



**Einbauherd HEA20B2.0C**  
**Cuisinière encastrable HEA20B2.0C**  
**Cucina da incasso HEA20B2.0C**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung .....3  
 [fr] Notice d'utilisation .....23

[it] Istruzioni per l'uso ..... 44



|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise .....</b>          | <b>4</b>  |
| Ursachen für Schäden .....                         | 5         |
| <b>Ihr neuer Herd .....</b>                        | <b>6</b>  |
| Bedienfeld .....                                   | 6         |
| Funktionswähler .....                              | 6         |
| Temperaturwähler .....                             | 6         |
| Kochstellen-Schalter .....                         | 6         |
| Garraum.....                                       | 6         |
| <b>Ihr Zubehör .....</b>                           | <b>7</b>  |
| Zubehör einschieben .....                          | 7         |
| Sonderzubehör .....                                | 7         |
| Kundendienst-Artikel .....                         | 8         |
| <b>Vor dem ersten Benutzen .....</b>               | <b>9</b>  |
| Backofen aufheizen.....                            | 9         |
| Zubehör reinigen.....                              | 9         |
| <b>Kochfeld einstellen.....</b>                    | <b>9</b>  |
| <b>Backofen einstellen.....</b>                    | <b>9</b>  |
| Heizart und Temperatur .....                       | 9         |
| Schnellaufheizung.....                             | 9         |
| <b>Pflege und Reinigung .....</b>                  | <b>10</b> |
| Reinigungsmittel.....                              | 10        |
| Gestelle aus- und einhängen.....                   | 10        |
| Backofentür aus- und einhängen.....                | 10        |
| Türscheiben aus- und einbauen .....                | 11        |
| <b>Eine Störung, was tun?.....</b>                 | <b>12</b> |
| Störungstabelle .....                              | 12        |
| Backofenlampe an der Decke auswechseln.....        | 12        |
| Glasabdeckung .....                                | 12        |
| <b>Kundendienst.....</b>                           | <b>12</b> |
| E-Nummer und FD-Nummer .....                       | 12        |
| <b>Energie- und Umwelttipps .....</b>              | <b>13</b> |
| Energiesparen .....                                | 13        |
| Umweltgerecht entsorgen .....                      | 13        |
| <b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet.....</b> | <b>13</b> |
| Kuchen und Gebäck .....                            | 13        |
| Tipps zum Backen.....                              | 15        |
| Fleisch, Geflügel, Fisch.....                      | 16        |
| Tipps zum Braten und Grillen.....                  | 18        |
| Aufläufe, Gratin, Toast.....                       | 18        |
| Fertigprodukte .....                               | 19        |
| Besondere Gerichte .....                           | 20        |
| Auftauen.....                                      | 20        |
| Dörren .....                                       | 20        |
| Einkochen.....                                     | 20        |
| <b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>            | <b>21</b> |
| <b>Prüfgerichte .....</b>                          | <b>22</b> |
| Backen .....                                       | 22        |
| Grillen .....                                      | 22        |

---

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter

**Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

## **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

## **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

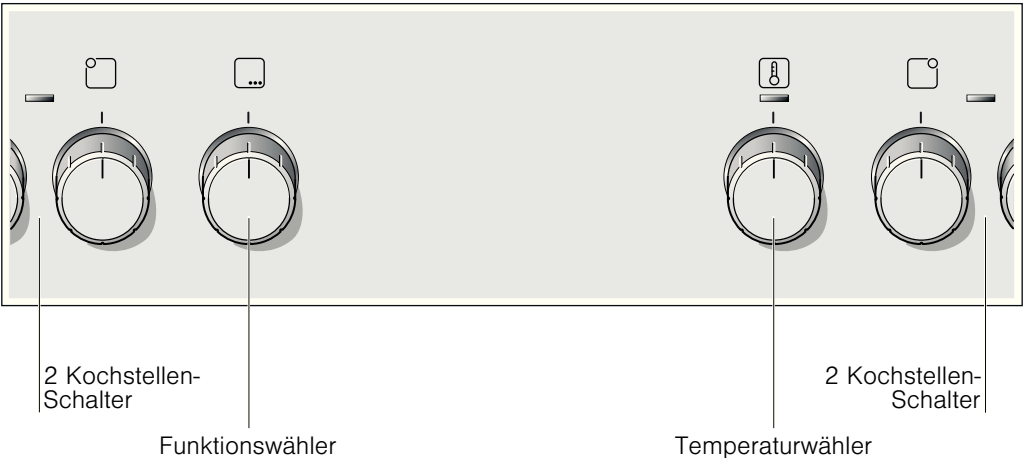
## **Ursachen für Schäden**

### **Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiaden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

# Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.



## Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

| Stellung            | Verwendung                                                                                                                                                                         |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nullstellung        | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                    |
| 3D-Heißluft*        | Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.                                       |
| Ober-/Unterhitze    | Für Kuchen, Aufläufe und mageres Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.                                              |
| Umluftgrillen       | Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. |
| Grill, große Fläche | Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.                                                                       |
| Unterhitze          | Einkochen und nachbacken oder nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.                                                                                                              |
| Schnellaufheizung   | Schnelles Vorheizen des Backofens ohne Zubehör.                                                                                                                                    |
| Backofenlampe       | Backofenlampe einschalten.                                                                                                                                                         |

\* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

## Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

| Stellung                 | Bedeutung                        |
|--------------------------|----------------------------------|
| Nullstellung             | Der Backofen heizt nicht.        |
| 50-270 Temperaturbereich | Die Temperatur im Garraum in °C. |

## Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

| Stellung            | Bedeutung                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1, 2, 3 Grillstufen | Die Grillstufen für Grill, große Fläche .<br>Stufe 1 = schwach<br>Stufe 2 = mittel<br>Stufe 3 = stark |

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt sie.

## Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

| Stellung         | Bedeutung                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nullstellung     | Die Kochstelle ist ausgeschaltet.                                                                      |
| 1-9 Kochstufen   | Die Leistung der Kochstelle.<br>1 = niedrigste Leistung<br>9 = höchste Leistung                        |
| Zonenzuschaltung | Die große Zweikreis-Kochstelle oder die Bräterzone zuschalten (nicht bei allen Kochstellen vorhanden). |

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe über dem Kochstellen-Schalter.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

### Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Mit der Stellung am Funktionswähler können Sie die Lampe ohne Heizung einschalten.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst. Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

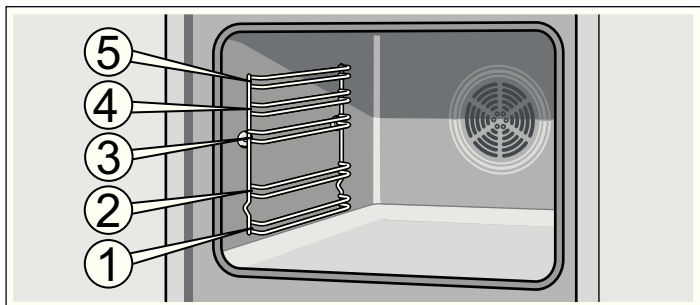
# Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

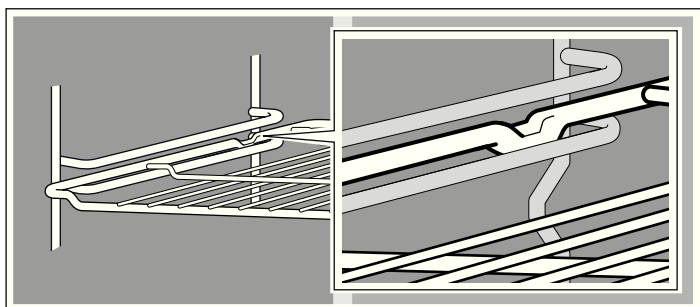
## Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass die Ausbuchtung am Zubehör hinten ist. Nur so rastet es ein.



**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Wenn es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

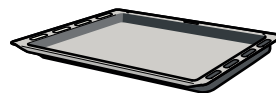
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



### Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten  einschieben.



### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.

## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

| Sonderzubehör   | HEZ Nummer | Verwendung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rost            | HEZ334000  | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Email-Backblech | HEZ331003  | Für Kuchen und Plätzchen.<br>Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Universalpfanne | HEZ332003  | Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.<br>Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.                                                                                          |
| Einlegerost     | HEZ324000  | Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.                                                                                                                                                                                                                   |
| Grillblech      | HEZ325000  | Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.<br>Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden.<br>Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben. |
| Pizzablech      | HEZ317000  | Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.                                                                                                             |

| <b>Sonderzubehör</b>                                                             | <b>HEZ Nummer</b> | <b>Verwendung</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Backstein                                                                        | HEZ327000         | Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.                                |
| Email-Backblech mit Antihalt-Beschichtung                                        | HEZ331011         | Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.                                                                                                                           |
| Universalpfanne mit Antihalt-Beschichtung                                        | HEZ332011         | Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.                                                                      |
| Profipfanne mit Einlegerost                                                      | HEZ333003         | Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.                                                                                                                                                                                                 |
| Deckel für die Profipfanne                                                       | HEZ333001         | Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.                                                                                                                                                                                                         |
| Glasbräter                                                                       | HEZ915001         | Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.                                                                                              |
| Teleskopauszüge                                                                  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2-fach                                                                           | HEZ338250         | Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.                                                                                                                                                    |
| 3-fach                                                                           | HEZ338352         | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.                                                                                                                                                 |
| 3-fach Vollauszug                                                                | HEZ338356         | Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspeiß nicht geeignet. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.                                                                                    |
| 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion                                              | HEZ338357         | Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspeiß nicht geeignet. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Die Auszugsschienen rasten ein, sodass sich das Zubehör leicht auflegen lässt. |
| Selbstreinigende Seitenwände                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Geräte mit einer Backofenlampe                                                   | HEZ339020         | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrösten.                                                                                                                                                   |
| Geräte mit einer Backofenlampe und Bratautomatik                                 | HEZ339020         | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrösten.                                                                                                                                                   |
| Selbstreinigende Decke und Seitenwände                                           |                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Geräte mit einer Backofenlampe und klappbarem Grillheizkörper                    | HEZ329020         | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.                                                                                                                                             |
| Geräte mit zwei Backofenlampen und klappbarem Grillheizkörper                    | HEZ329022         | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.                                                                                                                                             |
| Geräte mit einer Backofenlampe, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer | HEZ329027         | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.                                                                                                                                             |
| Wrasenfilter                                                                     | HEZ329000         | Damit können Sie Ihren Backofen nachrösten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche.<br>Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. HBA38B750)                                      |
| System-Dampfgarer                                                                | HEZ24D300         | Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch.                                                                                                                                                                                                       |

## Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im

e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

|                                       |                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pflegetücher für Edelstahloberflächen | Artikel-Nr. 311134 | Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.                                                            |
| Backofen-Grillreiniger-Gel            | Artikel-Nr. 463582 | Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.                                                                                                                                                              |
| Microfasertuch mit Wabenstruktur      | Artikel-Nr. 460770 | Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. |
| Türsicherung                          | Artikel-Nr. 612594 | Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.                                  |



# Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

## Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

# Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

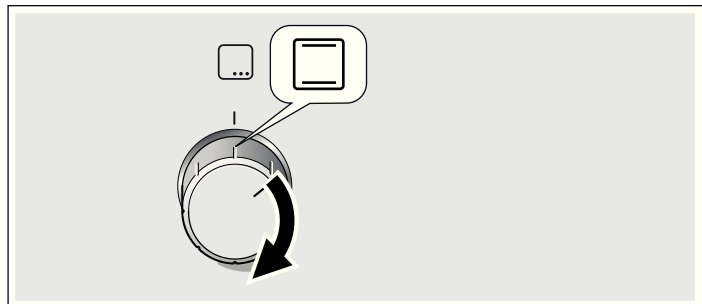
# Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

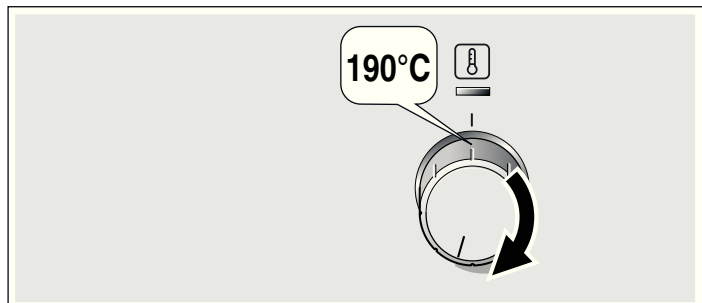
## Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

## Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen. Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet.

## Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Heizart ein.

## Schnellaufheizung abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich                         | Reinigungsmittel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Backofenfront                   | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Edelstahl                       | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.<br><br>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. |
| Türscheiben                     | Glasreiniger:<br>Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Garraum                         | Heiße Spüllauge oder Essigwasser:<br>Mit einem Spültuch reinigen.<br><br>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.                                                                                                                                                                                                  |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Dichtung<br>Nicht abnehmen!     | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Gestelle                        | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

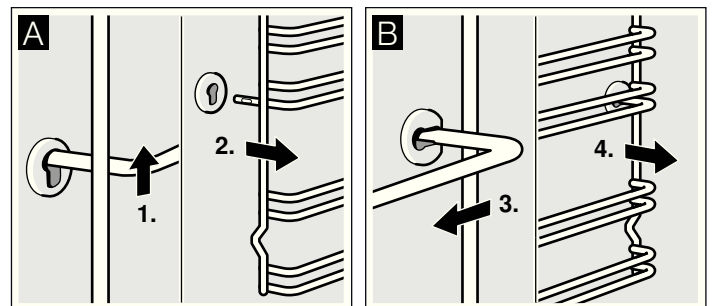
| Bereich         | Reinigungsmittel                                                                                                     |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teleskopauszüge | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. |
| Zubehör         | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.                                    |

## Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

### Gestelle aushängen

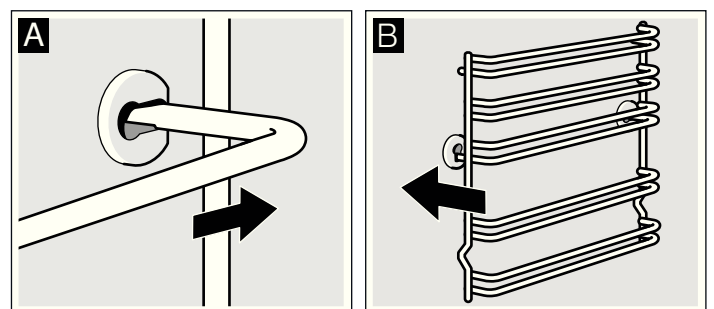
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

### Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).

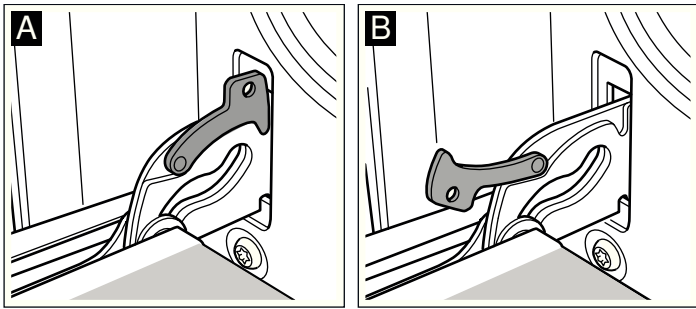


Die Gestelle passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben.

## Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

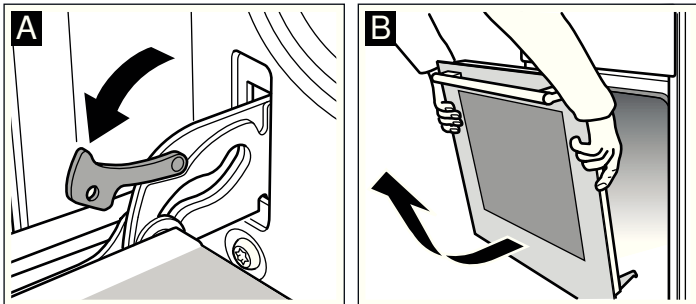


### ⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

### Tür aushängen

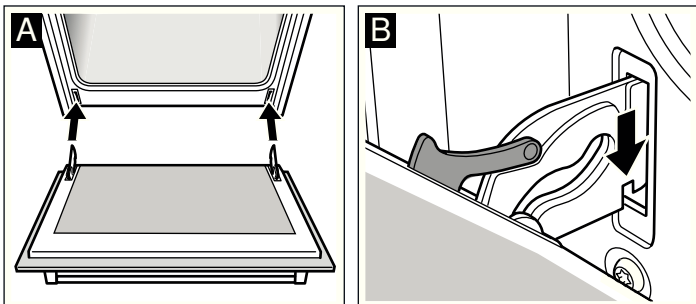
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



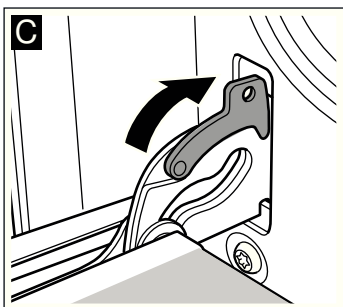
### Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



### ⚠ Verletzungsgefahr!

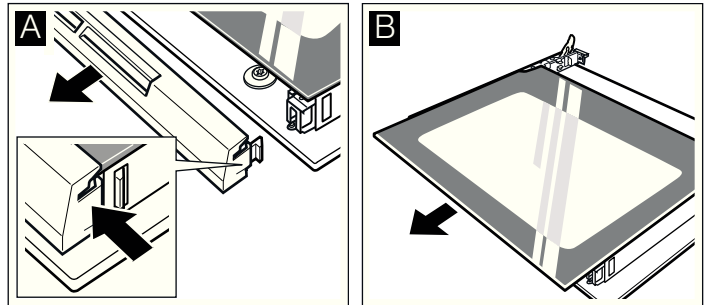
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

### Türscheiben aus- und einbauen

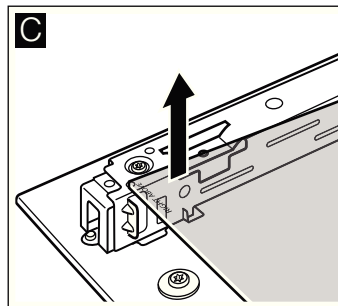
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

#### Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Scheibe anheben und herausziehen (Bild C).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

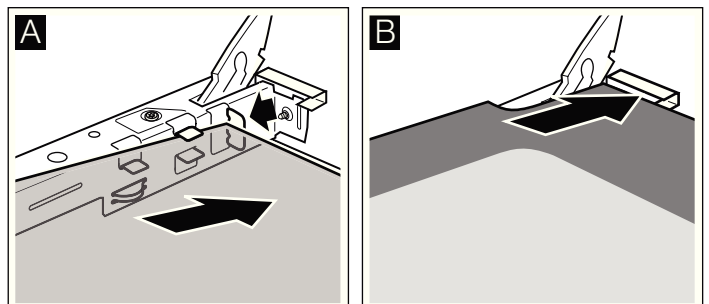
### ⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

#### Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild B).



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

## Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

| Störung                          | Mögliche Ursache                | Abhilfe/Hinweise                                                       |
|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen funktioniert nicht. | Die Sicherung ist defekt.       | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.   |
|                                  | Stromausfall.                   | Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren. |
| Der Backofen heizt nicht.        | Es ist Staub auf den Kontakten. | Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.                    |

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

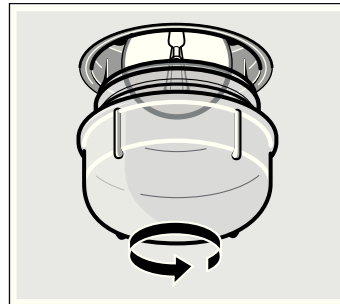
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>E-Nr.</b>          | <b>FD-Nr.</b> |
| <hr/>                 |               |
| <b>Kundendienst</b> ☎ |               |
| <hr/>                 |               |

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 511  
**D** 01801 22 33 55  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

# Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

## Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

## Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze  gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft  backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

### Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

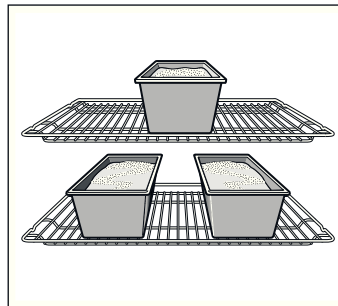
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

## Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

| Kuchen in Formen                                | Form              | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------------------------------|-------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Rührkuchen, einfach                             | Kranz-/Kastenform | 2    |  | 160-180          | 50-60            |
|                                                 | 3 Kastenformen    | 3+1  |  | 140-160          | 60-80            |
| Rührkuchen, fein                                | Kranz-/Kastenform | 2    |  | 150-170          | 65-75            |
| Tortenboden, Rührteig                           | Obstbodenform     | 3    |  | 160-180          | 20-30            |
| Obstkuchen fein, Rührteig                       | Spring-/Napfform  | 2    |  | 160-180          | 50-60            |
| Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)                | Obstbodenform     | 2    |  | 160-180          | 20-30            |
| Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)                | Springform        | 2    |  | 160-180          | 40-50            |
| Mürbeteigboden mit Rand                         | Springform        | 1    |  | 170-190          | 25-35            |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*          | Springform        | 1    |  | 170-190          | 70-90            |
| Schweizer Wähe                                  | Pizzablech        | 1    |  | 220-240          | 35-45            |
| Gugelhupf                                       | Gugelhupfform     | 2    |  | 150-170          | 60-70            |
| Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen) | Pizzablech        | 1    |  | 250-270          | 10-15            |
| Pikante Kuchen*                                 | Springform        | 1    |  | 180-200          | 45-55            |

\* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

| Kuchen auf dem Blech               | Zubehör                     | Höhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|------------------------------------|-----------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Rührteig mit trockenem Belag       | Universalpfanne             | 2    |    | 170-190          | 20-30            |
|                                    | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |    | 150-170          | 35-45            |
| Rührteig mit saftigem Belag, Obst  | Universalpfanne             | 2    |   | 180-200          | 25-35            |
|                                    | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |  | 140-160          | 40-50            |
| Hefeteig mit trockenem Belag       | Universalpfanne             | 3    |  | 170-190          | 25-35            |
|                                    | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |  | 150-170          | 35-45            |
| Hefeteig mit saftigem Belag, Obst  | Universalpfanne             | 3    |  | 160-180          | 40-50            |
|                                    | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |  | 150-170          | 50-60            |
| Mürbeteig mit trockenem Belag      | Universalpfanne             | 2    |  | 170-190          | 20-30            |
| Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst | Universalpfanne             | 2    |  | 170-190          | 60-70            |
| Schweizer Wähe                     | Universalpfanne             | 1    |  | 210-230          | 40-50            |
| Biskuitrolle (vorheizen)           | Universalpfanne             | 2    |  | 170-190          | 15-20            |
| Hefezopf mit 500 g Mehl            | Universalpfanne             | 2    |  | 170-190          | 25-35            |
| Stollen mit 500 g Mehl             | Universalpfanne             | 3    |  | 160-180          | 60-70            |
| Stollen mit 1 kg Mehl              | Universalpfanne             | 3    |  | 140-160          | 90-100           |
| Strudel, süß                       | Universalpfanne             | 2    |  | 190-210          | 55-65            |
| Pizza                              | Universalpfanne             | 2    |  | 210-230          | 25-35            |
|                                    | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |  | 180-200          | 40-50            |
| Flammkuchen (vorheizen)            | Universalpfanne             | 2    |  | 250-270          | 10-15            |
| Börek                              | Universalpfanne             | 2    |  | 180-200          | 40-50            |

| Kleingebäck | Zubehör                        | Höhe  | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------|--------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Plätzchen   | Universalpfanne                | 3     |  | 140-160          | 15-25            |
|             | Universalpfanne + Backblech    | 3+1   |  | 130-150          | 25-35            |
|             | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 130-150          | 30-40            |

| Kleingebäck              | Zubehör                        | Höhe  | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------|--------------------------------|-------|---------|------------------|------------------|
| Spritzgebäck (vorheizen) | Universalpfanne                | 3     |         | 140-150          | 30-40            |
|                          | Universalpfanne                | 3     |         | 140-150          | 30-40            |
|                          | Universalpfanne + Backblech    | 3+1   |         | 140-150          | 30-45            |
|                          | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |         | 130-140          | 40-55            |
| Makronen                 | Universalpfanne                | 2     |         | 100-120          | 30-40            |
|                          | Universalpfanne + Backblech    | 3+1   |         | 100-120          | 35-45            |
|                          | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |         | 100-120          | 40-50            |
| Baiser                   | Universalpfanne                | 3     |         | 80-100           | 100-150          |
| Muffins                  | Rost mit Muffinblech           | 2     |         | 170-190          | 20-25            |
|                          | 2 Roste mit Muffinblechen      | 3+1   |         | 160-180          | 25-35            |
| Brandteiggebäck          | Universalpfanne                | 2     |         | 210-230          | 30-40            |
| Blätterteiggebäck        | Universalpfanne                | 3     |         | 180-200          | 20-30            |
|                          | Universalpfanne + Backblech    | 3+1   |         | 180-200          | 25-35            |
|                          | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |         | 170-190          | 35-45            |
| Hefeteiggebäck           | Universalpfanne                | 2     |         | 180-200          | 20-30            |
|                          | Universalpfanne + Backblech    | 3+1   |         | 160-180          | 25-35            |

### Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

| Brot und Brötchen             | Zubehör                     | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------------|-----------------------------|------|---------|------------------|------------------|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl      | Universalpfanne             | 2    |         | 270              | 5                |
|                               |                             |      |         | 200              | 30-40            |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne             | 2    |         | 270              | 8                |
|                               |                             |      |         | 200              | 35-45            |
| Fladenbrot                    | Universalpfanne             | 2    |         | 270              | 10-15            |
| Brötchen (nicht vorheizen)    | Universalpfanne             | 3    |         | 200-220          | 20-30            |
| Brötchen aus Hefeteig, süß    | Universalpfanne             | 3    |         | 180-200          | 15-20            |
|                               | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |         | 160-180          | 20-30            |

### Tipps zum Backen

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.                                                                                  | Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.                                                                                                                                                                                                                                         |
| So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.                                                                     | Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.                                                                                                      |
| Der Kuchen fällt zusammen.                                                                                                    | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.                                                                                                                              |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.                                                           | Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.                                                                                                                                                                                       |
| Der Kuchen wird oben zu dunkel.                                                                                               | Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.                                                                                                                                                                                            |
| Der Kuchen ist zu trocken.                                                                                                    | Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.                                                                             |
| Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen). | Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten. |
| Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.                                                                                        | Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.                       |



|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Obstkuchen ist unten zu hell.                                                                        | Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.                                                                                                                                                                |
| Der Obstsaft läuft über.                                                                                 | Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.                                                                                                                                                   |
| Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.                                                   | Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.                                                                            |
| Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren. | Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. |
| Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.                                                 | Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.     |

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brätern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

### Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

### Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

| Fleisch                   | Gewicht | Zubehör und Geschirr   | Höhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---------------------------|---------|------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| <b>Rindfleisch</b>        |         |                        |      |                                                                                       |                              |                  |
| Rinderschmorbraten        | 1,0 kg  | geschlossen            | 2    |  | 210-230                      | 100              |
|                           | 1,5 kg  |                        | 2    |  | 200-220                      | 120              |
|                           | 2,0 kg  |                        | 2    |  | 190-210                      | 140              |
| Rinderfilet, medium       | 1,0 kg  | offen                  | 2    |  | 210-230                      | 60               |
|                           | 1,5 kg  |                        | 2    |  | 200-220                      | 80               |
| Roastbeef, medium         | 1,0 kg  | offen                  | 1    |  | 220-240                      | 60               |
| Steaks, 3 cm dick, medium |         | Rost + Universalpfanne | 5+1  |  | 3                            | 15               |
| <b>Kalbfleisch</b>        |         |                        |      |                                                                                       |                              |                  |
| Kalbsbraten               | 1,0 kg  | offen                  | 2    |  | 190-210                      | 110              |
|                           | 1,5 kg  |                        | 2    |  | 180-200                      | 130              |
|                           | 2,0 kg  |                        | 2    |  | 170-190                      | 150              |
| Kalbshaxe                 | 1,5 kg  | offen                  | 2    |  | 210-230                      | 140              |



| Fleisch                                 | Gewicht           | Zubehör und Geschirr   | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|-----------------------------------------|-------------------|------------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| <b>Schweinefleisch</b>                  |                   |                        |      |         |                              |                  |
| Braten ohne Schwarte<br>(z. B. Nacken)  | 1,0 kg            | offen                  | 1    |         | 190-210                      | 120              |
|                                         | 1,5 kg            |                        | 1    |         | 180-200                      | 150              |
|                                         | 2,0 kg            |                        | 1    |         | 170-190                      | 170              |
| Braten mit Schwarte<br>(z. B. Schulter) | 1,0 kg            | offen                  | 1    |         | 190-210                      | 130              |
|                                         | 1,5 kg            |                        | 1    |         | 180-200                      | 160              |
|                                         | 2,0 kg            |                        | 1    |         | 170-190                      | 190              |
| Schweinefilet                           | 500 g             | Rost + Universalpfanne | 3+1  |         | 220-230                      | 30               |
| Schweinebraten, mager                   | 1,0 kg            | offen                  | 2    |         | 200-220                      | 120              |
|                                         | 1,5 kg            |                        | 2    |         | 190-210                      | 140              |
|                                         | 2,0 kg            |                        | 2    |         | 180-200                      | 160              |
| Kasseler mit Knochen                    | 1,0 kg            | geschlossen            | 2    |         | 200-220                      | 70               |
| Steaks, 2 cm dick                       |                   | Rost + Universalpfanne | 5+1  |         | 3                            | 20               |
| Schweinemedallions, 3 cm dick           |                   | Rost + Universalpfanne | 5+1  |         | 3                            | 10               |
| <b>Lammfleisch</b>                      |                   |                        |      |         |                              |                  |
| Lammrücken mit Knochen                  | 1,5 kg            | offen                  | 2    |         | 190                          | 60               |
| Lammkeule ohne Knochen, medium          | 1,5 kg            | offen                  | 1    |         | 150-170                      | 120              |
| <b>Wildfleisch</b>                      |                   |                        |      |         |                              |                  |
| Rehrücken mit Knochen                   | 1,5 kg            | offen                  | 2    |         | 200-220                      | 50               |
| Rehkeule ohne Knochen                   | 1,5 kg            | geschlossen            | 2    |         | 210-230                      | 100              |
| Wildschweinbraten                       | 1,5 kg            | geschlossen            | 2    |         | 180-200                      | 140              |
| Hirschbraten                            | 1,5 kg            | geschlossen            | 2    |         | 180-200                      | 130              |
| Kaninchen                               | 2,0 kg            | geschlossen            | 2    |         | 220-240                      | 60               |
| <b>Hackfleisch</b>                      |                   |                        |      |         |                              |                  |
| Hackbraten                              | aus 500 g Fleisch | offen                  | 1    |         | 180-200                      | 80               |
| <b>Würstchen</b>                        |                   |                        |      |         |                              |                  |
| Würstchen                               |                   | Rost + Universalpfanne | 4+1  |         | 3                            | 15               |

## Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

| Geflügel           | Gewicht  | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------|----------|----------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| Hähnchen, ganz     | 1,2 kg   | Rost                 | 2    |         | 200-220                      | 60-70            |
| Poularde, ganz     | 1,6 kg   | Rost                 | 2    |         | 190-210                      | 80-90            |
| Hähnchen, halbiert | je 500 g | Rost                 | 2    |         | 220-240                      | 40-50            |
| Hähnchenteile      | je 150 g | Rost                 | 3    |         | 210-230                      | 30-40            |
| Hähnchenteile      | je 300 g | Rost                 | 3    |         | 220-240                      | 35-45            |
| Hähnchenbrust      | je 200 g | Rost                 | 2    |         | 3                            | 30-40            |

| Geflügel        | Gewicht    | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|-----------------|------------|----------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Ente, ganz      | 2,0 kg     | Rost                 | 1    |  | 240-250                      | 90-100           |
| Entenbrust      | je 300 g   | Rost                 | 3    |  | 240-260                      | 30-40            |
| Gans, ganz      | 3,5-4,0 kg | Rost                 | 2    |  | 170-190                      | 120-140          |
| Gänsekeulen     | je 400 g   | Rost                 | 3    |  | 220-240                      | 50-60            |
| Babypute, ganz  | 3,0 kg     | Rost                 | 2    |  | 180-200                      | 80-100           |
| Putenrollbraten | 1,5 kg     | offen                | 1    |  | 190-210                      | 110-130          |
| Putenbrust      | 1,0 kg     | geschlossen          | 2    |  | 180-200                      | 80-90            |
| Putenoberkeule  | 1,0 kg     | Rost                 | 2    |  | 180-200                      | 90-100           |

## Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

| Fisch                    | Gewicht      | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart                                                                              | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------------|--------------|----------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Fisch, ganz              | je ca. 300 g | Rost                 | 2    |   | 2                            | 20-25            |
|                          | 1,0 kg       | Rost                 | 2    |   | 210-230                      | 45-55            |
|                          | 1,5 kg       | Rost                 | 2    |   | 180-200                      | 60-70            |
|                          | 2,0 kg       | geschlossen          | 2    |   | 180-200                      | 70-80            |
| Fischkotelett, 3 cm dick |              | Rost                 | 3    |   | 2                            | 20-25            |
| Fischfilet               |              | geschlossen          | 2    |  | 210-230                      | 20-30            |

## Tipps zum Braten und Grillen

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle. | Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.                                                                                                                                             |
| Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.                    | Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.         |
| Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.  | Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.                                                                                                                                                                                        |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.          | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.                                                                                                                                                |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.                                                                                                                                              |
| Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.                 | Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. |

## Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Geschirr direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

| Gericht         | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart                                                                              | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|-----------------|----------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| <b>Aufläufe</b> |                      |      |                                                                                      |                              |                  |
| Auflauf, süß    | Auflaufform          | 2    |  | 180-200                      | 50-60            |
| Soufflé         | Auflaufform          | 2    |  | 170-190                      | 35-45            |
|                 | Portionsförmchen     | 2    |  | 190-210                      | 25-30            |
| Nudelaufguss    | Auflaufform          | 2    |  | 200-220                      | 40-50            |
| Lasagne         | Auflaufform          | 2    |  | 180-200                      | 40-50            |

| Gericht                                       | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|-----------------------------------------------|----------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| <b>Gratin</b>                                 |                      |      |         |                              |                  |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch | 1 Auflaufform        | 2    |         | 160-180                      | 60-80            |
|                                               | 2 Auflaufformen      | 1+3  |         | 150-170                      | 60-80            |
| <b>Toast</b>                                  |                      |      |         |                              |                  |
| 4 Stück, überbacken                           | Rost                 | 3    |         | 160-170                      | 10-15            |
| 12 Stück, überbacken                          | Rost                 | 3    |         | 160-170                      | 15-20            |

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

| Gericht                               | Zubehör                     | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---------------------------------------|-----------------------------|------|---------|------------------|------------------|
| <b>Pizza, tiefgekühlt</b>             |                             |      |         |                  |                  |
| Pizza mit dünnem Boden                | Universalpfanne             | 2    |         | 190-210          | 15-25            |
|                                       | Universalpfanne + Rost      | 3+1  |         | 180-200          | 20-30            |
| Pizza mit dickem Boden                | Universalpfanne             | 2    |         | 180-200          | 20-30            |
|                                       | Universalpfanne + Rost      | 3+1  |         | 170-190          | 25-35            |
| Pizza-Baguette                        | Universalpfanne             | 3    |         | 180-200          | 20-30            |
| Minipizza                             | Universalpfanne             | 3    |         | 190-210          | 10-20            |
| <b>Pizza, gekühlt</b>                 |                             |      |         |                  |                  |
| Pizza (vorheizen)                     | Universalpfanne             | 3    |         | 190-210          | 10-15            |
| <b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b> |                             |      |         |                  |                  |
| Pommes frites                         | Universalpfanne             | 3    |         | 190-210          | 20-30            |
|                                       | Universalpfanne + Backblech | 3+1  |         | 180-200          | 30-40            |
| Kroketten                             | Universalpfanne             | 3    |         | 200-220          | 20-25            |
| Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen      | Universalpfanne             | 3    |         | 210-230          | 15-25            |
| <b>Backwaren, tiefgekühlt</b>         |                             |      |         |                  |                  |
| Brötchen, Baguette                    | Universalpfanne             | 3    |         | 170-190          | 10-20            |
| Brezeln (Teiglinge)                   | Universalpfanne             | 3    |         | 210-230          | 15-25            |
| <b>Backwaren, vorgebacken</b>         |                             |      |         |                  |                  |
| Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette      | Universalpfanne             | 3    |         | 190-210          | 10-20            |
|                                       | Universalpfanne + Rost      | 3+1  |         | 160-180          | 20-25            |
| <b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>         |                             |      |         |                  |                  |
| Fischstäbchen                         | Universalpfanne             | 2    |         | 220-240          | 10-20            |
| Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets     | Universalpfanne             | 3    |         | 200-220          | 15-25            |
| <b>Strudel, tiefgekühlt</b>           |                             |      |         |                  |                  |
| Strudel                               | Universalpfanne             | 3    |         | 200-220          | 35-40            |

## Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft  cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

### Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

| Gericht               | Geschirr                     |                              | Heizart                                                                           | Temperatur                                                             | Dauer                   |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Joghurt               | Tassen oder Twist-Off Gläser | auf den Garraumboden stellen |  | 50 °C vorheizen<br>50 °C                                               | 5 Min.<br>8 Std.        |
| Hefeteig gehen lassen | Hitzebeständiges Geschirr    | auf den Garraumboden stellen |  | 50 °C vorheizen<br>Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben | 5-10 Min.<br>20-30 Min. |

## Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

| Gefriergut                                                                                                                                                           | Zubehör | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck | Rost    | 1    |  | der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet |

## Dörren

Mit 3D-Heißluft  können Sie hervorragend dörren.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

| Obst und Kräuter                | Zubehör                | Höhe | Heizart                                                                              | Temperatur | Dauer         |
|---------------------------------|------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| 600 g Apfelringe                | Universalpfanne + Rost | 3+1  |  | 80 °C      | ca. 5 Std.    |
| 800 g Birnenspalten             | Universalpfanne + Rost | 3+1  |  | 80 °C      | ca. 8 Std.    |
| 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen | Universalpfanne + Rost | 3+1  |  | 80 °C      | ca. 8-10 Std. |
| 200 g Küchenkräuter, geputzt    | Universalpfanne + Rost | 3+1  |  | 80 °C      | ca. 1½ Std.   |

## Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

### Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

### Vorbereiten

- Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
- Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
- Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
- Die Gläser mit Klammern verschließen.  
Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

### Einstellen

- Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
- ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
- Backofentür schließen.
- Unterhitze  einstellen.
- Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen

Obst

Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum können sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

| Obst in Einliter-Gläsern                      | vom Perlen an | Nachwärme      |
|-----------------------------------------------|---------------|----------------|
| Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren              | ausschalten   | ca. 25 Minuten |
| Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren | ausschalten   | ca. 30 Minuten |
| Apfelmus, Birnen, Pflaumen                    | ausschalten   | ca. 35 Minuten |

Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

| Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern | vom Perlen an  | Nachwärme      |
|-------------------------------------------|----------------|----------------|
| Gurken                                    | -              | ca. 35 Minuten |
| Rote Bete                                 | ca. 35 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Rosenkohl                                 | ca. 45 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl                 | ca. 60 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Erbsen                                    | ca. 70 Minuten | ca. 30 Minuten |

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

| Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen |                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allgemein                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li><li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li><li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li></ul> |
| Backen                                           | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.<br>Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.                                                                                                                    |
| Plätzchen                                        | Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.<br>Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.<br>Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.                                                            |
| Backofen Pommes frites                           | Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen                                                                            |

# Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:

Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:

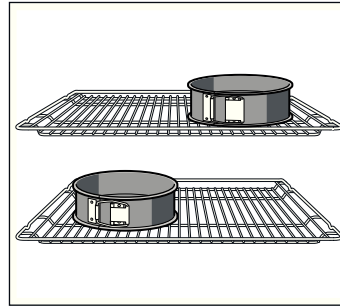
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:

Mit Ober-/Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

**Hinweis:** Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

| Gericht                    | Zubehör und Formen               | Höhe  | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|----------------------------|----------------------------------|-------|---------|------------------|------------------|
| Spritzgebäck (vorheizen*)  | Backblech                        | 3     | ☐       | 140-150          | 30-40            |
|                            | Backblech                        | 3     | ☒       | 140-150          | 30-40            |
|                            | Universalpfanne + Backblech      | 3+1   | ☒       | 140-150          | 30-45            |
|                            | 2 Backbleche + Universalpfanne   | 5+3+1 | ☒       | 130-140          | 40-55            |
| Small cakes (vorheizen*)   | Backblech                        | 3     | ☐       | 150-170          | 20-35            |
|                            | Backblech                        | 3     | ☒       | 150-170          | 25-35            |
|                            | Universalpfanne + Backblech      | 3+1   | ☒       | 140-160          | 30-45            |
|                            | 2 Backbleche + Universalpfanne   | 5+3+1 | ☒       | 130-150          | 35-55            |
| Wasserbiskuit (vorheizen*) | Springform auf Rost              | 2     | ☐       | 160-170          | 30-40            |
| Wasserbiskuit              | Springform auf Rost              | 2     | ☒       | 160-170          | 30-45            |
| Gedeckter Apfelkuchen      | Rost + 2 Springformen Ø 20 cm    | 1     | ☐       | 170-190          | 80-100           |
|                            | 2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm | 3+1   | ☒       | 170-190          | 70-100           |

\* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

## Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

| Gericht                                  | Zubehör                | Höhe | Heizart | Grillstufe | Dauer in Minuten |
|------------------------------------------|------------------------|------|---------|------------|------------------|
| Toast bräunen<br>10 Minuten vorheizen    | Rost                   | 5    | ☐       | 3          | 1/2-2            |
| Beefburger, 12 Stück*<br>nicht vorheizen | Rost + Universalpfanne | 4+1  | ☐       | 3          | 25-30            |

\* Nach 2/3 der Zeit wenden

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Précautions de sécurité importantes .....</b>             | <b>24</b> |
| Causes de dommages .....                                     | 25        |
| <b>Votre nouvelle cuisinière .....</b>                       | <b>26</b> |
| Bandeau de commande.....                                     | 26        |
| Sélecteur des fonctions .....                                | 26        |
| Thermostat .....                                             | 26        |
| Interrupteurs des foyers.....                                | 26        |
| Compartiment de cuisson.....                                 | 27        |
| <b>Vos accessoires .....</b>                                 | <b>27</b> |
| Insérer l'accessoire.....                                    | 27        |
| Accessoire en option .....                                   | 27        |
| Articles Service après-vente .....                           | 29        |
| <b>Avant la première utilisation .....</b>                   | <b>29</b> |
| Chauffer le four.....                                        | 29        |
| Nettoyer les accessoires .....                               | 29        |
| <b>Réglage de la table de cuisson .....</b>                  | <b>29</b> |
| <b>Réglage du four .....</b>                                 | <b>30</b> |
| Mode de cuisson et température .....                         | 30        |
| Chauffage rapide .....                                       | 30        |
| <b>Entretien et nettoyage.....</b>                           | <b>30</b> |
| Nettoyants .....                                             | 30        |
| Décrocher et accrocher les supports .....                    | 31        |
| Décrocher et accrocher la porte du four .....                | 31        |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....                  | 32        |
| <b>Pannes et dépannage .....</b>                             | <b>32</b> |
| Tableau de dérangements .....                                | 32        |
| Changer la lampe du four au plafond .....                    | 33        |
| Cache en verre.....                                          | 33        |
| <b>Service après-vente .....</b>                             | <b>33</b> |
| Numéros de produit E et de fabrication FD .....              | 33        |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....</b> | <b>33</b> |
| Economiser de l'énergie.....                                 | 33        |
| Elimination écologique.....                                  | 33        |
| <b>Testés pour vous dans notre laboratoire.....</b>          | <b>34</b> |
| Gâteaux et pâtisseries .....                                 | 34        |
| Conseils pour la pâtisserie .....                            | 36        |
| Viande, volaille, poisson.....                               | 37        |
| Conseils pour les rôtis et grillades.....                    | 39        |
| Soufflés, gratins, toasts.....                               | 39        |
| Plats cuisinés.....                                          | 40        |
| Mets spéciaux .....                                          | 40        |
| Décongélation .....                                          | 41        |
| Déshydratation .....                                         | 41        |
| Mise en conserve.....                                        | 41        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments.....</b>              | <b>42</b> |
| <b>Plats tests .....</b>                                     | <b>42</b> |
| Cuisson de pain et de pâtisseries.....                       | 42        |
| Grillades.....                                               | 43        |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) et la boutique en ligne : [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais

ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

### **Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.



## Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

## Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

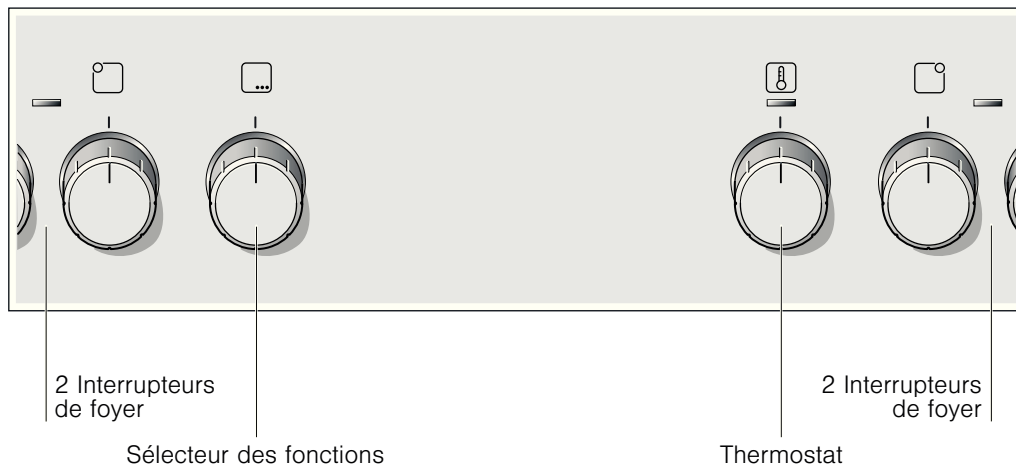
## Causes de dommages

### Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

# Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.



## Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

| Position              | Utilisation                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Position zéro         | Le four est éteint.                                                                                                                                                                                     |
| Chaleur tournante 3D* | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| Convection naturelle  | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.                                    |
| Gril air pulsé        | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.                          |
| Gril, grande surface  | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.                                                                |
| Chaleur de sole       | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.                                                                                          |
| Chauffage rapide      | Préchauffage rapide du four sans accessoire.                                                                                                                                                            |
| Lampe du four         | Allumer la lampe du four.                                                                                                                                                                               |

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

## Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

| Position                                                                          |                      | Signification                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Position zéro        | Le four ne chauffe pas.                                                                                                                                                                                            |
| 50-270                                                                            | Plage de température | La température dans le compartiment de cuisson en °C.                                                                                                                                                              |
| 1, 2, 3                                                                           | Positions gril       | Les positions gril pour le mode Gril, grande surface  .<br>Position 1 = faible<br>Position 2 = moyen<br>Position 3 = puissant |

Lorsque le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

## Interrupteurs des foyers

Les quatre interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

| Position                                                                            |                       | Signification                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Position zéro         | Le foyer est éteint.                                                                                     |
| 1-9                                                                                 | Positions de chauffe  | La puissance du foyer.<br>1 = puissance minimale<br>9 = puissance maximale                               |
|  | Enclenchement de zone | Enclencher le grand foyer à deux zones ou la zone pour poissonnière (n'existe pas pour tous les foyers). |

Lorsque vous activez un foyer, le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur du foyer s'allume.

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

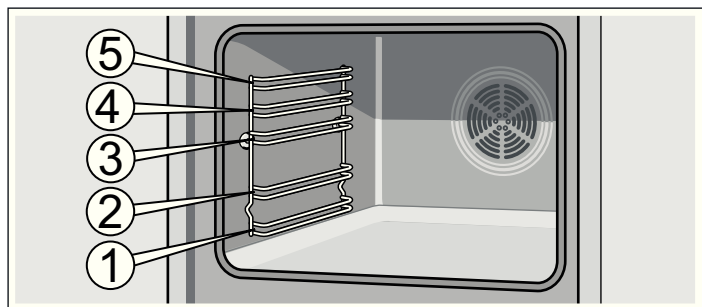
## Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

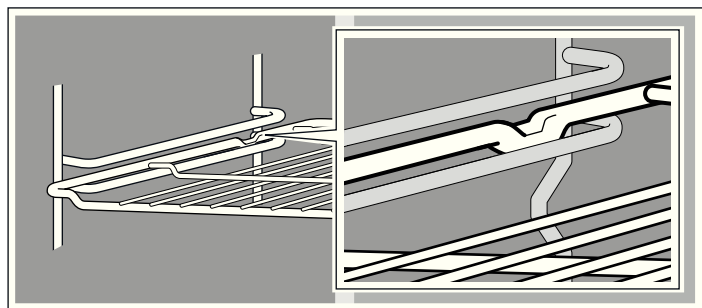
### Insérer l'accessoire

Vous pouvez insérer l'accessoire dans le compartiment de cuisson à 5 hauteurs différentes. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte.



L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.

Lors de l'insertion dans le compartiment de cuisson, assurez-vous que la courbure de l'accessoire est située à l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Une fois refroidi, la déformation disparaît. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

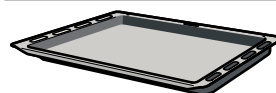
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



#### Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.



#### Lèchefrite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, la partie inclinée orientée vers la porte du four.

### Accessoire en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

| Accessoire en option         | Numéro HEZ | Usage                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grille                       | HEZ334000  | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.                                                                                                                                                                                       |
| Plaque à pâtisserie émaillée | HEZ331003  | Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.<br>Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.                                                                                                                          |
| Lèchefrite                   | HEZ332003  | Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.<br>Enfournez la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four. |

| Accessoire en option                                                                           | Numéro HEZ | Usage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grille d'insertion                                                                             | HEZ324000  | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande seront recueillis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grille anti-éclaboussures                                                                      | HEZ325000  | Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.<br><br>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.<br><br>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. |
| Plaque à pizza                                                                                 | HEZ317000  | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pierre de cuisson                                                                              | HEZ327000  | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent                                     | HEZ331011  | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournerez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent                                                       | HEZ332011  | Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion                                                         | HEZ333003  | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Couvercle pour la lèchefrite-pro                                                               | HEZ333001  | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Cocotte en verre                                                                               | HEZ915001  | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rails télescopiques double                                                                     | HEZ338250  | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| triple                                                                                         | HEZ338352  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.<br><br>Le triple rail n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Triple rail à sortie totale                                                                    | HEZ338356  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.<br><br>Le triple rail à sortie totale n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Triple rail à sortie totale avec fonction arrêt                                                | HEZ338357  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Les rails télescopiques s'encliquettent, si bien que les accessoires puissent être posés facilement dessus.<br><br>Le triple rail à sortie totale avec fonction arrêt n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.                                                                                                                |
| Parois latérales autonettoyantes                                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Appareils avec une lampe de four                                                               | HEZ339020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Appareils avec une lampe de four et le rôtissage automatique                                   | HEZ339020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Plafond et parois latérales autonettoyants                                                     |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable                          | HEZ329020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable                        | HEZ329022  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande | HEZ329027  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Accessoire en option        | Numéro HEZ | Usage                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filtre des fumées           | HEZ329000  | Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.<br><br>Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HBA38B750) |
| Système de cuisson à vapeur | HEZ24D300  | Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.                                                                                                                                                                                                        |

## Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres

accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

|                                             |                         |                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lingettes d'entretien pour surfaces en inox | Numéro d'article 311134 | Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.                                                                      |
| Gel de nettoyage pour four et gril          | Numéro d'article 463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.                                                                                                                                              |
| Chiffon à microfibres alvéolé               | Numéro d'article 460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses. |
| Sécurité de porte                           | Numéro d'article 612594 | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.                            |

## Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

### Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

### Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

## Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est livrée avec sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes importantes relatives à la sécurité, des instructions détaillées pour le réglage et des informations sur l'entretien et le nettoyage.

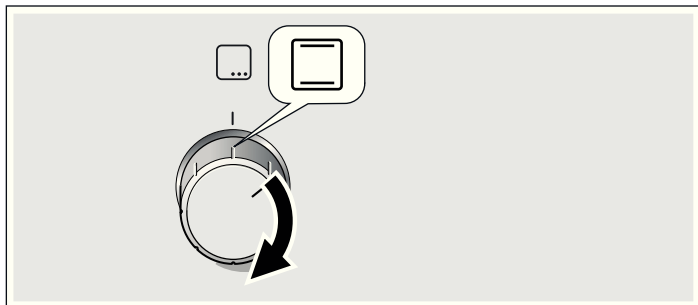
# Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position grill souhaités.

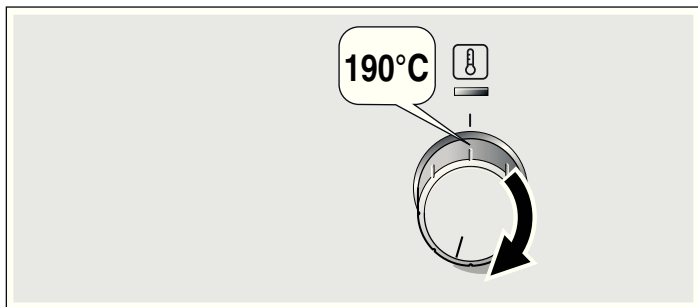
## Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle ☐ à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.



Le four commence à chauffer.

## Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

## Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position grill au moyen du sélecteur correspondant.

## Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur ☐.
2. Régler la température avec le thermostat.

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

## Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'éteint. Enfourez votre mets et réglez le mode de cuisson désiré.

## Annuler le chauffage rapide

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

## Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

| Niveau         | Nettoyants                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Façade du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Inox           | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br><br>Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Vitres du four | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

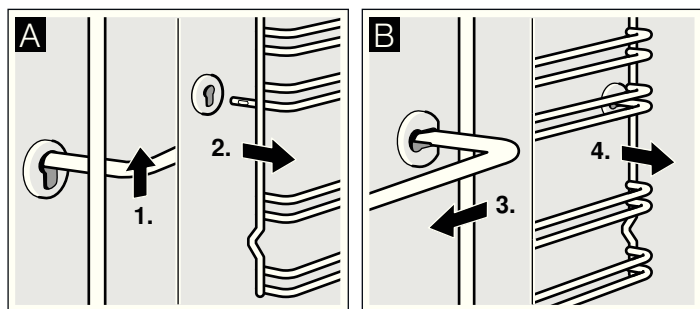
| Niveau                             | Nettoyants                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Compartiment de cuisson            | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.<br><br>En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.                                                                                                                                                                                                           |
| Joint<br>Ne pas l'enlever !        | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.                                                                                                                                                                                           |
| Supports                           | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                         |
| Rails télescopiques                | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.                                                                                                                                      |
| Accessoire                         | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                         |

## Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

### Décrocher les supports

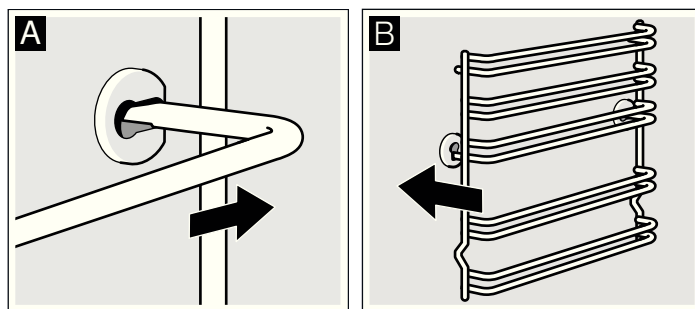
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

