



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Forno da incasso  
HBA63B2.1**



**BOSCH**

[it] Istruzioni per l'uso



# Indice

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....          | <b>4</b>  | <b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....      | <b>20</b> |
| Cause dei danni.....                                     | 5         | Dolci e biscotti.....                            | 20        |
| <b>Il Suo nuovo forno</b> .....                          | <b>6</b>  | Consigli per la cottura al forno.....            | 22        |
| Pannello comandi.....                                    | 6         | Carne, pollame, pesce.....                       | 23        |
| Tasti e display.....                                     | 6         | Consigli per la cottura in forno e al grill..... | 25        |
| Selettore funzioni.....                                  | 6         | Sformato, gratin, toast.....                     | 25        |
| Selettore della temperatura.....                         | 7         | Cibi pronti.....                                 | 26        |
| Vano di cottura.....                                     | 7         | Ricette speciali.....                            | 26        |
| <b>Gli accessori</b> .....                               | <b>7</b>  | Scongelamento.....                               | 27        |
| Inserimento degli accessori.....                         | 7         | Essiccare per la conservazione.....              | 27        |
| Accessori speciali.....                                  | 8         | Sterilizzazione per conserve.....                | 27        |
| Articoli del servizio di assistenza tecnica.....         | 9         | <b>Acrilamide negli alimenti</b> .....           | <b>28</b> |
| <b>Prima del primo utilizzo</b> .....                    | <b>9</b>  | <b>Pietanze sperimentate</b> .....               | <b>29</b> |
| Impostazione dell'ora.....                               | 9         | Cottura al forno.....                            | 29        |
| Riscaldamento del forno.....                             | 9         | Cottura al grill.....                            | 29        |
| Pulizia degli accessori.....                             | 9         |  |           |
| <b>Regolazione del forno</b> .....                       | <b>10</b> |  |           |
| Tipo di riscaldamento e temperatura.....                 | 10        |  |           |
| Riscaldamento rapido.....                                | 10        |  |           |
| <b>Impostazione delle funzioni durata</b> .....          | <b>10</b> |  |           |
| Contaminuti.....   | 10        |  |           |
| Durata.....  | 11        |  |           |
| Ora di fine cottura.....                                 | 11        |  |           |
| Ora.....   | 12        |  |           |
| <b>Sicurezza bambini</b> .....                           | <b>12</b> |  |           |
| <b>Modifica delle impostazioni di base</b> .....         | <b>12</b> |  |           |
| <b>Spegnimento automatico</b> .....                      | <b>13</b> |  |           |
| <b>Autopulizia</b> .....                                 | <b>13</b> |  |           |
| Avvertenze importanti.....                               | 13        |  |           |
| Prima dell'autopulizia.....                              | 13        |  |           |
| Impostazione.....  | 13        |  |           |
| Dopo l'autopulizia.....                                  | 14        |  |           |
| <b>Cura e manutenzione</b> .....                         | <b>14</b> |  |           |
| Detergente.....  | 14        |  |           |
| Sgancio e riaggancio dei supporti.....                   | 14        |  |           |
| Sgancio e riaggancio della porta del forno.....          | 15        |  |           |
| Rimozione del rivestimento della porta.....              | 15        |  |           |
| Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....     | 16        |  |           |
| <b>Che cosa fare in caso di guasto?</b> .....            | <b>17</b> |  |           |
| Tabella guasti.....                                      | 17        |  |           |
| Sostituzione della lampadina superiore del forno.....    | 17        |  |           |
| Copertura in vetro.....                                  | 17        |  |           |
| <b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....              | <b>18</b> |  |           |
| Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)..... | 18        |  |           |
| <b>Energia e ambiente</b> .....                          | <b>18</b> |  |           |
| Tipo di riscaldamento Aria calda eco.....                | 18        |  |           |
| Risparmio energetico.....                                | 19        |  |           |
| Smaltimento ecocompatibile.....                          | 19        |  |           |

---

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

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

L'allacciamento senza spina 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.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

### **Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- 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. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. 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 scottature!**

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

### **Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

## **Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

## **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. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## **Pericolo di incendio!**

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

## **Pericolo di scottature!**

- Durante l'autopulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la

mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

-  Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## **Pericolo di gravi danni alla salute!**

Durante l'autopulizia l'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Durante l'autopulizia, non inserire teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire esclusivamente gli accessori smaltati.

## **Cause dei danni**

### **Attenzione!**

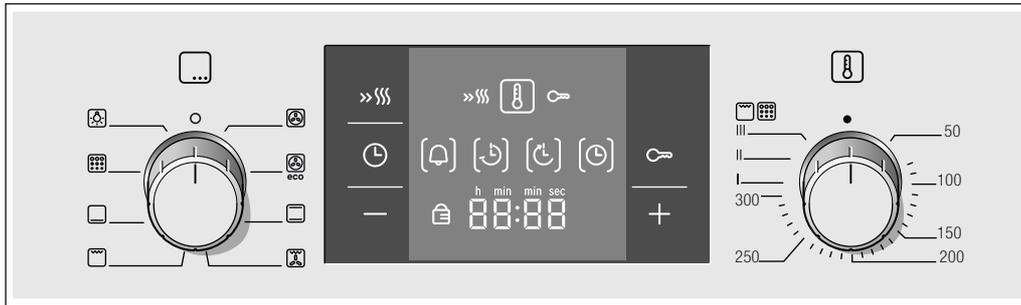
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo 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 della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- 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. I simboli non compaiono mai tutti insieme sull'indicatore. A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.



### Selettori

I selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

### Tasti

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

### Tasti e display

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Sul display vengono visualizzati i valori impostati.

| Tasto | Utilizzo   |
|-------|--|
| »»»   | Riscaldamento rapido<br>Permette di riscaldare il forno in modo particolarmente rapido.                              |
| ⌚     | Funzioni durata<br>Per selezionare il contaminuti (⌚), la durata (⌚), l'ora di fine cottura (⌚) e l'ora attuale (⌚). |
| 🔒     | Sicurezza bambini<br>Per bloccare e sbloccare le funzioni del forno.   |
| -     | Meno<br>Per ridurre i valori di impostazione.  |
| +     | Più<br>Per aumentare i valori di impostazione.   |

La funzione durata che si trova in primo piano sull'indicatore viene indicata dalle parentesi [ ] intorno al rispettivo simbolo. Eccezione: il simbolo ⌚ dell'ora attuale si accende solo quando si modifica l'ora.

### Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

| Posizione | Tipo di utilizzo   |
|-----------|--|
| ○         | Posizione zero<br>Il forno è spento.   |
| 🌀         | Aria calda 3D<br>Per dolci e biscotti su 1-3 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. |

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

| Posizione | Tipo di utilizzo   |
|-----------|--|
| 🌀         | Aria calda eco*<br>Per dolci e biscotti, sformati, 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.<br>Per dolci, sformati e arrostiti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.   |
| 🔥         | Grill ventilato<br>Per la cottura arrosto 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<br>Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.  |
| ☐         | Riscaldamento inferiore<br>Per sterilizzare e ultimare la cottura o dorare. Il calore viene distribuito dal basso.   |
| 🧼         | Autopulizia<br>Per la pulizia automatica del vano di cottura. Il forno si scalda finché lo sporco non viene eliminato.   |
| 💡         | Lampadina del forno<br>Per accendere la lampadina del forno.   |

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

Quando si effettuano le impostazioni, sull'indicatore compare il simbolo ☐. La lampadina nel vano di cottura si accende.

