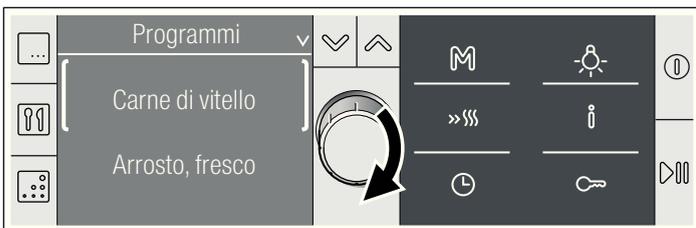
Selezione e impostazione del programma

Esempio nella figura: programma per arrosto di vitello congelato, magro, 1,3 kg.

1. Premere il tasto . Vengono visualizzati 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.

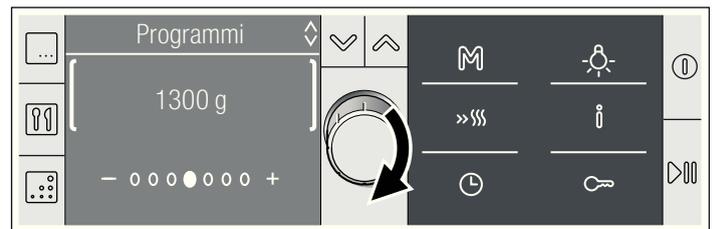


Per alcuni programmi è possibile differenziare ulteriormente, ad esempio tra arrosto di vitello magro e arrosto con venature di grasso. Premere il tasto  e selezionare i programmi servendosi del selettore.

Viene visualizzato un peso predefinito per il programma selezionato.

5. Premere il tasto .

6. Impostare il peso servendosi del selettore. Se si passa alla riga inferiore, è possibile modificare il risultato di cottura (vedere Impostare separat.).



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

Premere brevemente il tasto . Richiedere ciascuna informazione con il selettore.

Rinvio dell'ora di fine

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

Impostare separatamente

Se il risultato di cottura di un programma non corrisponde a quello che si desidera, la volta successiva è possibile adeguare le impostazioni in base alle proprie esigenze.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti da 1 a 6.

Poi premere il tasto  e spostare il campo luminoso servendosi del selettore.

- 000●000 +

Verso sinistra = risultato di cottura più delicato.

Verso destra = risultato di cottura più intenso.

La durata del programma cambia.

Consigli per la programmazione automatica

Il peso dell'arrosto o del pollame supera l'ambito di peso indicato.	L'ambito dei parametri di peso è stato appositamente limitato. Per arrostiti di dimensioni particolarmente grandi, spesso non è possibile trovare un tegame adatto. Per la preparazione di porzioni di grosse dimensioni, utilizzare la funzione Riscaldamento sup./inf. ☐ oppure Grill ventilato ☒.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo scuro.	Utilizzare una stoviglia più piccola o aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	Utilizzare una stoviglia più grande o aggiungere meno liquido.
L'arrosto risulta troppo asciutto nella parte superiore	Utilizzare teglie con coperchio adatto che si chiuda perfettamente. La carne magra resta più succosa se la si guarnisce con fette di pancetta.
Durante la cottura si sviluppa un odore di bruciato, ma l'arrosto ha un bell'aspetto.	Il coperchio della teglia non si chiude perfettamente oppure il volume della carne è aumentato e ha sollevato il coperchio. Utilizzare sempre un coperchio appropriato, accertandosi, inoltre, che tra la carne e il coperchio vi sia una distanza non inferiore a 3 cm.
Si desidera cucinare carne surgelata.	Condire la carne surgelata allo stesso modo di quella fresca. Attenzione: in caso di carne surgelata non è possibile posticipare la fine della cottura. Nell'attesa la carne si scongelerebbe e sarebbe immangiabile.
La carne è poco o troppo cotta.	La prossima volta, modificare le impostazioni. Per le indicazioni relative, consultare il capitolo <i>Programmazione automatica, Impostazioni individuali</i> .

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

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

Dolci e biscotti

Cottura al forno su un livello

Usare la funzione Riscaldamento sup./inf. ☐ per un'ottima riuscita del dolce.

