



Cucina da incasso HEA10B2.0C



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza.....	4
Prima del montaggio	4
Avvertenze per la sicurezza	4
Cause dei danni.....	4
La Sua nuova cucina.....	5
Pannello comandi	5
Selettore funzioni.....	5
Selettore della temperatura.....	5
Selettori delle zone di cottura.....	5
Vano di cottura.....	5
Accessori.....	6
Prima del primo utilizzo	8
Riscaldamento del forno	8
Pulizia degli accessori	8
Regolazione del piano di cottura	8
Regolazione del forno	8
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	8
Cura e manutenzione	8
Detergente.....	8
Sgancio e riaggancio dei supporti	9
Sgancio e riaggancio della porta del forno	9
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	10
Che cosa fare in caso di guasto?	10
Tabella guasti	10
Sostituzione della lampadina superiore del forno	10
Copertura in vetro.....	11
Servizio di assistenza tecnica.....	11
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	11
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	11
Risparmio energetico.....	11
Smaltimento ecocompatibile	11
Testati nel nostro laboratorio	11
Dolci e biscotti.....	12
Consigli per la cottura al forno.....	13
Carne, pollame, pesce.....	14
Consigli per la cottura in forno e al grill.....	16
Sformato, gratin, toast.....	16
Cibi pronti.....	17
Ricette speciali	17
Sterilizzazione per conserve	18
Acrylamide negli alimenti	18
Pietanze sperimentate	19
Cottura al forno	19
Cottura al grill	19

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

⚠ Norme di sicurezza

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

- Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

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

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Attenzione!

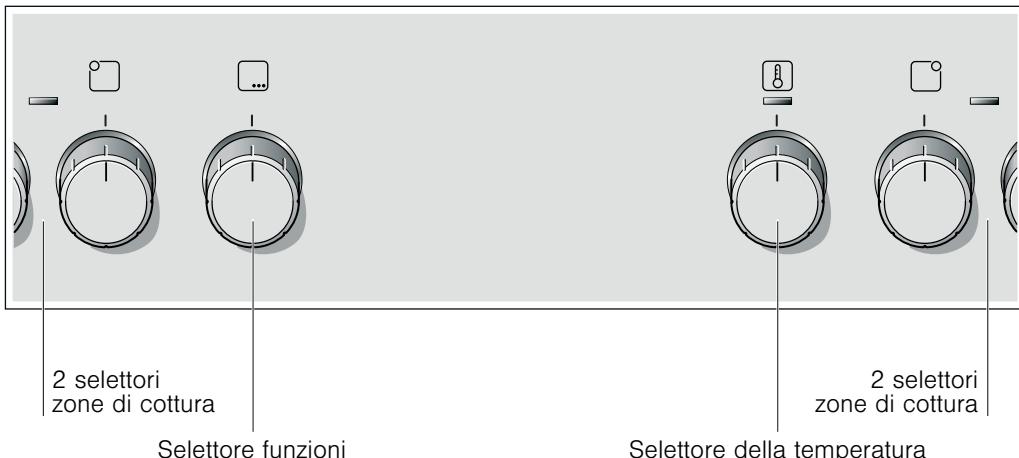
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo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

La Sua nuova cucina

Viene qui presentata e descritta la Sua nuova cucina. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello comandi

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



Selettore funzioni

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

Posizione	Tipo di utilizzo
○ Posizione zero	Il forno è spento.
□ Riscaldamento sup./inf.*	Per dolci, sformati e arrosti magri, ad es. di manzo o selvaggina, su un solo livello. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
□ Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
□ Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
□ Riscaldamento inferiore	Per sterilizzare e ultimare la cottura o dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
Ⓐ Lampadina del forno	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, la lampadina nel vano di cottura si accende.

Selettore della temperatura

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

Posizione	Significato
● Posizione zero	Il forno non riscalda.

Posizione	Significato
50-270	Ambito di temperatura
1, 2, 3	Livelli grill
○ Posizione zero	La zona di cottura è spenta.
1-9	Gradi di cottura
Ⓐ Attivazione zone	Attivazione della zona di cottura a circuito doppio grande o della zona di cottura per pentole ovali (non disponibile per tutte le zone di cottura).