**Avvertenza:** Con le modalità di riscaldamento superiore o inferiore, la ventola si attiva brevemente nelle fasi iniziali per garantire una buona distribuzione del calore.

## Selettore della temperatura

Con il selettore della temperatura si può impostare la temperatura, il livello grill o il livello di pulizia.

| Posizione  | Significato   |
|------------|---|
| ●          | Posizione zero Il forno non riscalda.   |
| 50-300     | Ambito di temperatura<br>Temperatura nel vano di cottura in °C.<br>Eccezione: la temperatura massima con Aria calda 3D  e Aria calda eco  è 275 °C. |
| I, II, III | Livelli grill<br>I livelli grill per il Grill, superficie grande <br>I = livello 1, basso<br>II = livello 2, medio<br>III = livello 3, elevato   |
|            | Livelli di pulizia<br>I livelli di pulizia per l'autopulizia <br>I = livello 1, leggera<br>II = livello 2, media<br>III = livello 3, intensiva   |

## Simbolo del riscaldamento

Finché il forno si sta riscaldando, sull'indicatore compare il simbolo . Quando viene raggiunto il momento giusto per mettere la pietanza in forno e la temperatura è costante, il simbolo  si spegne.

Con i livelli grill e di pulizia il simbolo  non compare mai.

## 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. Se è stata impostata una temperatura fino a 60 °C e se è attiva la funzione di autopulizia la lampadina si spegne consentendo così una regolazione accurata.

Posizionando il selettore funzioni sul simbolo  è possibile accendere la lampadina anche a forno spento.

## 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.

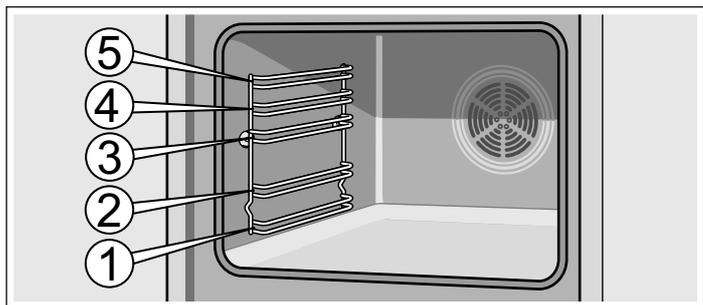
## Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Perché determinate pietanze riescano ancora meglio e per rendere ancora più agevole l'uso del forno, è disponibile una gamma di accessori speciali.

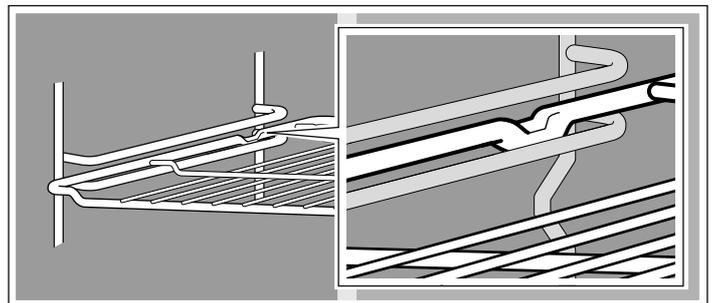
## Inserimento degli accessori

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura a 5 livelli differenti. Inserirli sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello della porta.



È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Durante l'introduzione nel vano di cottura, prestare attenzione affinché la sporgenza incurvata dell'accessorio sia dietro. Solo in questo modo si innesta fino allo scatto.



**Avvertenza:** Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; quando si raffreddano nuovamente, la deformazione sparisce. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.

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



### Griglia

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

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta del forno e con la curvatura rivolta verso il basso .



### 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.

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



### Supporti per accessori

Devono essere inseriti a destra e a sinistra. Durante l'autopulizia si può quindi pulire anche ad es. la leccarda.

### 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  | Adatto all'autopulizia |
|---|------------|---|------------------------|
| Griglia                                       | HEZ334000  | Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.  | No                     |
| Teglia smaltata                               | HEZ331072  | Per dolci e biscottini.<br>Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.  | Sì                     |
| Leccarda                                      | HEZ332073  | 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.<br>Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.   | Sì                     |
| Griglia inseribile                            | HEZ324000  | Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.   | No                     |
| Griglia speciale                              | HEZ325070  | Da utilizzare al posto della griglia normale o per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda.<br>Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3.<br>Griglia speciale per proteggere dagli schizzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale. | Sì                     |
| 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.   | No                     |
| 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.   | Sì                     |
| Teglia professionale con griglia inseribile   | HEZ333072  | Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.  | Sì                     |
| Coperchio per teglia professionale            | HEZ333001  | Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.   | No                     |
| Tegame in vetro                               | HEZ915001  | Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sformati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.  | No                     |
| Estensioni telescopiche                       |            |   |                        |
| Doppia  | HEZ338250  | Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.   | No                     |
| Tripla  | HEZ338352  | Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.<br>L'estensione tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.   | No                     |
| 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.<br>L'estensione totale tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.  | No                     |
| 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.<br>L'estensione totale tripla con funzione Stop non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.  | No                     |

| Accessori speciali | Numero HEZ | Tipo di utilizzo  | Adatto all'autopulizia |
|--------------------|------------|---|------------------------|
| 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.<br>Solo per apparecchi con 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (ad es. HBA78B750) | Sì                     |
| Set a vapore       | HEZ24D300  | Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.  | No                     |

### 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 splendidi.   |
| 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.           |

## Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

### Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore si accendono il simbolo  e quattro zeri. Impostare l'ora attuale.

#### 1. Premere il tasto .

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora 12:00.

#### 2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

### Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con riscaldamento sup./inf.  a 240 °C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

#### 1. Impostare Riscaldamento sup./inf. utilizzando il selettore funzioni.

#### 2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

Trascorsa un'ora disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

### 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.

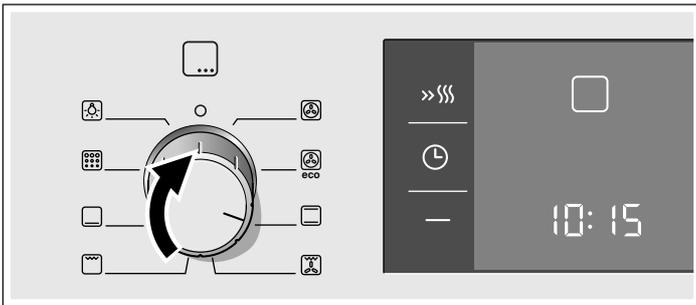
# Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill. Per ogni pietanza è possibile impostare sul forno la durata e l'ora di fine cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione delle funzioni durata*.

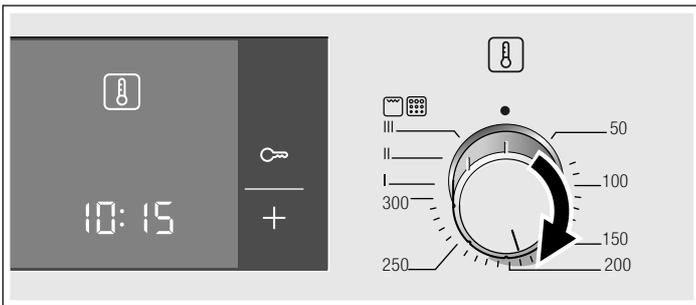
## Tipo di riscaldamento e temperatura

Esempio nella figura: Riscaldamento sup./inf. ☐ a 190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.



