



Forno da incasso HBA63B2.1



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Norme di sicurezza	4	Testati nel nostro laboratorio	18
Prima del montaggio.....	4	Dolci e biscotti.....	18
Avvertenze per la sicurezza.....	4	Consigli per la cottura al forno	20
Cause dei danni.....	4	Carne, pollame, pesce	21
Il Suo nuovo forno	5	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	23
Pannello comandi	5	Sformato, gratin, toast	24
Tasti e indicatori.....	5	Cibi pronti.....	24
Selettori funzioni.....	5	Ricette speciali.....	25
Selettori della temperatura.....	6	Scongelamento	25
Vano di cottura.....	6	Essiccare per la conservazione	25
Accessori.....	6	Sterilizzazione per conserve	26
Prima del primo utilizzo	8	Acrylamide negli alimenti	26
Impostazione dell'ora	8	Pietanze sperimentate	27
Riscaldamento del forno	8	Cottura al forno	27
Pulizia degli accessori	8	Cottura al grill	27
Regolazione del forno	8		
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	8		
Riscaldamento rapido	9		
Impostazione delle funzioni durata	9		
Contaminuti	9	Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di	
Durata.....	9	ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet	
Ora di fine cottura.....	10	www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com	
Ora.....	10		
Sicurezza bambino	11		
Modifica delle impostazioni di base	11		
Spegnimento automatico	11		
Autopolizia	12		
Avvertenze importanti.....	12		
Prima dell'autopolizia	12		
Impostazione.....	12		
Dopo l'autopolizia	13		
Cura e manutenzione	13		
Detergente.....	13		
Sgancio e riaggancio dei supporti	13		
Sgancio e riaggancio della porta del forno	14		
Rimozione del rivestimento della porta	14		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	15		
Che cosa fare in caso di guasto?	15		
Tabella guasti	15		
Sostituzione della lampadina superiore del forno	16		
Copertura in vetro	16		
Servizio di assistenza tecnica	16		
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	16		
Energia e ambiente	17		
Tipo di riscaldamento Aria calda eco	17		
Risparmio energetico.....	18		
Smaltimento ecocompatibile	18		

⚠ 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.

Autopulizia

Pericolo di incendio!

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

Rischio di gravi danni alla salute!

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

Cause dei danni

Attenzione!

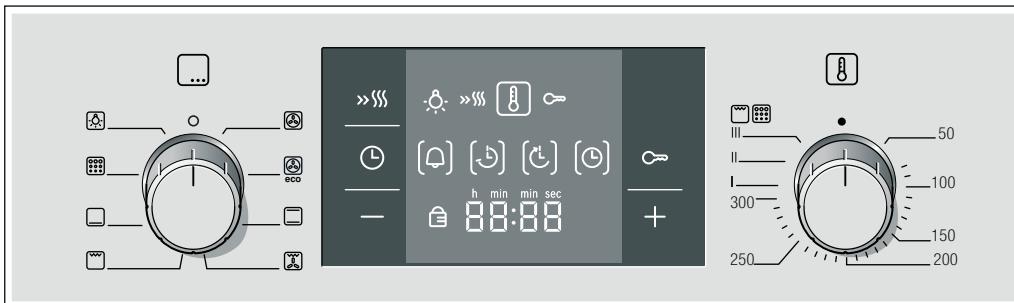
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo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

Il Suo nuovo forno

Viene qui presentato e descritto il Suo nuovo forno. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. 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 indicatori

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Sull'indicatore vengono visualizzati i valori impostati.

Tasto	Tipo di utilizzo
»»»	Riscaldamento rapido Permette di riscaldare il forno in modo particolarmente rapido
⌚	Funzioni durata Per selezionare il contaminuti [⌚], la durata [⌚], l'ora di fine cottura [⌚] e l'ora attuale [⌚].
»	Sicurezza bambino Per bloccare e sbloccare il pannello comandi.
-	Meno Per ridurre i valori di impostazione.
+	Più 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.