Quando si cuoce al forno con Aria calda 3D ☒, utilizzare i seguenti livelli di inserimento per l'accessorio:

- Dolci in stampi: livello 2
- Dolci in teglia: livello 3

Cottura al forno su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D ☒.

Livelli di inserimento per la cottura al forno su 2 livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

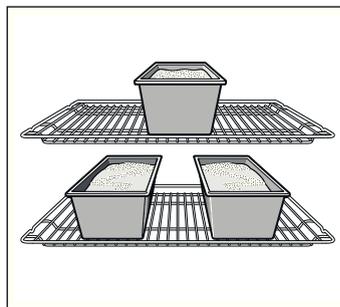
Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:

- Teglia: livello 5
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

Se si cuociono tre stampi rettangolari contemporaneamente, disporli sulla griglia come indicato nella figura.



Stampi per dolci

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

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

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

Tabelle

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

Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura di 5-10 minuti.

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

Avvertenza: A causa dell'umidità elevata, durante la cottura Hydro  può formarsi della condensa sul pannello interno del forno. Aprire la porta del forno con attenzione poiché fuoriesce vapore caldo.

Tipi di riscaldamento:

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

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/ret-tangolare	2		160-180	50-60
	3 stampi a ciambella	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, delicata	Stampo a ciambella/ret-tangolare	2		150-170	60-70
Fondi di torta, semi liquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	3		160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2		160-180	50-60
Pan di Spagna, 2 uova (preriscaldare)	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2		150-170	20-30
Torta 4 quarti, 6 uova (preriscaldare)	Stampo a cerniera	2		150-170	40-50
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1		170-190	25-35
Torte alla frutta o torte alla ricotta con fondi di pasta frolla*	Stampo a cerniera	1		160-180	70-90
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Teglia per pizza	2		210-230	30-40
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	60-70
Pizza, fondo sottile con poco condimento (preriscaldare)	Teglia per pizza	2		280-300	10-15
Torte salate*	Stampo a cerniera	2		170-190	40-50

* Terminata la cottura, fare riposare i dolci nel forno spento e chiuso per circa 20 minuti.

Tipi di riscaldamento:

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

-  = Cottura Hydro
-  = Riscaldamento intensivo

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Teglia	2		170-190	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Impasto con ripieno di frutta	Leccarda	2		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-160	40-50
Pasta liev. con ripieno asciutto	Teglia	3		170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	35-45
Pasta lievitata con ripieno di frutta	Leccarda	3		160-180	40-50
	Leccarda + teglia	3+1		150-160	50-60
Pasta frolla con ripieno asciutto	Teglia	2		170-190	20-30
Pasta frolla con ripieno di frutta	Leccarda	3		160-180	50-60
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	2		200-220	40-50
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Teglia	2		160-180	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2		170-190	25-35
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3		160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Teglia	3		140-160	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2		190-210	55-65

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza	Teglia	2		190-210	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (preriscaldare)	Leccarda	2		280-300	10-12
Börek	Leccarda	2		180-200	40-50

Tipi di riscaldamento:

■ = aria calda 3D

■ = Riscaldamento sup./inf.

■ = Cottura Hydro

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	3		130-150	15-25
	Leccarda + teglia	3+1		130-150	25-35
	2 teglie + leccarda	5+3+1		130-150	30-40
Biscotti (preriscaldare)	Teglia	3		140-150	30-40
	Teglia	3		140-150	25-35
	Leccarda + teglia	3+1		140-150	30-45
	2 teglie + leccarda	5+3+1		130-140	35-50
Amaretti	Teglia	2		100-120	30-40
	Leccarda + teglia	3+1		100-120	35-45
	2 teglie + leccarda	5+3+1		100-120	40-50
Meringa	Teglia	3		80-100	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	3		180-200	20-25
	2 griglie con teglie per muffin	3+1		160-180	25-30
Bignè	Teglia	2		210-230	30-40
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3		180-200	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	25-35
	2 teglie + leccarda	5+3+1		170-190	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		160-180	25-35

Pane e pagnotte

Se non indicato diversamente, per la cottura del pane preriscaldare il forno.