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



Il forno inizia a riscaldarsi.

## Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

## Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

## Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Utilizzare il riscaldamento rapido con temperature impostate oltre i 100 °C. I tipi di riscaldamento seguenti sono adatti:

- Aria calda 3D ☹
- Riscaldamento sup./inf. ☐

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere il tasto >>>>.

Sull'indicatore si illumina il simbolo >>>>. Il forno inizia a riscaldarsi.

## Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo >>>> scompare dall'indicatore. Introdurre la pietanza nel forno.

## Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto >>>>. Il simbolo >>>> scompare dall'indicatore.

# Impostazione delle funzioni durata

Il forno è dotato di diverse funzioni durata. Con il tasto ⌚ è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Tutti i simboli di durata restano accesi finché è possibile effettuare le impostazioni. Le parentesi [ ] mostrano la funzione durata selezionata. Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente mediante il tasto + o - se il simbolo di tempo è tra parentesi.

## Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il contaminuti dispone di un segnale acustico che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata.

1. Premere il tasto ⌚ una volta.  
Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a ⌚.
2. Con il tasto + o - impostare il tempo del contaminuti.  
Valore predefinito tasto + = 10 minuti  
Valore predefinito tasto - = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata. Il contaminuti si avvia. Sull'indicatore si illumina il simbolo [⌚] e il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Gli altri simboli di tempo si spengono.

## Il tempo del contaminuti è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare 00:00. Disattivare il contaminuti con il tasto ⌚.

## Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto + o - modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

## Cancellazione del tempo del contaminuti

Impostare il tempo del contaminuti con il tasto - su 00:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il contaminuti è disattivato.

## Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione durata in primo piano è racchiuso tra parentesi.

Per verificare l'impostazione di contaminuti ⌚, durata ⌚, ora di fine cottura ⌚ o ora attuale ⌚, premere il tasto ⌚ finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi l'indicatore visualizza il valore prescelto.

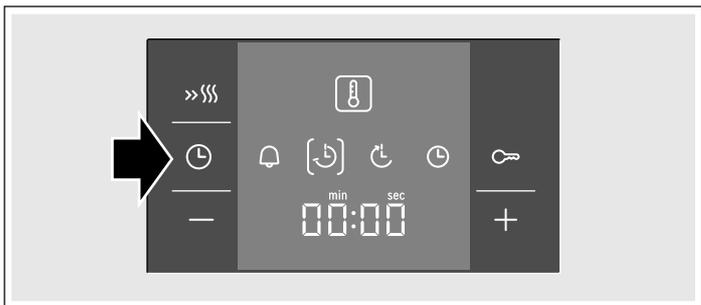
## Durata

È possibile impostare sul forno la durata di cottura delle pietanze. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno si disattiva automaticamente. Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

Esempio nella figura: Durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il grado grill.
3. Premere il tasto  due volte.

Sull'indicatore compare 00:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .



4. Servendosi del tasto **+** o **-** impostare la durata.  
Valore predefinito tasto **+** = 30 minuti  
Valore predefinito tasto **-** = 10 minuti



Il forno entra in funzione dopo pochi secondi. Sull'indicatore scorre la durata e compare il simbolo . Gli altri simboli di tempo si spengono.

### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sull'indicatore compare 00:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto **+** o **-**. Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

### Modifica della durata

Con il tasto **+** o **-** modificare la durata. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

### Cancellazione della durata

Servendosi del tasto **-** impostare di nuovo la durata su 00:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata viene cancellata. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

### Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione durata in primo piano è racchiuso tra parentesi.

Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata , ora di fine cottura  o ora attuale , premere il tasto  finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi l'indicatore visualizza il valore prescelto.

## Ora di fine cottura

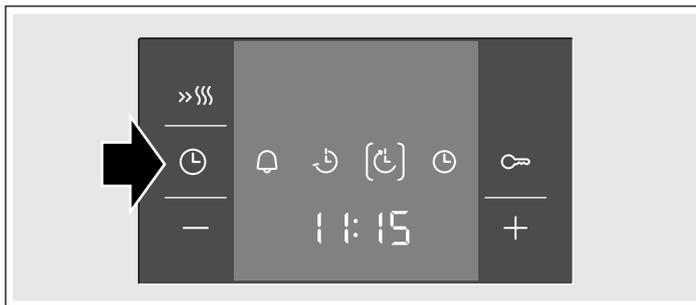
È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. Il forno si avvia automaticamente e termina esattamente all'ora impostata. Si può per es. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

Esempio nella figura: sono le 10:30, la durata è di 45 minuti e il forno deve essere pronto alle 12:30.

1. Impostare il selettore funzioni.
2. Impostare il selettore della temperatura.
3. Premere il tasto  due volte.
4. Servendosi del tasto **+** o **-** impostare la durata.
5. Premere il tasto .

Le parentesi si posizionano intorno al simbolo . Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.



6. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto **+** o **-**.



Dopo alcuni secondi il forno rileva le impostazioni e passa in standby. Sull'indicatore compare l'ora in cui la pietanza sarà pronta e il simbolo  si trova racchiuso tra parentesi. I simboli  e  si spengono. Quando il forno si attiva, la durata inizia a scorrere e il simbolo  è racchiuso tra parentesi. Il simbolo  si spegne.

### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sull'indicatore compare 00:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto **+** o **-**. Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

### Modifica dell'ora di fine cottura

Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora di fine cottura. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto . Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

### Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto **-** reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il forno entra in funzione. Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto .

## Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione durata in primo piano è racchiuso tra parentesi.

Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata , ora di fine cottura  o ora attuale , premere il tasto  finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi l'indicatore visualizza il valore prescelto.

## Ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore si illuminano il simbolo  e quattro zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora 12:00.

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

## Modifica dell'ora

Non deve essere impostata nessuna altra funzione durata.

1. Premere il tasto  quattro volte.

Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .

2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

## Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

## Sicurezza bambini

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

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il contaminuti e l'ora possono essere impostati anche con la sicurezza bambini attivata.

**Avvertenza:** Un piano di cottura eventualmente acceso non viene compromesso dalla sicurezza bambini in funzione sul forno.

## Attivazione sicurezza bambini

Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero.

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Sul display compare il simbolo . La sicurezza bambini è attivata.

## Disattivazione sicurezza bambini

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Il simbolo  scompare dal display. La sicurezza bambini è disattivata.

## Modifica delle impostazioni di base

Il forno dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adeguate alle proprie abitudini personali.

| Impostazione di base   | Selezione 0         | Selezione 1 | Selezione 2 | Selezione 3 |
|--|---------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>c0</b> Intensità dell'illuminazione del display   | -                   | notte       | media       | giorno*     |
| <b>c1</b> Durata segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata | -                   | ca. 10 sec. | ca. 2 min.* | ca. 5 min.  |
| <b>c2</b> Indicatore dell'ora  | solo se in funzione | sempre*     | -           | -           |
| <b>c3</b> Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione                                     | -                   | ca. 2 sec.  | ca. 5 sec.* | ca. 10 sec. |
| <b>c5</b> Estensioni telescopiche aggiunte   | no*                 | sì          | -           | -           |
| <b>c6</b> Ripristinare tutte le impostazioni predefinite   | no*                 | sì          | -           | -           |

\* Impostazione predefinita

Il forno deve essere spento.