Selettori funzioni

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

Posizione	Tipo di utilizzo
○	Posizione zero Il forno è spento.
Ⓐ	Aria calda 3D 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* 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. 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 ventilato Per la cottura arrosto di carne, polliame 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 Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
»	Riscaldamento inferiore Per sterilizzare e ultimare la cottura o dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
»	Autopulizia Per la pulizia automatica del vano di cottura. Il forno si scalda finché lo sporco non viene eliminato.
»	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, 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	Temperatura nel vano di cottura in °C. Eccezione: la temperatura massima con Aria calda 3D  e Aria calda eco  è 275 °C.
I, II, III Livelli grill	I livelli grill per il Grill, superficie grande  I = livello 1, basso II = livello 2, medio III = livello 3, elevato
Livelli di pulizia	I livelli di pulizia per l'autopulizia  I = livello 1, leggera II = livello 2, media 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

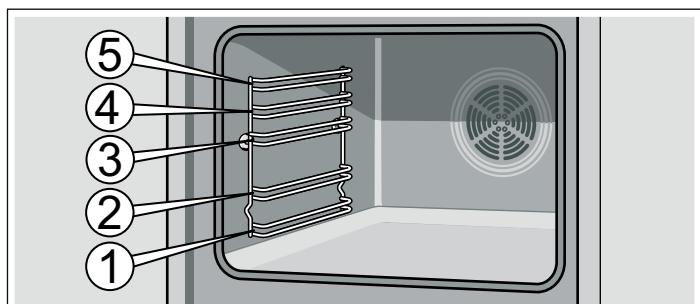
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

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.

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.

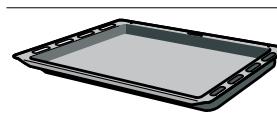
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.



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 (cod. E) dell'apparecchio.

Accessori speciali	Vano di cottura con HEZ	Numero	Tipo di utilizzo	Adatto all'autopulizia
Griglia	Supporti	HEZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.	No
	Elementi	HEZ334001	Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati.	No
Teglia smaltata	-	HEZ331070	Per dolci e biscottini. Inforiare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.	Si
Leccarda	-	HEZ332070	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.	Si

Accessori speciali	Vano di cottura con HEZ	Numero	Tipo di utilizzo	Adatto all'autopulizia
Griglia inseribile	-	HEZ324000	Per arrosti. 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 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.	Sì
Leccarda in vetro	-	HEZ336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.	No
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	-	HEZ333070	Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.	Sì
Coperchio per teglia professionale	-	HEZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.	No
Estensione professionale	Elementi	HEZ333100	Adatto per la preparazione di grandi quantità di alimenti. Il set completo è composto da una teglia profonda con griglia inseribile, una griglia di appoggio e una guida telescopica. Applicando la griglia, si ottengono piatti grigliati in modo eccellente.	No
Estensione professionale plus	Elementi	HEZ333102	Adatto per la preparazione di grandi quantità di alimenti. Il set completo è composto da una teglia profonda con griglia inseribile, una griglia di appoggio e una guida telescopica. Applicando la griglia, si ottengono piatti grigliati in modo eccellente.	No
Coperchio per estensioni professionali	Elementi	HEZ333101	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 sfornati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.	No
Estensioni telescopiche				
Doppia	Supporti	HEZ338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.	No
Tripla	Supporti	HEZ338352	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.	No
Estensione totale tripla	Supporti	HEZ338356	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. L'estensione totale tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.	No
Estensione totale tripla con la funzione Stop	Supporti	HEZ338357	Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. Le guide di estensione si innestano in modo tale che l'accessorio possa essere appoggiato facilmente. L'estensione totale tripla con funzione Stop non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.	No
Filtro vapori	-	HEZ329000	Dotando il proprio forno del filtro vapori è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori. Solo per apparecchi con 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (ad es. 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 splendenti.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.
Blocco di sicurezza della porta	Cod. articolo 612594	Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.

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.

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.