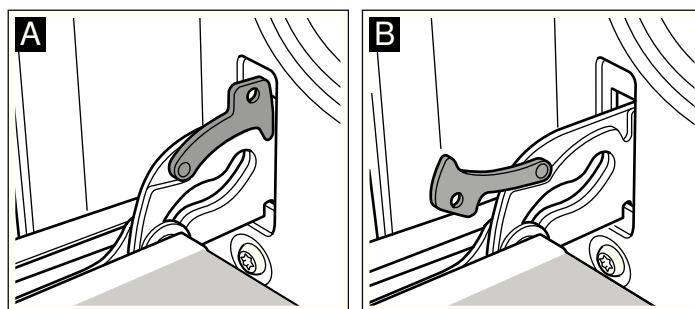


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

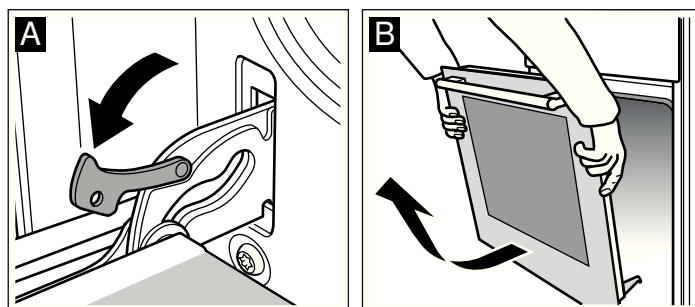


### ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

### Décrocher la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

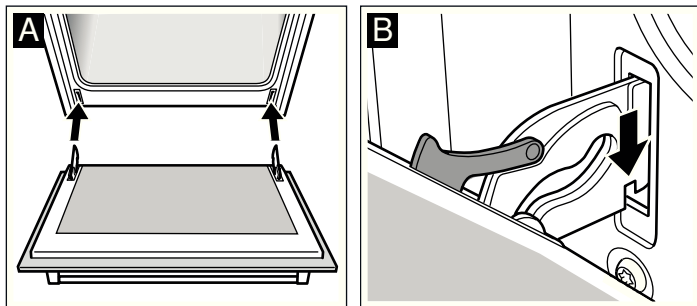




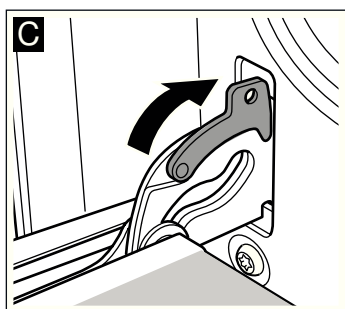
## Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



### ⚠ Risque de blessure !

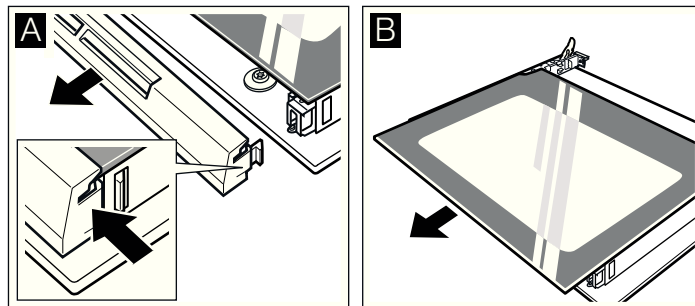
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

## Dépose et pose des vitres de la porte

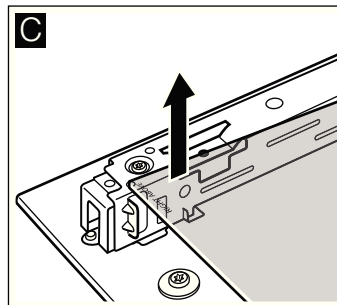
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

### Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Retirer le recouvrement en haut à la porte du four. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Soulever la vitre et la retirer (fig. C).



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

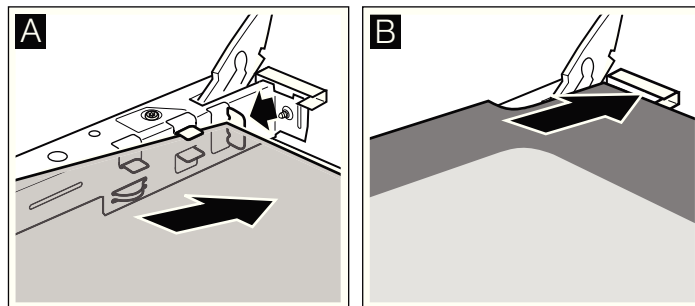
### ⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. B).



## Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

### Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

| Panne                      | Cause possible                           | Remède/Remarques                                                                  |
|----------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas. | Le fusible est défectueux.               | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.                |
|                            | Coupure de courant.                      | Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent. |
| Le four ne chauffe pas.    | Il y a de la poussière sur les contacts. | Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.                           |



### **Risque de choc électrique !**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

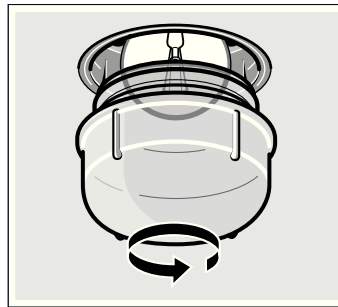
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### **Risque de choc électrique !**

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| N° E                                                                                                    | N° FD |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                         |       |
| Service après-vente  |       |

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141  
**FR** 01 40 10 11 00  
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

### Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : niveau 2
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

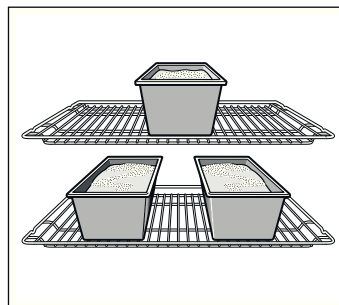
- Plaque à pâtisserie : niveau 5

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



## Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

## Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

| Gâteau dans des moules                 | Moule                               | Niveau | Mode de cuisson                                                                       | Température en °C | Durée en minutes |
|----------------------------------------|-------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Cake, simple                           | Moule à savarin/à cake              | 2      |  | 160-180           | 50-60            |
|                                        | 3 moules à cake                     | 3+1    |  | 140-160           | 60-80            |
| Cake, fin                              | Moule à savarin/à cake              | 2      |  | 150-170           | 65-75            |
| Fond de tarte, pâte à cake             | Moule pour fond de tarte aux fruits | 3      |  | 160-180           | 20-30            |
| Gâteau aux fruits, pâte à cake         | Moule démontable/à kou-glof         | 2      |  | 160-180           | 50-60            |
| Génoise, 2 oeufs (préchauffer)         | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      |  | 160-180           | 20-30            |
| Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)   | Moule démontable                    | 2      |  | 160-180           | 40-50            |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord | Moule démontable                    | 1      |  | 170-190           | 25-35            |

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four fermé et éteint.

| Gâteau dans des moules                                     | Moule            | Niveau | Mode de cuisson                                                                    | Température en °C | Durée en minutes |
|------------------------------------------------------------|------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée* | Moule démontable | 1      |  | 170-190           | 70-90            |
| Gâteau suisse (Wähe)                                       | Plaque à pizza   | 1      |  | 220-240           | 35-45            |
| Kouglof                                                    | Moule à Kouglof  | 2      |  | 150-170           | 60-70            |
| Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)     | Plaque à pizza   | 1      |  | 250-270           | 10-15            |
| Gâteaux salés*                                             | Moule démontable | 1      |  | 180-200           | 45-55            |

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four fermé et éteint.

| Gâteau sur la plaque                          | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson                                                                      | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche              | Lèchefrite                       | 2      |    | 170-190           | 20-30            |
|                                               | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 150-170           | 35-45            |
| Pâte à cake avec garniture fondante, fruits   | Lèchefrite                       | 2      |    | 180-200           | 25-35            |
|                                               | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 140-160           | 40-50            |
| Pâte levée avec garniture sèche               | Lèchefrite                       | 3      |    | 170-190           | 25-35            |
|                                               | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 150-170           | 35-45            |
| Pâte levée avec garniture fondante, fruits    | Lèchefrite                       | 3      |    | 160-180           | 40-50            |
|                                               | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 150-170           | 50-60            |
| Pâte brisée avec garniture sèche              | Lèchefrite                       | 2      |   | 170-190           | 20-30            |
| Pâte brisée avec garniture fondante, fruits   | Lèchefrite                       | 2      |  | 170-190           | 60-70            |
| Gâteau suisse (Wähe)                          | Lèchefrite                       | 1      |  | 210-230           | 40-50            |
| Biscuit roulé (préchauffer)                   | Lèchefrite                       | 2      |  | 170-190           | 15-20            |
| Brioche tressée avec 500 g de farine          | Lèchefrite                       | 2      |  | 170-190           | 25-35            |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Lèchefrite                       | 3      |  | 160-180           | 60-70            |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine  | Lèchefrite                       | 3      |  | 140-160           | 90-100           |
| Strudel, sucré                                | Lèchefrite                       | 2      |  | 190-210           | 55-65            |
| Pizza                                         | Lèchefrite                       | 2      |  | 210-230           | 25-35            |
|                                               | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 180-200           | 40-50            |
| Tarte flambée (préchauffer)                   | Lèchefrite                       | 2      |  | 250-270           | 10-15            |
| Börek                                         | Lèchefrite                       | 2      |  | 180-200           | 40-50            |

| Petites pâtisseries               | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson                                                                      | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Petits gâteaux secs               | Lèchefrite                          | 3      |  | 140-160           | 15-25            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 130-150           | 25-35            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  |  | 130-150           | 30-40            |
| Biscuiterie dressée (préchauffer) | Lèchefrite                          | 3      |  | 140-150           | 30-40            |
|                                   | Lèchefrite                          | 3      |  | 140-150           | 30-40            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 140-150           | 30-45            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  |  | 130-140           | 40-55            |
| Macarons                          | Lèchefrite                          | 2      |  | 100-120           | 30-40            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 100-120           | 35-45            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  |  | 100-120           | 40-50            |
| Meringues                         | Lèchefrite                          | 3      |  | 80-100            | 100-150          |

| Petites pâtisseries             | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------|-------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Muffins                         | Grille avec plaque à muffins        | 2      |                 | 170-190           | 20-25            |
|                                 | 2 grilles avec plaques à muffins    | 3+1    |                 | 160-180           | 25-35            |
| Pâtisserie en pâte à choux      | Lèchefrite                          | 2      |                 | 210-230           | 30-40            |
| Feuilletés                      | Lèchefrite                          | 3      |                 | 180-200           | 20-30            |
|                                 | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |                 | 180-200           | 25-35            |
|                                 | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  |                 | 170-190           | 35-45            |
| Pâtisserie à base de pâte levée | Lèchefrite                          | 2      |                 | 180-200           | 20-30            |
|                                 | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |                 | 160-180           | 25-35            |

### Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

| Pain et petits pains                                | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine | Lèchefrite                       | 2      |                 | 270<br>200        | 5<br>30-40       |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine                | Lèchefrite                       | 2      |                 | 270<br>200        | 8<br>35-45       |
| Fougasse                                            | Lèchefrite                       | 2      |                 | 270               | 10-15            |
| Petits pains (ne pas préchauffer)                   | Lèchefrite                       | 3      |                 | 200-220           | 20-30            |
| Petits pains en pâte levée, sucrés                  | Lèchefrite                       | 3      |                 | 180-200           | 15-20            |
|                                                     | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |                 | 160-180           | 20-30            |