1. Premere il tasto  per circa 4 secondi.

Sull'indicatore compare l'impostazione di base attuale per la durata del segnale, ad es. c1 2 per la selezione 2.

2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'impostazione di base.

3. Confermare con il tasto .

Sull'indicatore compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto  è possibile scorrere tutti i livelli e modificarli con il tasto **+** o **-**.

4. Infine premere il tasto  per circa 4 secondi.

Tutte le impostazioni di base sono state acquisite.

Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.

# Spegnimento automatico

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, si attiva lo spegnimento automatico. Il forno smette di riscaldare. Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

## Lo spegnimento automatico si attiva

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare F8. Il forno smette di riscaldare.

# Autopulizia

Con l'autopulizia il forno si riscalda fino a ca. 500 °C. Così eventuali resti della cottura arrosto, al grill o al forno bruciano e basta pulire la cenere nel vano di cottura.

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

| Livello | Grado di pulizia | Durata               |
|---------|------------------|----------------------|
| 1       | leggero          | ca. 1 ora, 15 minuti |
| 2       | medio            | ca. 1 ora, 30 minuti |
| 3       | intensivo        | ca. 2 ore            |

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. Se necessario è possibile pulirlo anche più spesso. Un ciclo di pulizia consuma ca 2,5 - 4,7 chilowattora.

## Avvertenze importanti

Per motivi di sicurezza la porta del forno si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta del forno solo quando il vano di cottura si è un po' raffreddato e il simbolo a forma di lucchetto relativo al blocco automatico si spegne.

Durante l'autopulizia, la lampadina del forno all'interno del vano di cottura resta spenta.

### ⚠ Pericolo di scottature!

- Durante l'autopulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

### ⚠ Pericolo di incendio!

Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.

## Prima dell'autopulizia

Il vano di cottura deve essere vuoto. Togliere dal vano di cottura gli accessori, le stoviglie e i supporti. Per le istruzioni su come sganciare i supporti, vedere il capitolo *Cura e pulizia*.

Pulire la porta del forno e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non pulire la guarnizione.

### ⚠ Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pulire il vano di cottura e i relativi accessori servendosi di un panno umido.

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

## Disattivazione dello spegnimento automatico

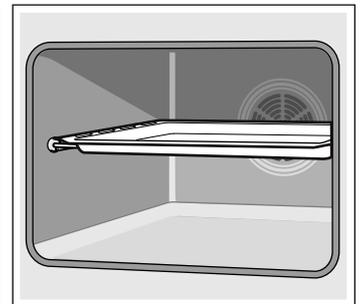
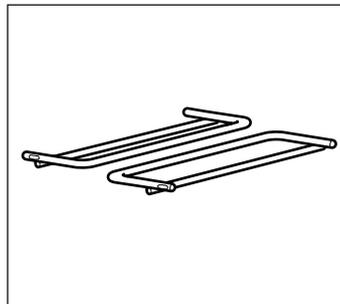
Per evitare che lo spegnimento automatico si attivi accidentalmente, si consiglia di impostare una durata. Il forno scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

## Pulizia degli accessori

I supporti non sono adatti all'autopulizia. Togliarli dal vano di cottura. Se si desidera sottoporre gli accessori all'autopulizia è possibile acquistare l'apposito supporto.

Il supporto per accessori è disponibile presso il servizio di assistenza tecnica o su Internet con il codice materiale 466546.

Il supporto per accessori si inserisce a destra e a sinistra.



In questo modo si possono pulire gli accessori smaltati, ad es. la leccarda, che non hanno rivestimento antiaderente.

Sottoporre all'autopulizia sempre un solo accessorio per volta.

Gli accessori non smaltati, ad es. la griglia, non sono adatti all'autopulizia. Togliarli dal vano di cottura.

### ⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

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

**Avvertenza:** Per sapere quali accessori sono adatti all'autopulizia consultare la tabella degli accessori speciali all'inizio delle istruzioni per l'uso.

## Impostazione

Dopo aver scelto un livello di pulizia, impostare il forno.

1. Portare il selettore funzioni su Autopulizia
2. Impostare il livello di pulizia utilizzando il selettore della temperatura.

Sull'indicatore compare l'ora in cui termina l'autopulizia e il simbolo è racchiuso tra parentesi. L'autopulizia entra in funzione dopo pochi secondi. La durata scorre e il simbolo è racchiuso tra parentesi. Il simbolo si spegne.

Poco dopo l'avvio, la porta del forno si blocca. Sull'indicatore si illumina il simbolo . Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno quando il simbolo sarà scomparso.

## L'autopulizia è conclusa

Sull'indicatore compare 00:00. Il forno smette di riscaldare. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento. Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno solo quando il simbolo sull'indicatore si sarà spento.

## Modifica del livello di pulizia

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

## Interruzione dell'autopulizia

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento. Sarà nuovamente possibile aprire la porta del forno solo quando il simbolo  sull'indicatore si sarà spento.

## Rinvio dell'ora di fine

È possibile posticipare l'ora in cui termina l'autopulizia. Ad es. l'autopulizia può essere effettuata durante la notte in modo da poter utilizzare il forno durante il giorno.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 e 2. Prima che l'autopulizia si avvii, posticipare l'ora di fine con il tasto **+** o **-**.

Il forno passa in modalità standby. Sull'indicatore compare l'ora in cui termina l'autopulizia e il simbolo  è racchiuso tra parentesi. Quando l'autopulizia si attiva, la durata inizia a scorrere in primo piano e il simbolo  è racchiuso tra parentesi. Il simbolo  si spegne.

## Dopo l'autopulizia

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

# Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno 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 detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

| Settore                  | Detergente   |
|--------------------------|--|
| Pannello comandi         | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetro.   |
| Acciaio inox             | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.<br><br>Speciali detersivi 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. |
| Vetri delle porte        | Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.  |
| Rivestimento della porta | Detersivi per superfici in acciaio inox (disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati): osservare le avvertenze fornite dal produttore.   |

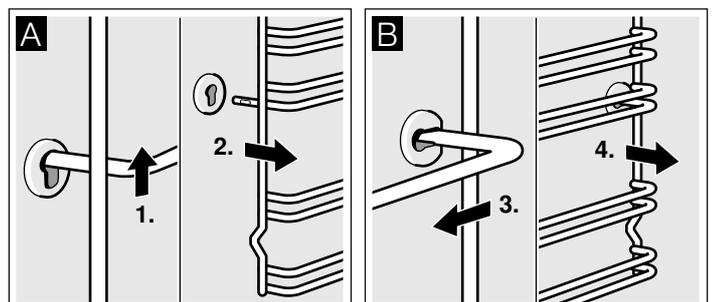
| Settore                                       | Detergente  |
|---|---|
| Vano di cottura                               | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto:<br>pulire con un panno spugna.<br><br>Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo.<br><br>Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo <i>Autopulizia</i> . |
| Copertura in vetro della lam-padina del forno | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna.   |
| Supporti                                      | Soluzione di lavaggio calda:<br>lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.  |
| Estensioni tele-scopiche                      | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con un panno spugna o una spaz-zola.<br><br>Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non immergere nell'acqua, non lavare in lavastoviglie né sottoporre all'auto-pulizia. Le guide verrebbero danneggiate e si bloccherebbero.  |
| Accessori                                     | Soluzione di lavaggio calda:<br>lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.  |