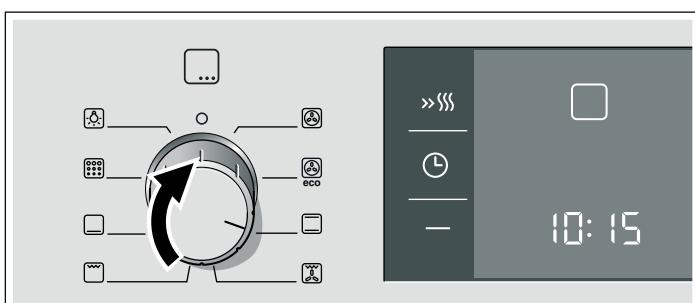
Regolazione del forno

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*.

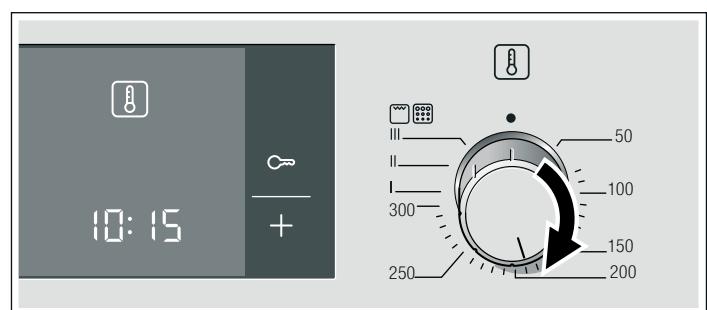
Tipo di riscaldamento e temperatura

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 bambino

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

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il contaminuti e l'ora possono essere impostati anche quando la sicurezza bambino è attiva.

Attivazione sicurezza bambino

Il selettori funzioni deve trovarsi in posizione zero.

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Sull'indicatore compare il simbolo . La sicurezza bambino è attivata.

Disattivazione sicurezza bambino

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Il simbolo  scompare dall'indicatore. La sicurezza bambino 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
c0 Intensità dell'illuminazione del display	-	notte	media*	giorno
c1 Durata segnale acustico una volta terminato il tempo dei contaminuti o del parametro di durata	-	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c2 Indicatore dell'ora	solo se in funzione*	sempre*	-	-
c3 Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	-	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.
c5 Estensioni telescopiche aggiunte	no*	sì	-	-
c6 Ripristinare tutte le impostazioni predefinite	no*	sì	-	-

* Impostazione predefinita

Il forno deve essere spento.

1. Premere il tasto  per circa 4 secondi.

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.

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 .

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.

Ruotare il selettori 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.

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!

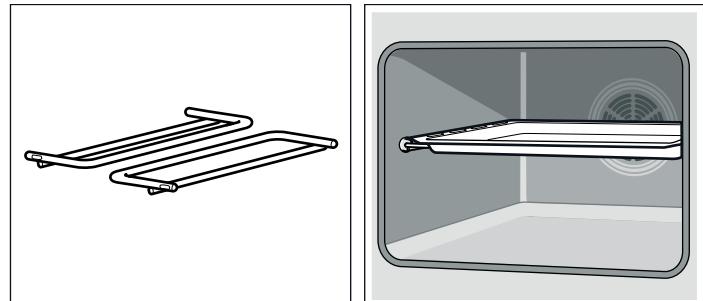
I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Pulire il vano di cottura e i relativi accessori servendosi di un panno umido.

Pulizia degli accessori

I supporti non sono adatti all'autopulizia. Toglierli 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. Toglierli 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 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

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

Detergente

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

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Parte frontale del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
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.
Rivestimento della porta	Detergenti per superfici in acciaio inox (disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati): osservare le avvertenze fornite dal produttore.