Non versare mai acqua nel forno caldo

Tipi di riscaldamento:

■ = aria calda 3D

■ = Cottura Hydro

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		300	5
				200	30-40
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		300	8
				200	35-45
Pane turco	Leccarda	2		300	10-15
Pagnotte (non preriscaldare)	Teglia	3		200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia	3		180-200	15-20
	Leccarda + teglia	3+1		150-170	20-30

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta. Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.

Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare nel punto più alto il dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.

Il dolce si sgonfia.	La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
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. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre il tempo 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. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf.  su un livello. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.	Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda 3D  . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del tegame e chiuda bene.

Se si utilizzano tegami smaltati, aggiungere un po' di liquido in più.

Quando si utilizzano tegami in acciaio inossidabile, la doratura può risultare leggera e la carne poco cotta. Prolungare i tempi di cottura.

Valori nelle tabelle:
Stoviglia senza coperchio =aperta
Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

Cottura arrosto

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

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

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

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

Cottura al grill

Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, preriscaldare il grill per circa 3 minuti.

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.

Girare i pezzi da grigliare trascorsi 2/3 del tempo.

Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Se si prepara una sola porzione, si consiglia di posizionarla al centro della griglia.

Inserire anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Quando si utilizza il grill, non inserire la teglia o la leccarda al livello 4 o 5. Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

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

Carne

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento:

■ □ = Riscaldamento sup./inf

■ □ = Grill ventilato

■ □ = Grill, superficie grande

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2	□	200-220	100
	1,5 kg		2	□	190-210	120
	2,0 kg		2	□	180-200	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2	□	210-230	60
	1,5 kg		2	□	200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	1	□	220-240	60
Bistecche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1	□	3	15
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	2	□	190-210	110
	1,5 kg		2	□	180-200	130
	2,0 kg		2	□	170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	2	□	210-230	140
Carne di maiale						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	1	□	190-210	120
	1,5 kg		1	□	180-200	150
	2,0 kg		1	□	170-190	170
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	1	□	190-210	130
	1,5 kg		1	□	180-200	160
	2,0 kg		1	□	170-190	190
Filetto di maiale	500 g	Griglia + leccarda	3+1	□	230-240	30
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	2	□	200-220	120
	1,5 kg		2	□	190-210	140
	2,0 kg		2	□	180-200	160
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	2	□	210-230	70
Bistecche, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	5+1	□	3	15
Medaglioni maiale spessore 3 cm		Griglia + leccarda	5+1	□	3	10
Carne d'agnello						
Costolette di agnello con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2	□	190-210	60
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	1	□	160-180	120
Selvaggina						
Lombata capriolo con osso	1,5 kg	Senza coperchio	2	□	200-220	50
Cosciotto di capriolo disossato	1,5 kg	Con coperchio	2	□	210-230	100
Arrosto di cinghiale	1,5 kg	Con coperchio	2	□	180-200	140
Arrosto di cervo	1,5 kg	Con coperchio	2	□	180-200	130
Coniglio	2,0 kg	Con coperchio	2	□	220-240	60
Carne tritata						
Polpettone	con 500 g di carne	Senza coperchio	1	□	180-200	80
Salsicce						
Salsicce		Griglia + leccarda	4+1	□	3	15

Pollame

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostitire.

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso che deve essere girato trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.

Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Tipi di riscaldamento:

-  = Riscaldamento sup./inf
-  = Grill ventilato
-  = Grill, superficie grande

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		220-240	60-70
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2		210-230	80-90
Pollo, diviso a metà	500 g ciascuno	Griglia	2		220-240	40-50
Porzioni di pollo	150 g ciascuno	Griglia	3		210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuno	Griglia	3		210-230	35-45
Petto di pollo	200 g ciascuno	Griglia	3		3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		190-210	100-110
Petto d'anatra	300 g ciascuno	Griglia	3		240-260	30-40
Oca, intera	3,5-4,0 kg	Griglia	2		170-190	120-140
Cosce d'oca	400 g ciascuno	Griglia	3		220-240	40-50
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	Senza coperchio	1		200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	Con coperchio	2		180-200	80-90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

Pesce

Girare le porzioni di pesce trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere più stabile il pesce aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Per il filetto di pesce, stufarlo aggiungendo qualche cucchiaino di liquido.