## Sgancio e riaggancio dei supporti

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

### Sgancio dei supporti

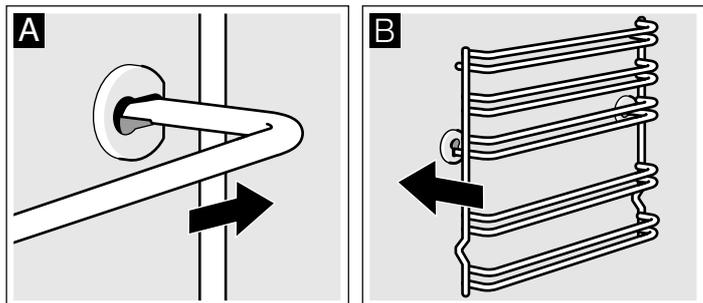
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



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).

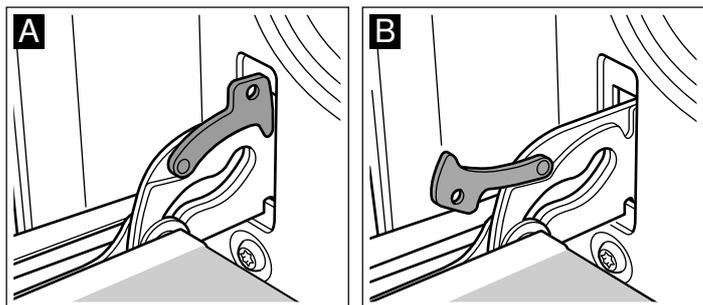


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Controllare che, come nella figura B, il livello 1 e 2 siano in basso e il livello 3, 4 e 5 in alto.

### 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.

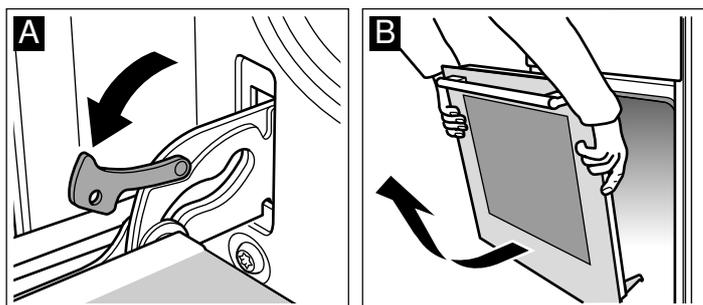


#### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

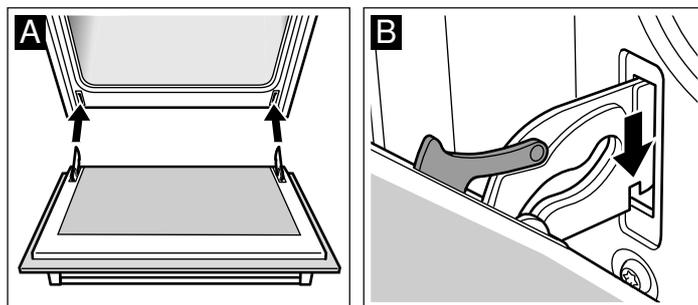
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



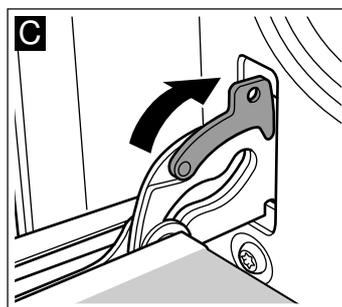
### Riaggancio della porta

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.



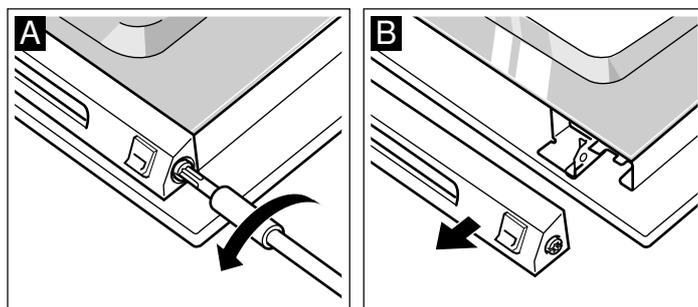
#### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

### Rimozione del rivestimento della porta

Il rivestimento della porta del forno può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuoverlo.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Rimuovere il rivestimento della porta del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Rimuovere la copertura (figura B).



Verificare che la porta del forno non venga chiusa a rivestimento smontato. Il pannello interno potrebbe danneggiarsi.

Pulire il rivestimento con un detersivo per acciaio inossidabile.

4. Rimontare e fissare il rivestimento.
5. Chiudere la porta del forno.

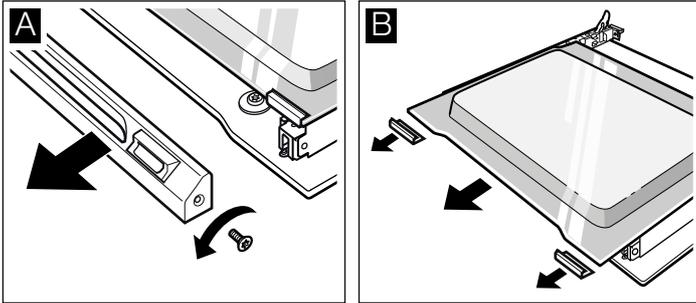
## Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

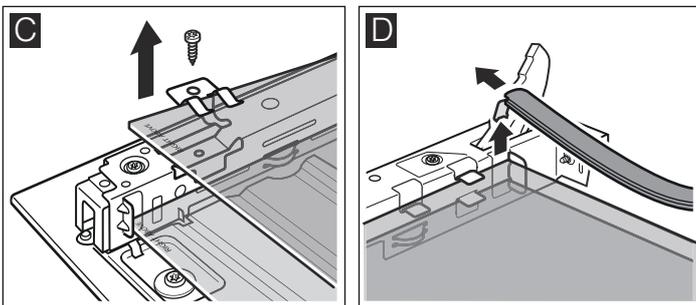
Durante lo smontaggio prestare attenzione alla sequenza con cui si estraggono i pannelli in vetro. Per inserire nuovamente i pannelli nello stesso ordine, fare riferimento al rispettivo numero posto sul pannello.

### Smontaggio

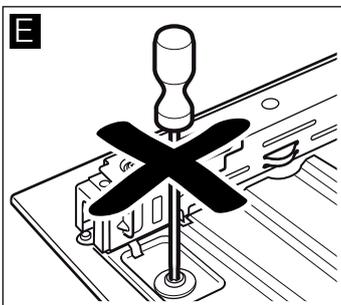
1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo, rimuovere entrambe le piccole guarnizioni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



4. Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere le clip (figura C).
5. Togliere la guarnizione in basso sul pannello (figura D). A tale scopo tirare la guarnizione ed estrarla dall'alto. Estrarre il pannello.