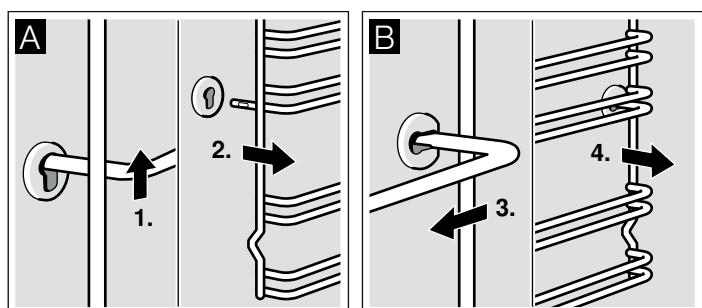
Settore	Detergente
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna. Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Si consiglia di utilizzare la funzione di autopulizia. A questo proposito consultare il capitolo Autopulizia.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
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 immergere nell'acqua, non lavare in lavastoviglie né sottoporre all'autopulizia. Le guide verrebbero danneggiate e si bloccherebbero.
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

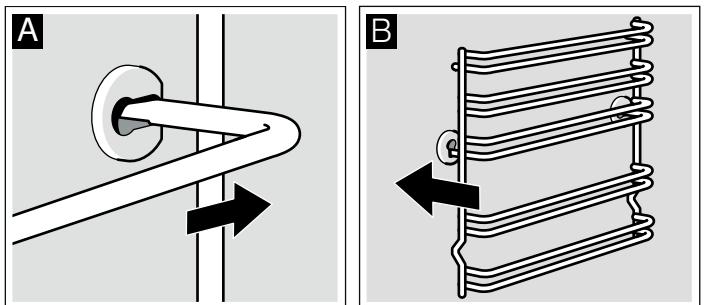
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarrelo (figura B).



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).

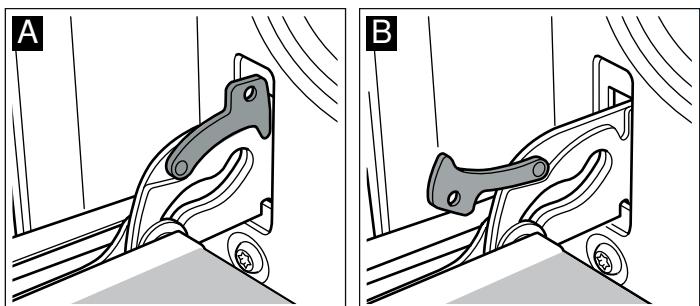


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Controllare che, come nella figura B, il livello 1 e 2 siano in basso e il livello 3, 4 e 5 in alto.

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.

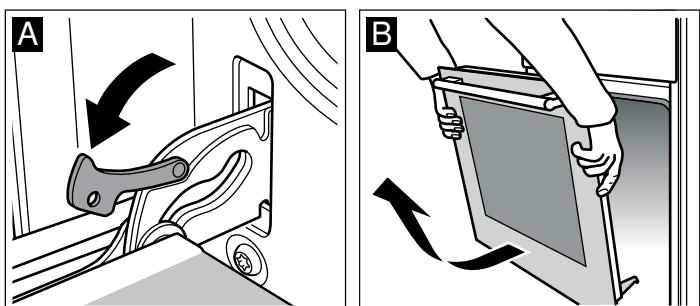


⚠ Pericolo di lesioni!

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

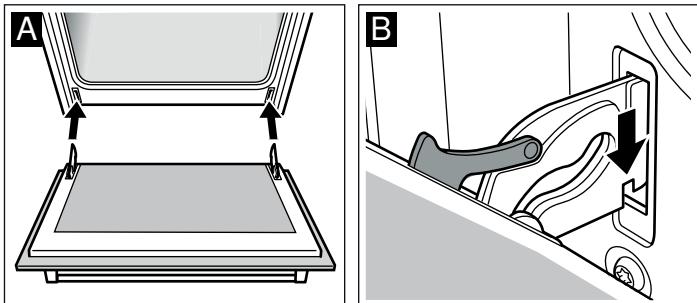
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



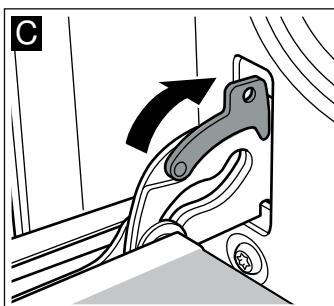
Riaggancio della porta

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.