Tipi di riscaldamento:

-  = Riscaldamento sup./inf
-  = Grill ventilato
-  = Grill, superficie grande

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Pesce, intero	ca. 300 g ciascuno	Griglia	2		2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Griglia	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Con coperchio	2		190-210	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3		2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	2		210-230	25-30

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

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

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 sugosa 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.

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.
- I pezzi di carne più grossi non vanno necessariamente girati.
- Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Tuttavia ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.
- Qualora si desideri anche il sugo della carne, cuocerla in una stoviglia chiusa. Tuttavia, occorre ricordarsi di ridurre il tempo di cottura.
- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrosti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.

Stoviglie adatte

Utilizzare una stoviglia bassa ad es. un vassoio in porcellana o una pirofila in vetro senza coperchio.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Impostazione

1. Selezionare il tipo di riscaldamento Cottura delicata  e impostare una temperatura tra 70 e 90 °C. Il forno si preriscalda e scalda quindi la stoviglia.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.
3. Inserire la stoviglia con la carne nuovamente in forno per la cottura delicata. Nella maggior parte dei casi è ideale una temperatura di 80 °C.

Tabella

Per la cottura delicata sono indicate tutte le parti tenere di pollame, manzo, vitello, maiale e agnello. I tempi della cottura delicata dipendono dallo spessore e dalla temperatura interna della carne.

Pietanza	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in ore
Pollame						
Petto di tacchino	1000 g	2		80	6-7	4-5
Petto d'anatra*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (ad es. anca), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Filetto di manzo, intero	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Sottofiletto, spessore 3 cm		2		80	5-7	80-110 Min.
Carne di vitello						
Arrosto di vitello (ad es. coppa superiore), spessore 6-7 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filetto di vitello	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Carne di maiale						
Arrosto di maiale magro ad es. lombata), spessore 5-6 cm	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filetto di maiale, intero	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3

* Per ottenere una pelle croccante, terminata la cottura delicata, fare rosolare brevemente il petto d'anatra in padella.

Pietanza	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della rosolatura in minuti	Durata della cottura delicata in ore
Carne d'agnello						
Filetto d'agnello, intero	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Per ottenere una pelle croccante, terminata la cottura delicata, fare rosolare brevemente il petto d'anatra in padella.

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.

Sformato, gratin, toast

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo il forno si sporca di meno.

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. I valori presentati nelle tabelle sono da ritenersi indicativi.

Tipi di riscaldamento:

- = aria calda 3D
- = Riscaldamento sup./inf
- = Grill ventilato

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Sformati					
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2		180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2		200-220	25-30
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2		200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	3+1		150-170	60-80
Toast					
Gratinare 4 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	10-15
Gratinare 12 pezzi	Griglia + leccarda	3+1		160-170	15-20

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Se si utilizza la carta da forno, controllare che questa sia resistente alle alte temperature. Adattare la carta da forno alle dimensioni della pietanza.

Il risultato della cottura dipende in larga misura dal tipo di alimenti. Già negli alimenti crudi vi possono essere irregolarità o bruciature dovute alla precottura.

Tipi di riscaldamento:

- = aria calda 3D
- = Cottura Hydro
- = livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2		200-220	15-20
	Leccarda + griglia	3+1		180-200	20-30
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		170-190	20-30
	Leccarda + griglia	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Leccarda	3		170-190	20-30
Mini pizza	Leccarda	3		190-210	10-20

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza, congelata					
Pizza (preriscaldare)	Leccarda	1		180-200	10-15
Prodotti a base di patate, surgel.					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1		180-200	30-40
Crocchette	Leccarda	3		190-210	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3		200-220	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3		180-200	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3		200-220	10-20
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte o baguette da riscaldare	Leccarda	2		190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1		160-180	20-25
Polpette/crocch., surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-240	10-20
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3		200-220	15-25
Strudel, surgelato					
Strudel	Leccarda	3		190-210	30-35

Ricette speciali

A basse temperature, con Aria calda 3D , si ottengono yogurt cremosi e pasta lievitata più soffice.