6. Estrarre il pannello inferiore inclinandolo e tirandolo verso l'alto.
7. **NON** svitare le viti a sinistra e a destra sulla piastra in acciaio (figura E).



Per la pulizia dei pannelli utilizzare un detergente per vetro e un panno morbido.

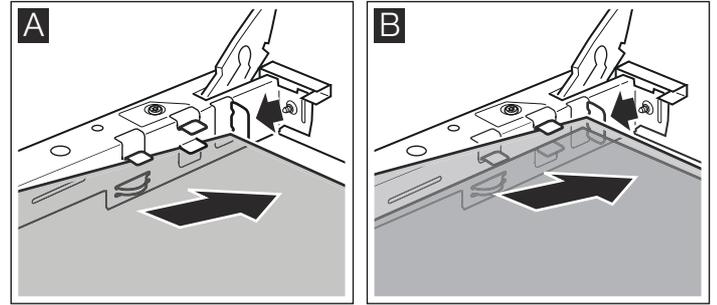
### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detersivi abrasivi o corrosivi.

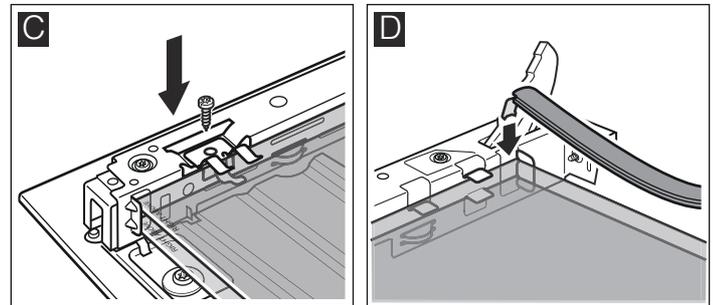
### Montaggio

Quando si rimontano i pannelli controllare che la dicitura "right above" si trovi capovolta in basso a sinistra.

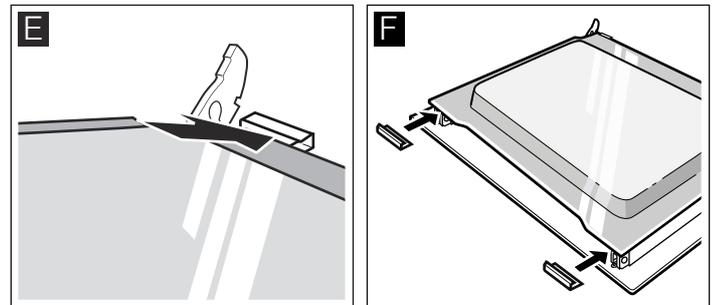
1. Inserire il pannello inferiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro (figura A).
2. Inserire il pannello centrale (figura B).



3. 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 (figura C).
4. Riagganciare la guarnizione in basso sul pannello (figura D).



5. Inserire il pannello superiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti. Prestare attenzione a non spingere indietro la guarnizione (figura E).
6. Applicare nuovamente entrambe le piccole guarnizioni a sinistra e a destra sul pannello (figura F).



7. Applicare e avvitare la protezione.
8. 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.

| Guasto  | Possibile causa  | Rimedio/avvertenze  |
|---|--|---|
| Il forno non funziona.  | Il fusibile è difettoso.   | Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni.  |
|   | Interruzione di corrente.  | Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.  |
| Sull'indicatore si accende  assieme a quattro zeri.                                    | Interruzione di corrente.  | Impostare nuovamente l'ora.   |
| Il forno non riscalda.  | Presenza di polvere sui contatti.  | Ruotare più volte i selettori.  |
| Non è possibile aprire la porta del forno. Sull'indicatore si illumina il simbolo  . | La porta del forno è bloccata a causa dell'autopulizia  . | Attendere finché il forno non si è raffreddato e il simbolo  non si spegne.   |
| Il forno non riscalda. I due punti sull'indicatore lampeggiano.   | Il forno è in modalità dimostrativa.   | Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e riattivarlo nuovamente dopo circa 20 secondi. Entro circa 2 minuti, tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi, finché i due punti non diventano fissi. |
| Sull'indicatore compare F8.   | È stato attivato lo spegnimento automatico.  | Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.  |

## Messaggi di errore

Quando sull'indicatore compare un messaggio di errore con **E**, premere il tasto . Successivamente, impostare di nuovo l'ora. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

I messaggi di errore seguenti si possono risolvere autonomamente.

| Messaggio di errore | Possibile causa                                      | Rimedio/avvertenze  |
|---------------------|--|---|
| <b>E011</b>         | Un tasto è stato premuto troppo a lungo o è coperto. | Premere tutti i tasti uno alla volta. Controllare che un tasto non sia incastrato, coperto o sporco.  |
| <b>E115</b>         | La temperatura del vano di cottura è troppo elevata. | La porta del forno si blocca e il riscaldamento si interrompe. Attendere finché il forno non si è raffreddato. Premere il tasto  e impostare nuovamente l'ora. |

## 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.

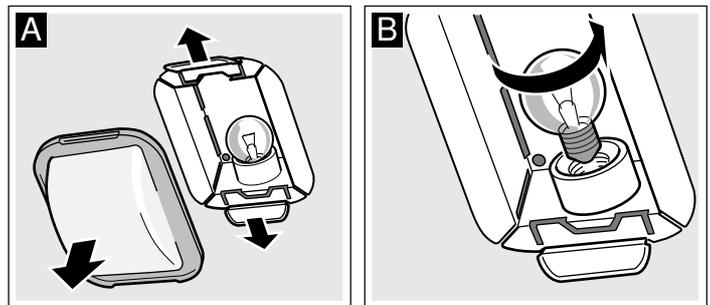
## Sostituzione della lampadina superiore del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 40 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. 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 indietro con il pollice le linguette in metallo (figura A).
3. Svitare la lampadina e sostituirla con una dello stesso modello (figura B).



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.

## 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.

# 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 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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

# 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 |
|---|---------------------------------------|---------|-------------------|------------------|
| <b>Dolci e biscotti</b>   |                                       |         |                   |                  |
| 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            |

| <b>Pietanze con Aria calda eco</b>   | <b>Accessori</b>        | <b>Livello</b> | <b>Temperatura in °C</b> | <b>Durata in minuti</b> |
|--|-------------------------|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Biscottini   | Teglia                  | 3              | 130-150                  | 15-25                   |
| Biscotti   | Teglia                  | 3              | 140-150                  | 30-45                   |
| Bignè  | Teglia                  | 3              | 210-230                  | 35-45                   |
| Pagnotte, farina di segale   | Teglia                  | 3              | 200-220                  | 20-30                   |
| <b>Sformati</b>  |                         |                |                          |                         |
| Gratin di patate   | Stampo per sfornato     | 2              | 160-180                  | 60-80                   |
| Lasagne  | Stampo per sfornato     | 2              | 180-200                  | 40-50                   |
| <b>Prodotti surgelati</b>  |                         |                |                          |                         |
| 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                   |
| Chicken wings  | Leccarda                | 3              | 220-240                  | 20-30                   |
| Bastoncini di pesce  | Leccarda                | 3              | 220-240                  | 10-20                   |
| Pagnotte   | Leccarda                | 3              | 180-200                  | 10-15                   |
| <b>Carne</b>   |                         |                |                          |                         |
| 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                 |
| <b>Pesce</b>   |                         |                |                          |                         |
| 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 dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