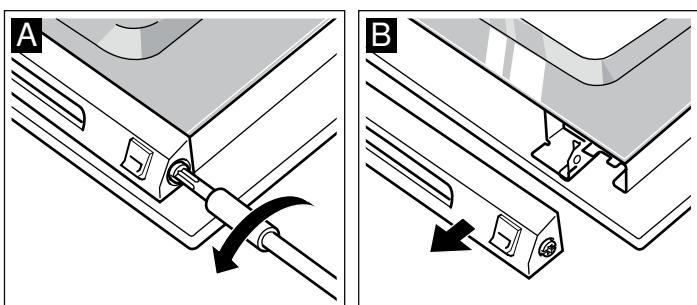
⚠ Pericolo di lesioni!

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 detergente per acciaio inossidabile.

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

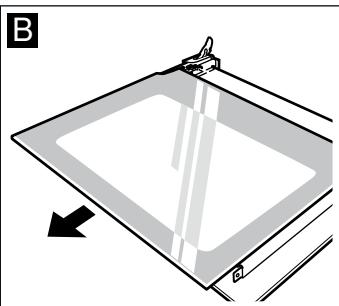
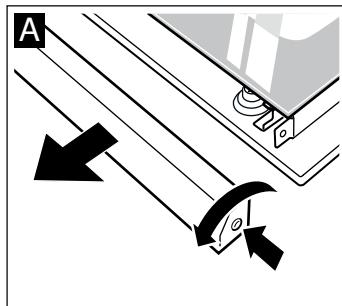
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

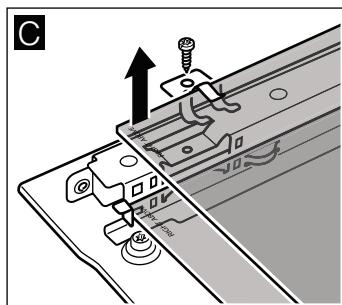
Durante lo smontaggio prestare attenzione alla sequenza con cui si estraggono i pannelli in vetro. Per inserire nuovamente i pannelli nello stesso ordine, fare riferimento al rispettivo numero posto sul pannello.

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 (figura B).



4. Svitare le clip a destra e sinistra e rimuoverle (figura C). Estrarre il pannello centrale.



5. Estrarre il pannello inferiore inclinandolo e tirandolo verso l'alto.

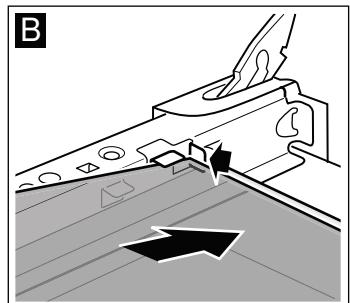
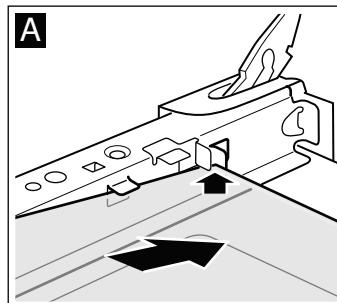
Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per i vetri e un panno morbido.

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

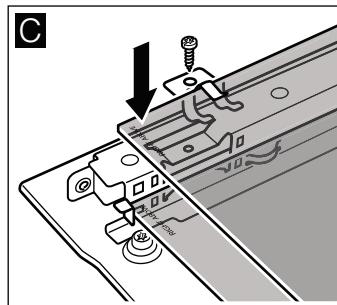
Montaggio

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

1. Inserire il pannello inclinandolo verso il basso (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 (fig. C).



4. Inserire da dietro il pannello superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
5. Applicare e avvitare la protezione.
6. 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.	

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
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.	La porta del forno è bloccata a causa dell'autopulizia  .	Attendere finché il forno non si è raffreddato e il simbolo  non si spegne.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno non riscalda. I due punti sull'indicatore lampeggianno.	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
E011	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.
E015	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.