Rimuovere inizialmente dal vano di cottura gli accessori, i supporti di aggancio o le estensioni telescopiche.

Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti con tappo a vite e coprire con pellicola per alimenti.

4. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.

5. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.

Fare lievitare la pasta

1. Preparare la pasta lievitata come di consueto, riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire.
2. Preriscaldare il vano di cottura come indicato.
3. Spegnerne il forno e lasciare riposare l'impasto nel vano di cottura.

Pietanza	Stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite	sul fondo del vano di cottura	Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 ore
Far lievitare la pasta	stoviglia termoresistente	sul fondo del vano di cottura	Preriscaldare a 50 °C Spegnerne l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5-10 min. 20-30 min.

Scongelamento

Il tipo di riscaldamento Scongelamento  è particolarmente adatto per gli alimenti congelati.

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

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in una pentola apposita.

Disporre il pollame su un piatto con il petto rivolto verso il basso.

Avvertenza: Fino a 60 °C la lampada del forno non si accende consentendo così una regolazione accurata.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura
Alimenti surgelati delicati Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc.	Griglia	1		30 °C

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura
Altri prodotti surgelati Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		50 °C

Essiccare per la conservazione

Con Aria calda 3D si ottiene un'essiccazione eccellente.

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Coprire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta pergamena.

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa.

Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

Frutta e erbe aromatiche	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
600 g di fette di mela	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 5 ore
800 g di fette di pera	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 8 ore
1,5 kg di susine o prugne	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 8-10 ore
200 g di erbe aromatiche, ben lavate	Leccarda + griglia	3+1		80 °C	ca. 1½ ora

Sterilizzazione per conserve

Per la sterilizzazione i vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti e integri. Se possibile, utilizzare vasetti di grandezza uguale. Le indicazioni nelle tabelle si riferiscono a vasetti tondi da un litro.

Attenzione!

Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato dopo averla lavata accuratamente.

I tempi indicati nelle tabelle costituiscono valori orientativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero dei vasetti, dalla quantità e dal calore del contenuto del vasetto. Prima di disattivare la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene.

Preparazione

1. Riempire i vasetti, evitando che siano troppo pieni.
2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
3. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio.

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

Impostazione

1. introdurre la leccarda al livello 2. Posizionare i vasetti in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda ½ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Impostare Riscaldamento inferiore .
5. Impostare la temperatura a 170-180 °C.
6. Avviare.

Sterilizzazione per conserve

Frutta

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnerne il forno.

Dopo 25 - 35 minuti di calore residuo, togliere i vasi dal vano di cottura. Se li si lascia raffreddare a lungo nel vano di cottura, potrebbero formarsi dei germi, con un conseguente processo di acidificazione della frutta cotta.

Frutta in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	spegnerne	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	spegnerne	ca. 30 minuti
Mousse di mele, pere, prugne	spegnerne	ca. 35 minuti

Verdure

Non appena all'interno dei vasetti iniziano a salire le bollicine, riportare la temperatura tra 120 e 140 °C. Per un intervallo tra

35 e 70 minuti in funzione del tipo di verdura. Trascorso questo tempo, spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.

Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Cetrioli	-	ca. 35 minuti
Barbabietola rossa	ca. 35 minuti	ca. 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	ca. 45 minuti	ca. 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 60 minuti	ca. 30 minuti
Piselli	ca. 70 minuti	ca. 30 minuti

Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Attenzione!

Non posare i barattoli caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate perché si potrebbero spaccare.

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<p>Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C. Con aria calda 3D o aria calda max.180 °C.</p>
Biscottini	<p>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.</p>
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

Pietanze sperimentate

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

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

Cottura al forno

Cottura su due livelli:

Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Cottura al forno su tre livelli:

Inserire la leccarda al centro.