# 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

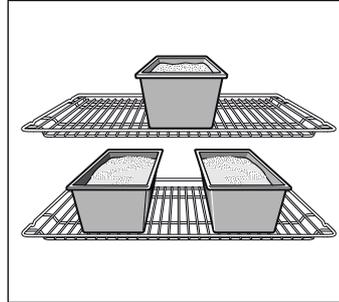
Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:

- 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, regolarli 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.

| Dolci in stampi                              | Stampo                                | Livello | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|--|---------------------------------------|---------|---|-------------------|------------------|
| Torta morbida, semplice                      | Stampo a ciambella/rettangolare       | 2       |  | 160-180           | 50-60            |
|  | 3 stampi a ciambella                  | 3+1     |  | 140-160           | 60-80            |
| Torta morbida, delicata                      | Stampo a ciambella/rettangolare       | 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 quattro quarti, 6 uova (preriscaldare) | Stampo a cerniera                     | 2       |  | 150-170           | 40-50            |

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

| Dolci in stampi   | Stampo               | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|---|----------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Fondi di pasta frolla con bordo                                   | Stampo a cerniera    | 1       | ☐                     | 180-200           | 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     | 1       | ☐                     | 220-240           | 35-45            |
| Gugelhupf (dolce all'uvetta)                                      | Stampo per Gugelhupf | 2       | ☐                     | 150-170           | 60-70            |
| Pizza, fondo sottile con poco condimento (preriscaldare)          | Teglia per pizza     | 1       | ☐                     | 280-300           | 10-15            |
| Torte salate*   | Stampo a cerniera    | 1       | ☐                     | 170-190           | 45-55            |

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

| Dolci in teglia                                | Accessori         | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|--|-------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Impasto con ripieno asciutto                   | Leccarda          | 2       | ☐                     | 170-190           | 20-30            |
|  | Leccarda + teglia | 3+1     | ☒                     | 150-170           | 35-45            |
| Impasto con farcitura succosa (frutta)         | Leccarda          | 2       | ☐                     | 170-190           | 25-35            |
|  | Leccarda + teglia | 3+1     | ☒                     | 140-160           | 40-50            |
| Pasta liev. con ripieno asciutto               | Leccarda          | 3       | ☐                     | 170-180           | 25-35            |
|  | Leccarda + teglia | 3+1     | ☒                     | 150-170           | 35-45            |
| Pasta lievitata con farcitura succosa (frutta) | Leccarda          | 3       | ☐                     | 160-180           | 40-50            |
|  | Leccarda + teglia | 3+1     | ☒                     | 150-160           | 50-60            |
| Pasta frolla con ripieno asciutto              | Leccarda          | 1       | ☐                     | 180-200           | 20-30            |
| Pasta frolla con farcitura succosa (frutta)    | Leccarda          | 2       | ☐                     | 160-180           | 60-70            |
| Dolce svizzero o Schweizer Wähe                | Leccarda          | 1       | ☐                     | 210-230           | 40-50            |
| Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)        | Leccarda          | 2       | ☐                     | 170-190           | 15-20            |
| Treccia lievitata con 500 g di farina          | Leccarda          | 2       | ☐                     | 170-190           | 25-35            |
| Stollen con 500 g di farina                    | Leccarda          | 3       | ☐                     | 160-180           | 60-70            |
| Stollen con 1 kg di farina                     | Leccarda          | 3       | ☐                     | 150-170           | 90-100           |
| Strudel, dolce                                 | Leccarda          | 2       | ☐                     | 190-210           | 55-65            |
| Pizza  | Leccarda          | 2       | ☐                     | 200-220           | 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            |

| Pasticcini               | Accessori                       | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|--------------------------|---------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Biscottini               | Leccarda                        | 3       | ☒                     | 140-160           | 15-25            |
|                          | Leccarda + teglia               | 3+1     | ☒                     | 130-150           | 25-35            |
|                          | 2 teglie da forno + leccarda    | 5+3+1   | ☒                     | 130-150           | 30-40            |
| Biscotti (preriscaldare) | Leccarda                        | 3       | ☐                     | 140-150           | 30-40            |
|                          | Leccarda                        | 3       | ☒                     | 140-150           | 25-35            |
|                          | Leccarda + teglia               | 3+1     | ☒                     | 140-150           | 30-45            |
|                          | 2 teglie da forno + leccarda    | 5+3+1   | ☒                     | 130-140           | 35-50            |
| Amaretti                 | Leccarda                        | 2       | ☐                     | 110-130           | 30-40            |
|                          | Leccarda + teglia               | 3+1     | ☒                     | 100-120           | 35-45            |
|                          | 2 teglie da forno + leccarda    | 5+3+1   | ☒                     | 100-120           | 40-50            |
| Meringa                  | Leccarda                        | 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            |

| Pasticcini               | Accessori                    | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|--------------------------|------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Bignè                    | Leccarda                     | 2       | ☐                     | 210-230           | 30-40            |
| Dolci pasta sfoglia      | Leccarda                     | 3       | ☉                     | 180-200           | 20-30            |
|                          | Leccarda + teglia            | 3+1     | ☉                     | 180-200           | 25-35            |
|                          | 2 teglie da forno + leccarda | 5+3+1   | ☉                     | 170-190           | 35-45            |
| Dolci di pasta lievitata | Leccarda                     | 2       | ☐                     | 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

| 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)         | Leccarda          | 3       | ☐                     | 200               | 20-30            |
| Pagnotte, pasta lievitata, dolci     | Leccarda          | 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.  | Disponerli 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 metà 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.

| Carne                                   | Peso   | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|---|--------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Carne di manzo</b>                   |        |                       |         |                       |                                  |                  |
| 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               |
| <b>Carne di vitello</b>                 |        |                       |         |                       |                                  |                  |
| 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              |
| <b>Carne di maiale</b>                  |        |                       |         |                       |                                  |                  |
| 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               |

| Carne                           | Peso   | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|---------------------------------|--------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Arrosto di maiale magro         | 1,0 kg | Senza coperchio       | 2       |                       | 190-210                          | 120              |
|                                 | 1,5 kg |                       | 2       |                       | 180-200                          | 140              |
|                                 | 2,0 kg |                       | 2       |                       | 170-190                          | 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 rolanda 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.

| 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                          | 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.

| 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.     |

## 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.

| Pietanza                                   | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|--|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Sformati</b>                            |                       |         |                       |                                  |                  |
| 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            |
| <b>Gratin</b>                              |                       |         |                       |                                  |                  |
| 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            |
| <b>Toast</b>                               |                       |         |                       |                                  |                  |
| Gratinare 4pezzi                           | 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.