Quando il forno si sta riscaldando, si accende la spia sopra il selettore della temperatura. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

Selettori delle zone di cottura

Grazie ai quattro selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione	Significato
○ Posizione zero	La zona di cottura è spenta.
1-9	Potenza della zona di cottura. 1 = potenza minima 9 = potenza massima
Ⓐ Attivazione zone	Attivazione della zona di cottura a circuito doppio grande o della zona di cottura per pentole ovali (non disponibile per tutte le zone di cottura).

Quando si attiva una zona di cottura, la spia sopra il selettore delle zone di cottura si accende.

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

Ventola di raffreddamento

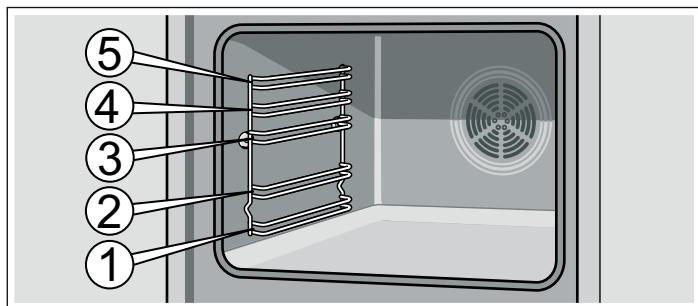
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

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.

Accessori

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

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



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

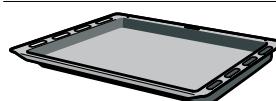
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Griglia	HEZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Teglia smaltata	HEZ331000	Per dolci e biscottini. Inforiare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda	HEZ332000	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Inforiare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Griglia inseribile	HEZ324000	Per arrosti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Griglia speciale	HEZ325000	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3. Griglia speciale per proteggere dagli spruzzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.
Leccarda in vetro	HEZ336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.
Teglia per pizza	HEZ317000	Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.
Piastra	HEZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, panini e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiderrente	HEZ331010	I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Inforiare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.



Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Leccarda

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

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

Accessori speciali

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

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

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Leccarda con rivestimento antiaderente	HEZ332010	Le torte con frutta o crema, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrosti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalla leccarda. Inforpare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Teglia professionale con griglia inseribile	HEZ333000	Particolamente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per teglia professionale	HEZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.
Tegame in vetro	HEZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sformati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.
Tegame in metallo	HEZ6000	Il tegame è adatto alla zona per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica, al sistema di cottura a sensori e alla funzione di programmazione o cottura automatica. Le pareti esterne del tegame sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.
Estensione telescopica doppia	HEZ338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Estensione telescopica tripla	HEZ338352	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione telescopica tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Estensione totale telescopica tripla	HEZ338356	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione totale telescopica tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.
Rivestimento autopulente per pareti laterali		
Apparecchi con una lampadina	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con una lampadina e cottura automatica	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Rivestimento autopulente per parete superiore e pareti laterali		
Apparecchi con una lampadina e resistenza del grill ribaltabile	HEZ329020	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con due lampadine e resistenza del grill ribaltabile	HEZ329022	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi con una lampadina, resistenza del grill ribaltabile e termometro per arrosti	HEZ329027	È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Filtro vapori	HEZ329000	Dotando il proprio forno del filtro vapori è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori. Solo per apparecchi con un 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (E-Nr.) (ad es. HBA38B750)
Set a vapore	HEZ24D300	Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.

Articoli del servizio di assistenza tecnica

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio

di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

Panno per superfici in acciaio inossidabile	Cod. articolo 311134	Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbuvato, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	Particolamente 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*.

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.

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 piano di cottura

Il piano di cottura è corredato di istruzioni per l'uso in cui sono raccolte informazioni importanti sulla sicurezza, istruzioni

dettaglie sulle regolazioni e molte informazioni sulla cura e la pulizia dell'apparecchio.

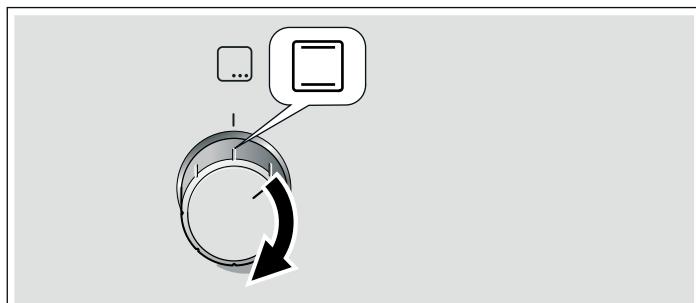
Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill.