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

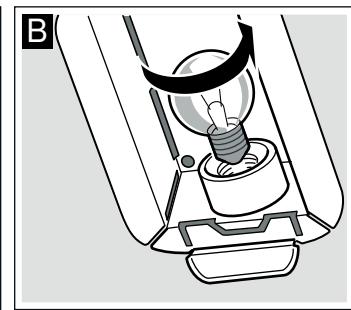
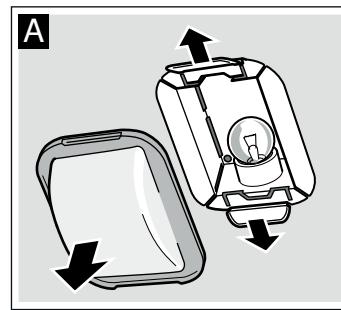
Sostituzione della lampadina superiore del forno

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 lingue 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.

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Energia e ambiente

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

Tipo di riscaldamento Aria calda eco

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

Avvertenze

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

Tabella

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

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

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

Pietanze con Aria calda eco 	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Dolci e biscotti				
Impasto fine in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Impasto fine negli stampi	Stampo a cassetta	2	160-180	50-60
Fondi di torta, semiliquidi	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	160-180	20-30
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	2	160-180	50-60
Pasta lievitata in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	170-190	25-35
Pasta frolla in teglia con ripieno asciutto	Teglia	3	180-200	20-30
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	170-190	15-25
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di dolci alla frutta	2	150-170	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera	2	150-170	40-50
Dolci pasta sfoglia	Teglia	3	180-200	20-30
Biscottini	Teglia	3	130-150	15-25
Biscotti	Teglia	3	140-150	30-45
Bignè	Teglia	3	210-230	35-45
Pagnotte, farina di segale	Teglia	3	200-220	20-30
Sformati				
Gratin di patate	Stampo per sformato	2	160-180	60-80
Lasagne	Stampo per sformato	2	180-200	40-50
Prodotti surgelati				
Pizza, fondo sottile	Leccarda	3	190-210	15-25
Pizza, fondo spesso	Leccarda	2	180-200	20-30
Patate fritte	Leccarda	3	200-220	20-30
Chicken wings	Leccarda	3	220-240	20-30
Bastoncini di pesce	Leccarda	3	220-240	10-20
Pagnotte	Leccarda	3	180-200	10-15
Carne				
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2	190-210	130-150
Arrosto di maiale, collo, 1 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130
Arrosto di vitello, coppa superiore, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	190-210	110-130

Pietanze con Aria calda eco 	Accessori	Livello	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pesce				
Orata, 2 pezzi da 750 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	50-60
Orata in crosta di sale, 900 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Luccio, 1000 g	Leccarda	2	170-190	60-70
Trota, 2 pezzi da 500 g ciascuno	Leccarda	2	170-190	45-55
Filetto di pesce, 100 g al pezzo	Stoviglia con coperchio	2+1	190-210	30-40

Risparmio energetico

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

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

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

Dolci e biscotti

Cottura al forno su un livello

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

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

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

Cottura al forno su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

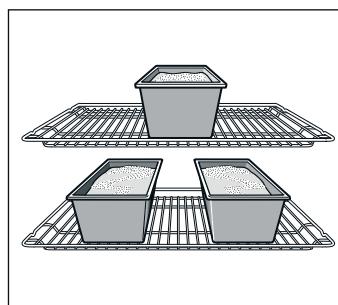
Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:

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

Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono diverse proposte per la preparazione delle pietanze.

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



Stampi per dolci

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

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

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

Tabelle

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i vari dolci e biscotti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore

permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

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

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
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	Ⓐ	140-160	35-45
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Leccarda	2	Ⓑ	170-190	25-35
	Leccarda + teglia	3+1	Ⓐ	140-160	40-50
Pasta lievit. 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
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

Non versare mai acqua nel forno caldo

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

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. <input checked="" 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 pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.	Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda 3D  . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

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

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

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

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

Cottura arrosto

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

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

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

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

Cottura al grill

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

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolini 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
Carne di manzo						
Brasato di manzo	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	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	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Bisteccche, spessore 3 cm, cottura media		Griglia + leccarda	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15