| Pietanza                                  | Accessori          | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|---|--------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| <b>Pizza, surgelata</b>                   |                    |         |                       |                   |                  |
| Pizza con fondo sottile                   | Leccarda           | 2       | ☐                     | 200-220           | 15-25            |
|   | Leccarda + griglia | 3+1     | ☒                     | 180-200           | 20-30            |
| Pizza con fondo spesso                    | Leccarda           | 2       | ☐                     | 190-210           | 20-30            |
|   | Leccarda + griglia | 3+1     | ☒                     | 170-190           | 25-35            |
| Pizza-baguette                            | Leccarda           | 3       | ☐                     | 190-210           | 20-30            |
| Mini pizza                                | Leccarda           | 3       | ☐                     | 190-210           | 10-20            |
| <b>Pizza, congelata</b>                   |                    |         |                       |                   |                  |
| Pizza (preriscaldare)                     | Leccarda           | 3       | ☐                     | 190-210           | 10-15            |
| <b>Prodotti a base di patate, surgel.</b> |                    |         |                       |                   |                  |
| Patate fritte                             | Leccarda           | 3       | ☐                     | 190-210           | 20-30            |
|   | Leccarda + teglia  | 3+1     | ☒                     | 180-200           | 30-40            |
| Crocchette                                | Leccarda           | 3       | ☐                     | 200-220           | 20-25            |
| Rösti di patate, involtini di patate      | Leccarda           | 3       | ☐                     | 210-230           | 15-25            |
| <b>Prodotti da forno, surgelati</b>       |                    |         |                       |                   |                  |
| Pagnotte, baguette                        | Leccarda           | 3       | ☐                     | 180-200           | 10-20            |
| Brezel (da cuocere)                       | Leccarda           | 3       | ☐                     | 210-230           | 15-25            |
| <b>Prodotti da forno, precotti</b>        |                    |         |                       |                   |                  |
| Pagnotte o baguette da riscaldare         | Leccarda           | 2       | ☐                     | 190-210           | 10-20            |
|   | Leccarda + griglia | 3+1     | ☒                     | 160-180           | 20-25            |
| <b>Polpette/crocch., surgelate</b>        |                    |         |                       |                   |                  |
| Bastoncini di pesce                       | Leccarda           | 2       | ☐                     | 220-240           | 10-20            |
| Bastoncini/bocconcini di pollo            | Leccarda           | 3       | ☐                     | 200-220           | 15-25            |
| <b>Strudel, surgelato</b>                 |                    |         |                       |                   |                  |
| Strudel                                   | Leccarda           | 3       | ☐                     | 200-220           | 35-40            |

## 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<br>50 °C  | 5 min.<br>8 ore         |
| Far lievitare la pasta | stoviglia termoresistente                       | ☒ sul fondo del vano di cottura | Preriscaldare a 50 °C<br>Spegnerne l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Scongelamento

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                                      |
|--|-----------|---------|-----------------------|--|
| <b>Alimenti surgelati delicati</b><br>Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc. | Griglia   | 1       |                       | il selettore della temperatura resta disattivato |
| <b>Altri prodotti surgelati</b><br>Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti  | Griglia   | 1       |                       | 50 °C  |

## Essicare 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 il Riscaldamento inferiore .
5. Impostare la temperatura a 170 - 180 °C.

### Sterilizzazione per conserve

#### Frutta

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegner 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                    | spegner                        | ca. 25 minuti  |
| Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina | spegner                        | ca. 30 minuti  |
| Mousse di mele, pere, prugne            | spegner                        | 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

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura.
- Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.
- I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

### Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.  
Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

### Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.  
Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.  
La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

### Patate fritte al forno

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

# 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 al forno su 2 livelli:

Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Cottura al forno su 3 livelli:

Inserire la leccarda al centro.

Biscotti:

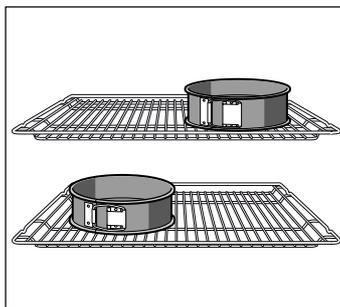
Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

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.

**Avvertenza:** Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

| 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           | 35-55            |
| Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*) | Stampo a cerniera su griglia            | 2       | ☐                     | 150-160           | 30-40            |
| Pan di Spagna con acqua                  | Stampo a cerniera su griglia            | 2       | ☒/☒☒                  | 160-180           | 30-40            |
| Torta di mele coperta                    | Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm   | 1       | ☐                     | 180-200           | 70-90            |
|  | 2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm | 3+1     | ☒                     | 170-190           | 70-90            |

\* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

## Cottura al grill

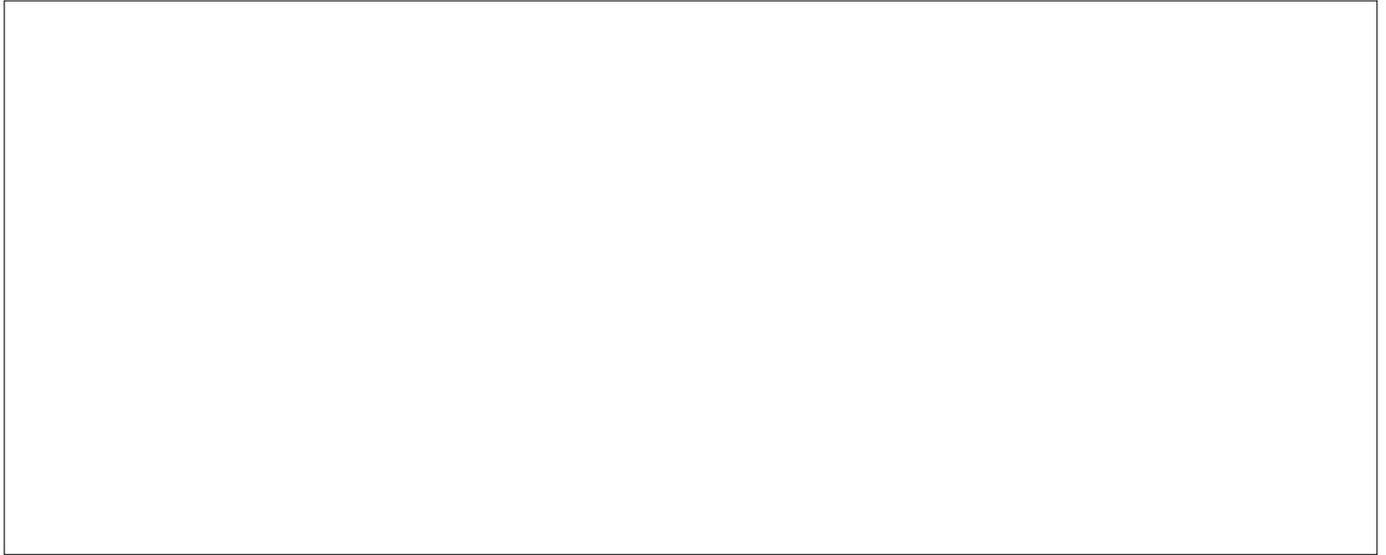
Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

| Pietanza                                      | Accessori          | Livello | Tipo di riscaldamento | Livello grill | Durata in minuti |
|---|--------------------|---------|-----------------------|---------------|------------------|
| Dorare i toast<br>Preriscaldare per 10 minuti | Griglia            | 5       | ☒                     | 3             | 1/2-2            |
| Beefburger, 12 pezzi*<br>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](http://www.bosch-home.com)**



9000769338

960111