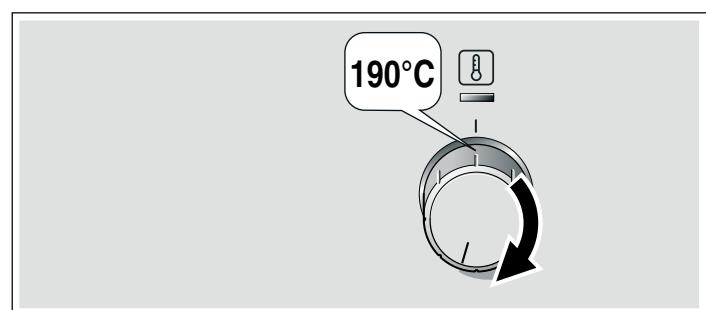
Tipo di riscaldamento e temperatura

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.

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

- Lieve differenza di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati

integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Detergente

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

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

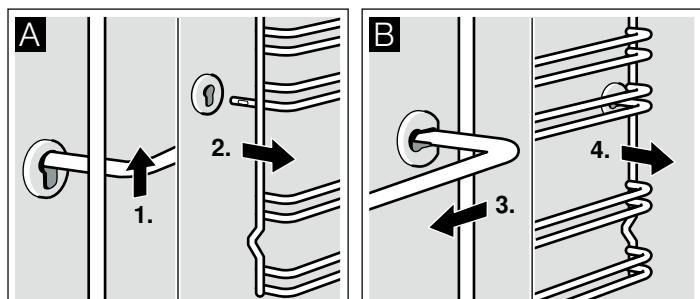
Settore	Detergente
Parte frontale del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente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

Sgancio e riaggancio dei supporti

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

Sgancio dei supporti

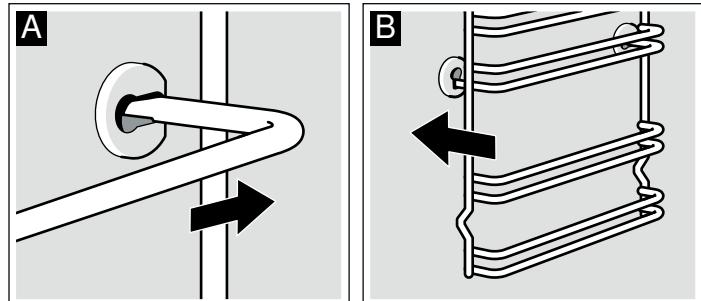
- Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
- e sganciarli (figura A).
- Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
- ed estrarlo (figura B).



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

Riaggancio dei supporti

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

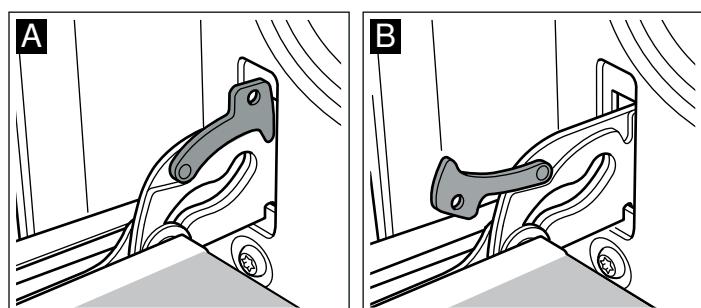


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. La sporgenza incurvata deve essere rivolta verso il basso.

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.

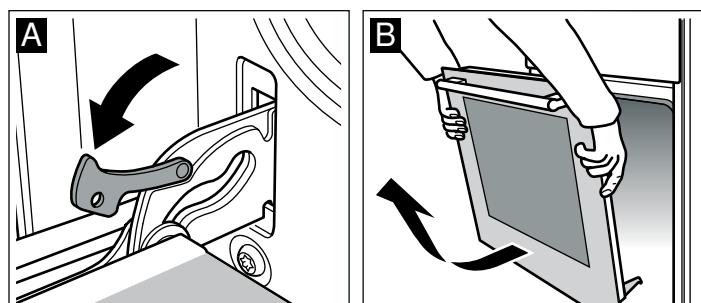


⚠ Pericolo di lesioni!