Biscotti:

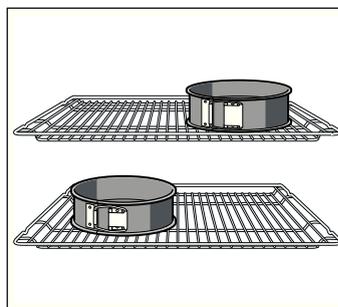
non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Torta di mele coperta su 1 livello

Posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torta di mele coperta su 2 livelli:

Posizionare gli stampi a cerniera scuri uno al di sopra dell'altro in modo sfalsato, vedere figura.



Dolci in stampi a cerniera in lamiera stagnata: cuocere con Riscaldamento sup./inf. ☐ su 1 livello. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.

Tipi di riscaldamento:

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

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti (preriscaldare*)	Teglia	3	☐	140-150	30-40
	Leccarda + teglia	3+1	☐	140-150	30-45
	2 teglie + leccarda	5+3+1	☐	130-140	35-50
Biscotti	Teglia	3	☐/☐	140-150	30-45
Small cakes (preriscaldare*)	Teglia	3	☐	150-170	20-30
	Teglia	3	☐	150-160	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	☐	140-160	25-40
	2 teglie + leccarda	5+3+1	☐	130-150	25-40
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*)	Stampo a cerniera su griglia	2	☐	160-170	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2	☐/☐	160-180	30-40

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerchiera Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 griglie + 2 stampi a cerchiera Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

Cottura al grill

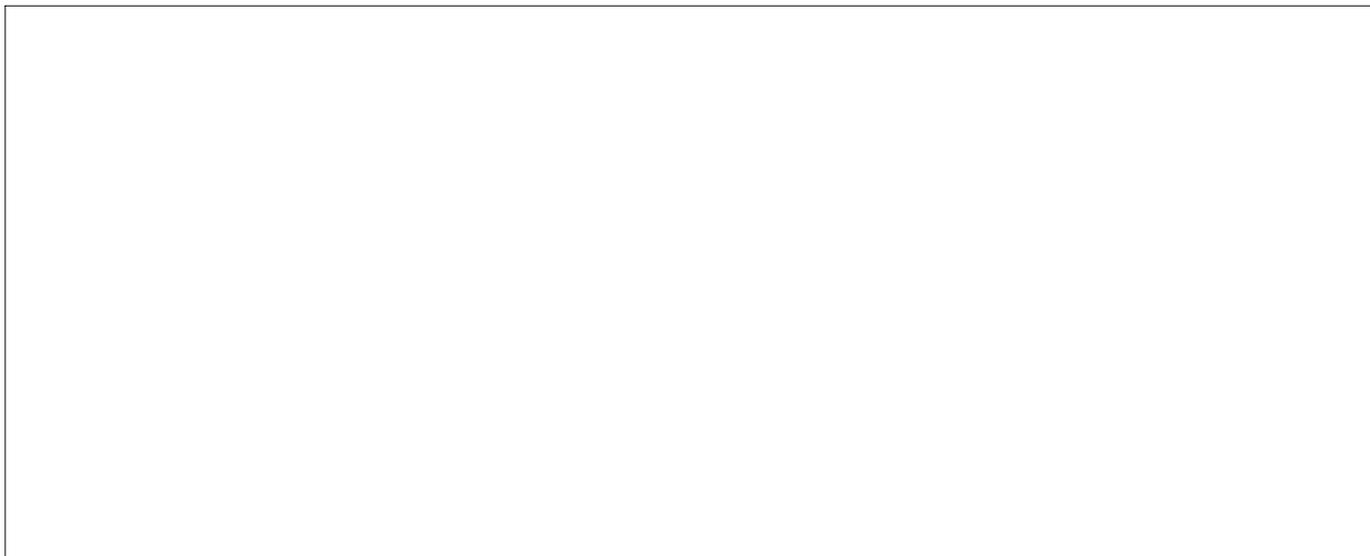
Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

Tipo di riscaldamento:

■ = Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Dorare i toast * Preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 pezzi* non preriscaldare	Griglia + leccarda	4+1		3	25-30

* Girare dopo 2/3 del tempo



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000726292

911108