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

Pollame

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

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

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

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

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

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 checked="" type="checkbox"/>	220-240	60-70
Pollo grande, intero	1,6 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	80-90
Pollo, diviso a metà	500 g ciascuno	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	40-50
Porzioni di pollo	150 g ciascuno	Griglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	30-40
Porzioni di pollo	300 g ciascuno	Griglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	35-45
Petto di pollo	200 g ciascuno	Griglia	3	<input type="checkbox"/>	3	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	100-110
Petto d'anatra	300 g ciascuno	Griglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	240-260	30-40
Oca, intera	3,5-4,0 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	120-140
Cosce d'oca	400 g ciascuno	Griglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	40-50
Tacchino, intero	3,0 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100
Rolata di tacchino	1,5 kg	Senza coperchio	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	110-130
Petto di tacchino	1,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	180-200	90
Cosciotto di tacchino	1,0 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	45-55
	1,5 kg	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	2,0 kg	Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
Filetto di pesce		Con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	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 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 frontalini 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
Sformati					
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2	□	180-200	50-60
Soufflé	Stampo per sformato	2	□	180-200	35-45
	Stampi monoporzione	2	□	200-220	25-30
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2	□	200-220	40-50
Lasagne	Stampo per sformato	2	□	180-200	40-50
Gratin					
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2	☒	160-180	60-80
	2 stampi per sformato	3+1	☒	150-170	60-80
Toast					
Gratinare 4 pezzi	Griglia + leccarda	3+1	☒	160-170	10-15
Gratinare 12 pezzi	Griglia + leccarda	3+1	☒	160-170	15-20

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pizza, surgelata					
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
Pizza, congelata					
Pizza (preriscaldare)	Leccarda	3	□	190-210	10-15
Prodotti a base di patate, surgel.					
Patate fritte	Leccarda	3	□	190-210	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	☒	180-200	30-40
Crocchette	Leccarda	3	□	200-220	20-25
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	3	□	210-230	15-25
Prodotti da forno, surgelati					
Pagnotte, baguette	Leccarda	3	□	180-200	10-20
Brezel (da cuocere)	Leccarda	3	□	210-230	15-25
Prodotti da forno, precotti					
Pagnotte o baguette da riscaldare	Leccarda	2	□	190-210	10-20
	Leccarda + griglia	3+1	☒	160-180	20-25

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Polpette/crocc., surgelate					
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		220-240	10-20
Bastoncini/bocconcini di pollo	Leccarda	3		200-220	15-25
Strudel, surgelato					
Strudel	Leccarda	3		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. 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		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 ore
Far lievitare la pasta	stoviglia termoresistente	sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C Spegnere l'apparecchio e mettere la pasta lievitata nel vano di cottura

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
Alimenti surgelati delicati Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, ecc.	Griglia	1		il selettori della temperatura restano disattivati
Altri prodotti surgelati Pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		50 °C

Essiccare per la conservazione

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

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

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

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

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa.

Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

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

Sterilizzazione per conserve

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

Attenzione!

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

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

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

Preparazione

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

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

Impostazione

1. Introdurre la leccarda al livello 2. Posizionare i vasetti in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda 1/2 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.

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

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 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

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:

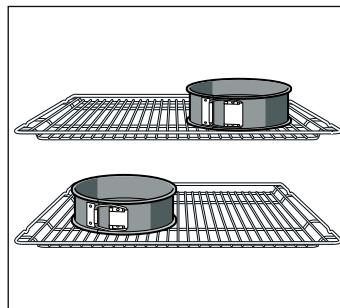
Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

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	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Leccarda + teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 teglie + leccarda	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	35-50
Biscotti	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/> / <input checked="" type="checkbox"/> / _{eco}	140-150	30-45
Small cakes (preriscaldare*)	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-30
	Teglia	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Leccarda + teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	25-40
	2 teglie + leccarda	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	25-40
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*)	Stampo a cerniera su griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	30-40
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera su griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/> / _{eco}	160-180	30-40
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	70-90
	2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	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 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



9000745906

920102