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

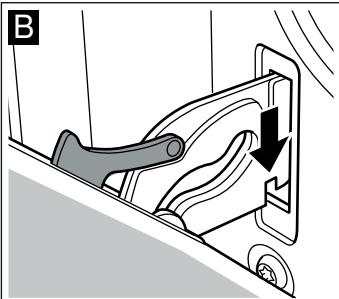
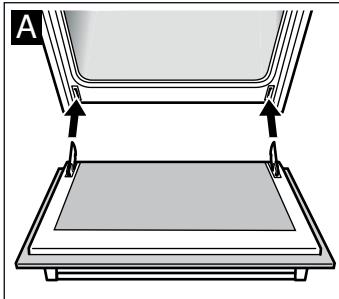
- Aprire completamente la porta del forno.
- Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
- Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



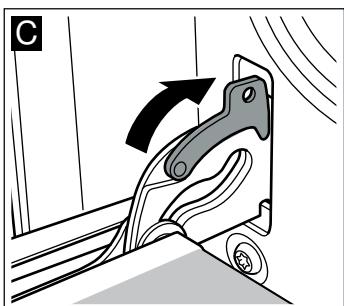
Riaggancio della porta

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

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



- 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.

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.
Il forno non riscalda.	Presenza di polvere sui contatti.	Ruotare più volte i selettori.

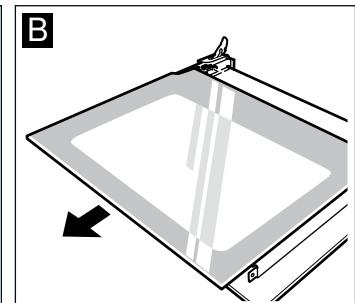
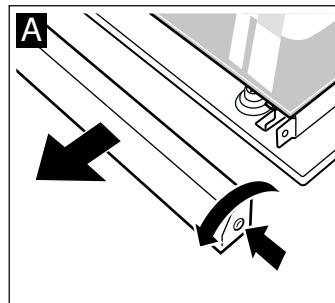
⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

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



Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

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

- Inserire da dietro il pannello in vetro inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
- Applicare e avvitare la protezione.
- Rimontare la porta del forno

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

essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito.

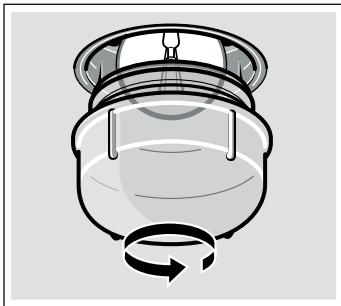
Sostituzione della lampadina superiore del forno

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.

- Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
- Rimuovere la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.



3. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.

4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.

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 e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile

inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Con gli stampi chiari in metallo poco spesso, oppure con gli stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

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

Tabelle

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

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

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

Dolci in stampi	Stampo	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Torta morbida, delicata	Stampo a ciambella/rettangolare	2	<input type="checkbox"/>	150-170	65-75
Fondi di torta, semiliquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Pan di Spagna, 2 uova (preriscaldare)	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Torta 4 quarti, 6 uova (preriscaldare)	Stampo a cerniera	2	<input type="checkbox"/>	160-180	40-50
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Torte alla frutta o torte alla ricotta con fondi di pasta frolla*	Stampo a cerniera	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-90
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Teglia per pizza	1	<input type="checkbox"/>	220-240	35-45
Gugelhupf (dolce all'uva)	Stampo per Gugelhupf	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Pizza, fondo sottile con poco condimento (preriscaldare)	Teglia per pizza	1	<input type="checkbox"/>	250-270	10-15
Torte salate*	Stampo a cerniera	1	<input type="checkbox"/>	180-200	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	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	180-200	25-35
Pasta lievit. con ripieno asciutto	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Pasta lievitata con ripieno di frutta	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	160-180	40-50
Pasta frolla con ripieno asciutto	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Pasta frolla con ripieno di frutta	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	170-190	60-70
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	160-180	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	140-160	90-100
Strudel, dolce	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	190-210	55-65
Pizza	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-35

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Tarte flambée (preriscaldare)	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	250-270	10-15
Börek	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	160-180	15-25
Biscotti (preriscaldare)	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
Amaretti	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	100-120	30-40
Meringa	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	80-100	100-150
Muffin	Griglia con teglia per muffin	2	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
Bignè	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Dolci pasta sfoglia	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30
Dolci di pasta lievitata	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30

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	<input type="checkbox"/>	270 200	5 30-40
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 35-45
Pane turco	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	270	10-15
Pagnotte (non preriscaldare)	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	180-200	15-20

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, bucare 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. <input type="checkbox"/> 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 pasticci di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
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 ½ 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 rosolini uniformemente senza seccarsi.

Girare i pezzi da grigliare trascorsi ⅓ 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
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
Filetto di manzo, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Roastbeef, medio	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	230-250	60
Bisteccche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15
Carne di vitello						
Arrosto di vitello	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Stinco di vitello	1,5 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Carne di maiale						
Arrosto senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	220-240	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	150
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	170
Arrosto con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	Senza coperchio	2	%	230-250	130
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	220-240	160
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	210-230	180
Arrosto di maiale magro	1,0 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Costata di maiale con osso	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
Bisteccche, spessore 2 cm		Griglia + leccarda	5+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello senza osso, medio	1,5 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	180-200	120
Carne tritata						
Polpettone	Con 500 g di carne	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
Salsicce						
Salsicce		Griglia + leccarda	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15
Pollame						
Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostire.				Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i 2/3 del tempo indicato.		
Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso che deve essere girato trascorsi i 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	<input type="checkbox"/>	220-240	60-80
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	80-90
Pollo, diviso a metà	500 g ciascuno	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	50-60
Porzioni di pollo	150 g ciascuno	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuno	Griglia	3	<input type="checkbox"/>	210-230	35-45
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120
Oca, intera	3,5-4,0 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120-140
Cosce d'oca	400 g ciascuna	Griglia	3	<input type="checkbox"/>	230-250	40-50
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	210-230	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	Senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	180-200	80-90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100-120

Pesce

Girare le porzioni di pesce trascorsi 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	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	200-220	55-65
	1,5 kg	Griglia	2	<input type="checkbox"/>	190-210	50-60
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30

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 irorra 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.

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.

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

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata in minuti
Sformati					
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2	<input type="checkbox"/>	170-190	35-45
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2	<input type="checkbox"/>	180-200	45-50
Gratin					
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	Stampo per sformato	2	<input type="checkbox"/>	160-180	70-90
Toast					
Gratinare 4 pezzi	Griglia	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	7-10
Gratinare 12 pezzi	Griglia	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

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
Pizza, surgelata					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
Pizza-baguette	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
Mini pizza	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
Pizza, congelata					
Pizza (preriscaldare)	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-15
Prodotti a base di patate, surgelati.					
Patate fritte	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Crocchette	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	210-230	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	170-190	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	210-230	15-25
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte o baguette da riscaldare	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
Polpette/crocc., surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2	<input type="checkbox"/>	220-240	10-20
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	200-220	15-25
Strudel, surgelato					
Strudel	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	200-220	35-40

Ricette speciali

A basse temperature 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. Spegnere 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Preriscaldare a 100 °C Accendere solo la lampadina del forno	15 min. 8 ore
Pasta lievitata	Stoviglia termoresistente sul fondo del vano di cottura	<input type="checkbox"/>	Preriscaldare a 50 °C Spegnere l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5-10 min. 20-30 min.

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.

Frutta in barattoli da un litro

	Da quando inizia a spumeggiare	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	spegnere	ca. 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina	spegnere	ca. 30 minuti
Mousse di mele, pere, prugne	spegnere	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

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.

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. Spegnere 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.

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

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.

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

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 secchino

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

Per la torta di mele coperta, posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

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.

Pietanza	Accessori e stampi	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti (preriscaldare)	Teglia	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
Small cakes (preriscaldare)	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-35
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare)	Stampo a cerniera su griglia	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100

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 Preriscaldare per 10 minuti	Griglia	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1/2-2
Beefburger, 12 pezzi* non preriscaldare	Griglia + leccarda	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Girare dopo 2/3 del tempo

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000626503

910419