## Conseils pour la pâtisserie

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous voulez utiliser votre propre recette.                                                                                                                                 | Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vérifiez si votre cake est complètement cuit.                                                                                                                              | A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.                                                                                                                                              |
| Le gâteau s'affaisse.                                                                                                                                                      | La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.                                                                                                                                                                 |
| Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.                                                                                                                   | Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.                                                                                                                                                                                                                        |
| Le dessus du gâteau est trop cuit.                                                                                                                                         | Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.                                                                                                                                                                                                                            |
| Le gâteau est trop sec.                                                                                                                                                    | A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.                                                                                                             |
| Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).                                           | Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson. |
| Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.                                                                                                                           | Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.                                          |
| Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.                                                                                                                          | La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Le jus des fruits a coulé.                                                                                                                                                 | La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.                                                                                                 | Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.                                                                                                                    |
| Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.                                                                                                                                        |
| La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.                                                                                                        | La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.                                                                                |

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :  
Récipient sans couvercle = ouvert  
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Grillades

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les ⅔ du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

| Viande                           | Poids  | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|----------------------------------|--------|---------------------------|--------|-----------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Boeuf</b>                     |        |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti de boeuf à braiser          | 1,0 kg | Fermé                     | 2      |                 | 210-230                          | 100              |
|                                  | 1,5 kg |                           | 2      |                 | 200-220                          | 120              |
|                                  | 2,0 kg |                           | 2      |                 | 190-210                          | 140              |
| Filet de boeuf, médium           | 1,0 kg | Ouvert                    | 2      |                 | 210-230                          | 60               |
|                                  | 1,5 kg |                           | 2      |                 | 200-220                          | 80               |
| Rosbif, médium                   | 1,0 kg | Ouvert                    | 1      |                 | 220-240                          | 60               |
| Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium |        | Grille + lèchefrite       | 5+1    |                 | 3                                | 15               |
| <b>Veau</b>                      |        |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti de veau                     | 1,0 kg | Ouvert                    | 2      |                 | 190-210                          | 110              |
|                                  | 1,5 kg |                           | 2      |                 | 180-200                          | 130              |
|                                  | 2,0 kg |                           | 2      |                 | 170-190                          | 150              |
| Jarret de veau                   | 1,5 kg | Ouvert                    | 2      |                 | 210-230                          | 140              |
| <b>Porc</b>                      |        |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti sans couenne (p.ex. échine) | 1,0 kg | Ouvert                    | 1      |                 | 190-210                          | 120              |
|                                  | 1,5 kg |                           | 1      |                 | 180-200                          | 150              |
|                                  | 2,0 kg |                           | 1      |                 | 170-190                          | 170              |
| Rôti avec couenne (p.ex. épaule) | 1,0 kg | Ouvert                    | 1      |                 | 190-210                          | 130              |
|                                  | 1,5 kg |                           | 1      |                 | 180-200                          | 160              |
|                                  | 2,0 kg |                           | 1      |                 | 170-190                          | 190              |
| Filet mignon de porc             | 500 g  | Grille + lèchefrite       | 3+1    |                 | 220-230                          | 30               |

| Viande                               | Poids  | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position grill | Durée en minutes |
|--------------------------------------|--------|---------------------------|--------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
| Rôti de porc, maigre                 | 1,0 kg | Ouvert                    | 2      |                 | 200-220                           | 120              |
|                                      | 1,5 kg |                           | 2      |                 | 190-210                           | 140              |
|                                      | 2,0 kg |                           | 2      |                 | 180-200                           | 160              |
| Kassler avec os                      | 1,0 kg | Fermé                     | 2      |                 | 200-220                           | 70               |
| Steaks, 2 cm d'épaisseur             |        | Grille + lèchefrite       | 5+1    |                 | 3                                 | 20               |
| Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur |        | Grille + lèchefrite       | 5+1    |                 | 3                                 | 10               |

#### Agneau

|                                |        |        |   |  |         |     |
|--------------------------------|--------|--------|---|--|---------|-----|
| Selle d'agneau avec os         | 1,5 kg | Ouvert | 2 |  | 190     | 60  |
| Gigot d'agneau sans os, médium | 1,5 kg | Ouvert | 1 |  | 150-170 | 120 |

#### Gibier

|                              |        |        |   |  |         |     |
|------------------------------|--------|--------|---|--|---------|-----|
| Selle de chevreuil avec os   | 1,5 kg | Ouvert | 2 |  | 200-220 | 50  |
| Cuissot de chevreuil sans os | 1,5 kg | Fermé  | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Rôti de sanglier             | 1,5 kg | Fermé  | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Rôti de cerf                 | 1,5 kg | Fermé  | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Lapin                        | 2,0 kg | Fermé  | 2 |  | 220-240 | 60  |

#### Viande hachée

|                       |                    |        |   |  |         |    |
|-----------------------|--------------------|--------|---|--|---------|----|
| Rôti de viande hachée | de 500 g de viande | Ouvert | 1 |  | 180-200 | 80 |
|-----------------------|--------------------|--------|---|--|---------|----|

#### Saucisses

|           |  |                     |     |  |   |    |
|-----------|--|---------------------|-----|--|---|----|
| Saucisses |  | Grille + lèchefrite | 4+1 |  | 3 | 15 |
|-----------|--|---------------------|-----|--|---|----|

#### Volaille

Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôti, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

| Volaille             | Poids      | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position grill | Durée en minutes |
|----------------------|------------|---------------------------|--------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
| Poulet, entier       | 1,2 kg     | Grille                    | 2      |                 | 200-220                           | 60-70            |
| Poularde, entière    | 1,6 kg     | Grille                    | 2      |                 | 190-210                           | 80-90            |
| Poulet, demi         | de 500 g   | Grille                    | 2      |                 | 220-240                           | 40-50            |
| Morceaux de poulet   | de 150 g   | Grille                    | 3      |                 | 210-230                           | 30-40            |
| Morceaux de poulet   | de 300 g   | Grille                    | 3      |                 | 220-240                           | 35-45            |
| Blanc de poulet      | de 200 g   | Grille                    | 2      |                 | 3                                 | 30-40            |
| Canard, entier       | 2,0 kg     | Grille                    | 1      |                 | 240-250                           | 90-100           |
| Magret de canard     | de 300 g   | Grille                    | 3      |                 | 240-260                           | 30-40            |
| Oie, entière         | 3,5-4,0 kg | Grille                    | 2      |                 | 170-190                           | 120-140          |
| Cuisses d'oie        | de 400 g   | Grille                    | 3      |                 | 220-240                           | 50-60            |
| Dindonneau, entier   | 3,0 kg     | Grille                    | 2      |                 | 180-200                           | 80-100           |
| Rôti de dinde ficelé | 1,5 kg     | Ouvert                    | 1      |                 | 190-210                           | 110-130          |
| Blanc de dinde       | 1,0 kg     | Fermé                     | 2      |                 | 180-200                           | 80-90            |
| Gigot de dinde       | 1,0 kg     | Grille                    | 2      |                 | 180-200                           | 90-100           |

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étover.

| Poisson                            | Poids            | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson                                                                    | Température en °C, position grill | Durée en minutes |
|------------------------------------|------------------|---------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| Poisson, entier                    | resp. env. 300 g | Grille                    | 2      |  | 2                                 | 20-25            |
|                                    | 1,0 kg           | Grille                    | 2      |  | 210-230                           | 45-55            |
|                                    | 1,5 kg           | Grille                    | 2      |  | 180-200                           | 60-70            |
|                                    | 2,0 kg           | Fermé                     | 2      |  | 180-200                           | 70-80            |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur |                  | Grille                    | 3      |  | 2                                 | 20-25            |
| Filet de poisson                   |                  | Fermé                     | 2      |  | 210-230                           | 20-30            |

Conseils pour les rôtis et grillades

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.         | Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.                                                                                                                                                 |
| Vous voulez savoir si le rôti est cuit.                             | Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson. |
| Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.        | Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.                                                                                                                                                                                                |
| Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.                   | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.                                                                                                                                                                         |
| Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide. | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.                                                                                                                                                                        |
| L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.                 | C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.                |

Soufflés, gratins, toasts

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

Si vous faites des grillades sans récipient, mais directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Le four restera plus propre.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

| Plat                                                           | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température en °C, position grill | Durée en minutes |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| Soufflés/gratins                                               |                           |        |                                                                                     |                                   |                  |
| Gratin sucré                                                   | Plat à gratin             | 2      |  | 180-200                           | 50-60            |
| Soufflé                                                        | Plat à gratin             | 2      |  | 170-190                           | 35-45            |
|                                                                | Ramequins                 | 2      |  | 190-210                           | 25-30            |
| Gratin de pâtes                                                | Plat à gratin             | 2      |  | 200-220                           | 40-50            |
| Lasagne                                                        | Plat à gratin             | 2      |  | 180-200                           | 40-50            |
| Gratin                                                         |                           |        |                                                                                     |                                   |                  |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | 1 plat à gratin           | 2      |  | 160-180                           | 60-80            |
|                                                                | 2 plats à gratin          | 1+3    |  | 150-170                           | 60-80            |
| Toasts                                                         |                           |        |                                                                                     |                                   |                  |
| 4 pièces, gratinés                                             | Grille                    | 3      |  | 160-170                           | 10-15            |
| 12 pièces, gratinés                                            | Grille                    | 3      |  | 160-170                           | 15-20            |

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.  
Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures.  
Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissages et des inégalités.

| Plat                                         | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|----------------------------------------------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| <b>Pizza, surgelée</b>                       |                                  |        |                 |                   |                  |
| Pizza à pâte fine                            | Lêchefrite                       | 2      |                 | 190-210           | 15-25            |
|                                              | Lêchefrite + grille              | 3+1    |                 | 180-200           | 20-30            |
| Pizza à pâte épaisse                         | Lêchefrite                       | 2      |                 | 180-200           | 20-30            |
|                                              | Lêchefrite + grille              | 3+1    |                 | 170-190           | 25-35            |
| Pizza-baguette                               | Lêchefrite                       | 3      |                 | 180-200           | 20-30            |
| Mini-pizzas                                  | Lêchefrite                       | 3      |                 | 190-210           | 10-20            |
| <b>Pizza, du réfrigérateur</b>               |                                  |        |                 |                   |                  |
| Pizza (préchauffer)                          | Lêchefrite                       | 3      |                 | 190-210           | 10-15            |
| <b>Produits de pommes de terre, surgelés</b> |                                  |        |                 |                   |                  |
| Frites                                       | Lêchefrite                       | 3      |                 | 190-210           | 20-30            |
|                                              | Lêchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |                 | 180-200           | 30-40            |
| Croquettes                                   | Lêchefrite                       | 3      |                 | 200-220           | 20-25            |
| Rösti, pommes de terre farcies               | Lêchefrite                       | 3      |                 | 210-230           | 15-25            |
| <b>Pains et pâtisseries,surgelés</b>         |                                  |        |                 |                   |                  |
| Petits pains, baguette                       | Lêchefrite                       | 3      |                 | 170-190           | 10-20            |
| Bretzels (pâtons)                            | Lêchefrite                       | 3      |                 | 210-230           | 15-25            |
| <b>Pains et pâtisseries, précuits</b>        |                                  |        |                 |                   |                  |
| Petits pains précuits, baguette précuite     | Lêchefrite                       | 3      |                 | 190-210           | 10-20            |
|                                              | Lêchefrite + grille              | 3+1    |                 | 160-180           | 20-25            |
| <b>Boulettes végétariennes, surgelées</b>    |                                  |        |                 |                   |                  |
| Bâtonnets de poisson                         | Lêchefrite                       | 2      |                 | 220-240           | 10-20            |
| Sticks de poulet, Nuggets de poulet          | Lêchefrite                       | 3      |                 | 200-220           | 15-25            |
| <b>Strudel, surgelé</b>                      |                                  |        |                 |                   |                  |
| Strudel                                      | Lêchefrite                       | 3      |                 | 200-220           | 35-40            |

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.  
Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1.

Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2.

Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3.

En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire
4.

Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5.

Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1.

Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2.

Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3.

Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

| Plat                                              | Récipient                        |                                               | Mode de cuisson | Température                                                                                              | Durée                   |
|---------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Yaourt                                            | Tasses ou pots Twist-Off         | Placer sur le fond du compartiment de cuisson |                 | Préchauffer à 50 °C<br>50 °C                                                                             | 5 min.<br>8 h           |
| Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger | Récipient résistant à la chaleur | Placer sur le fond du compartiment de cuisson |                 | Préchauffer à 50 °C<br>Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson | 5-10 min.<br>20-30 min. |



Décongélation

Les durées de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.  
Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.  
Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

| Aliments surgelés                                                                                                                                                                                         | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|-----------------|---------------------------|
| p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries | Grille     | 1      |                 | le thermostat reste sur 0 |

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D est idéale pour la déshydratation.  
Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.  
Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.  
Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.  
Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

| Fruits et herbes                      | Accessoire          | Niveau | Mode de cuisson | Température | Durée       |
|---------------------------------------|---------------------|--------|-----------------|-------------|-------------|
| 600 g de tranches de pommes           | Lèchefrite + grille | 3+1    |                 | 80 °C       | env. 5 h    |
| 800 g de poires en quartier           | Lèchefrite + grille | 3+1    |                 | 80 °C       | env. 8 h    |
| 1,5 kg de quetsches ou de prunes      | Lèchefrite + grille | 3+1    |                 | 80 °C       | env. 8-10 h |
| 200 g d'herbes aromatiques, nettoyées | Lèchefrite + grille | 3+1    |                 | 80 °C       | env. 1½ h   |

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.  
Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.  
Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

- 1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
- 2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
- 3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

- 4. Fermer les bocaux avec des agrafes.  
Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

- 1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- 2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
- 3. Fermer la porte du four.
- 4. Régler Chaleur de sole - 5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.  
Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

| Fruits en bocaux d'un litre                       | Dès l'ébullition | Chaleur résiduelle |
|---------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Pommes, groseilles, fraises                       | éteindre         | env. 25 minutes    |
| Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau | éteindre         | env. 30 minutes    |
| Compote de pommes, poires, prunes                 | éteindre         | env. 35 minutes    |

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre | Dès l'ébullition | Chaleur résiduelle |
|------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Cornichons                                           | -                | env. 35 minutes    |
| Betterave rouge                                      | env. 35 minutes  | env. 30 minutes    |
| Choux de Bruxelles                                   | env. 45 minutes  | env. 30 minutes    |
| Haricots verts, chou-rave, chou rouge                | env. 60 minutes  | env. 30 minutes    |
| Petits pois                                          | env. 70 minutes  | env. 30 minutes    |

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

# L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

## Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

|                               |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>En général</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</li> <li>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</li> <li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li> </ul> |
| <b>Cuisson de pâtisseries</b> | En mode Convection naturelle, max. 200 °C.<br>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.                                                                                                                                 |
| Petits gâteaux secs           | En mode Convection naturelle, max. 190 °C.<br>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.<br>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.                                                          |
| Frites au four                | Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas                                                                                                     |

## Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

### Cuisson de pain et de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée:

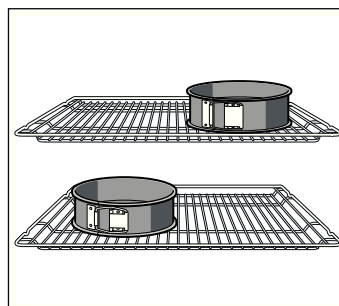
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc : Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle . Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

**Remarque :** Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

| Plat                               | Accessoires et moules                    | Niveau | Mode de cuisson                                                                       | Température en °C | Durée en minutes |
|------------------------------------|------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Biscuiterie dressée (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 140-150           | 30-40            |
|                                    | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 140-150           | 30-40            |
|                                    | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |  | 140-150           | 30-45            |
|                                    | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite      | 5+3+1  |  | 130-140           | 40-55            |
| Small cakes (préchauffer*)         | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 150-170           | 20-35            |
|                                    | Plaque à pâtisserie                      | 3      |  | 150-170           | 25-35            |
|                                    | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |  | 140-160           | 30-45            |
|                                    | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite      | 5+3+1  |  | 130-150           | 35-55            |
| Biscuit à l'eau (préchauffer*)     | Moule démontable sur la grille           | 2      |  | 160-170           | 30-40            |
| Biscuit à l'eau                    | Moule démontable sur la grille           | 2      |  | 160-170           | 30-45            |
| Tourte aux pommes                  | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm    | 1      |  | 170-190           | 80-100           |
|                                    | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 3+1    |  | 170-190           | 70-100           |

\* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

| Plat                                         | Accessoire          | Niveau | Mode de cuisson                                                                    | Position gril | Durée en minutes |
|----------------------------------------------|---------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Brunir des toasts<br>préchauffer 10 minutes  | Grille              | 5      |  | 3             | 1½-2             |
| Beefburger, 12 pièces*<br>ne pas préchauffer | Grille + lèchefrite | 4+1    |  | 3             | 25-30            |

\* Retourner aux 2/3 du temps

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Importanti avvertenze di sicurezza .....</b>                | <b>45</b> |
| Cause dei danni.....                                           | 46        |
| <b>La Sua nuova cucina .....</b>                               | <b>47</b> |
| Pannello comandi.....                                          | 47        |
| Selettore funzioni.....                                        | 47        |
| Selettore della temperatura.....                               | 47        |
| Selettori delle zone di cottura.....                           | 47        |
| Vano di cottura.....                                           | 48        |
| <b>Gli accessori.....</b>                                      | <b>48</b> |
| Inserimento degli accessori.....                               | 48        |
| Accessori speciali.....                                        | 48        |
| Articoli del servizio di assistenza tecnica.....               | 50        |
| <b>Prima del primo utilizzo.....</b>                           | <b>50</b> |
| Riscaldamento del forno .....                                  | 50        |
| Pulizia degli accessori .....                                  | 50        |
| <b>Regolazione del piano di cottura.....</b>                   | <b>50</b> |
| <b>Regolazione del forno .....</b>                             | <b>51</b> |
| Tipo di riscaldamento e temperatura.....                       | 51        |
| Riscaldamento rapido.....                                      | 51        |
| <b>Cura e manutenzione.....</b>                                | <b>51</b> |
| Detergente.....                                                | 51        |
| Sgancio e riaggancio dei supporti .....                        | 52        |
| Sgancio e riaggancio della porta del forno .....               | 52        |
| Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....           | 53        |
| <b>Che cosa fare in caso di guasto? .....</b>                  | <b>53</b> |
| Tabella guasti.....                                            | 53        |
| Sostituzione della lampadina superiore del forno .....         | 53        |
| Copertura in vetro.....                                        | 54        |
| <b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>                    | <b>54</b> |
| Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....       | 54        |
| <b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico .....</b> | <b>54</b> |
| Risparmio energetico.....                                      | 54        |
| Smaltimento ecocompatibile .....                               | 54        |
| <b>Testati nel nostro laboratorio .....</b>                    | <b>55</b> |
| Dolci e biscotti.....                                          | 55        |
| Consigli per la cottura al forno.....                          | 57        |
| Carne, pollame, pesce.....                                     | 58        |
| Consigli per la cottura in forno e al grill.....               | 60        |
| Sformato, gratin, toast.....                                   | 60        |
| Cibi pronti.....                                               | 61        |
| Ricette speciali.....                                          | 61        |
| Scongelamento .....                                            | 62        |
| Essiccare per la conservazione.....                            | 62        |
| Sterilizzazione per conserve .....                             | 62        |
| <b>Acrilamide negli alimenti.....</b>                          | <b>63</b> |
| <b>Pietanze sperimentate .....</b>                             | <b>64</b> |
| Cottura al forno .....                                         | 64        |
| Cottura al grill .....                                         | 64        |

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

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno

del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.

- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

### **Pericolo di scottature!**

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

### **Pericolo di scottature!**

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

## Pericolo di lesioni!

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

## Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause dei danni

### Attenzione!

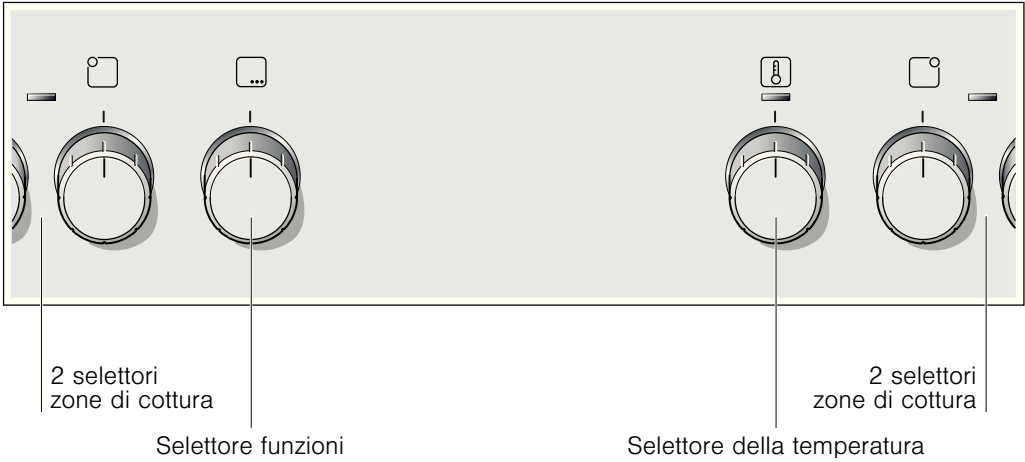
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo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

# La Sua nuova cucina

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

## Pannello comandi

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



### Selettore funzioni

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

| Posizione                                                                                                  | Tipo di utilizzo                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Posizione zero            | Il forno è spento.                                                                                                                                                                                    |  |
|  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. |  |
|  Riscaldamento sup./inf.  | Per dolci, sfornati 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, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.     |  |
|  Grill, superficie grande | 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.                                                                                                               |  |
|  Riscaldamento rapido     | Per preriscaldare rapidamente il forno senza accessori.                                                                                                                                               |  |
|  Lampadina del forno      | Per accendere la lampadina del forno.                                                                                                                                                                 |  |

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

Quando si effettuano le impostazioni, la lampadina nel vano di cottura si accende.

### Selettore della temperatura

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

| Posizione                                                                                         | Significato            |                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Posizione zero | Il forno non riscalda. |                                                                                                                                                                                                        |
| 50-270                                                                                            | Ambito di temperatura  | Temperatura nel vano di cottura in °C.                                                                                                                                                                 |
| 1, 2, 3                                                                                           | Livelli grill          | I livelli grill per il Grill, superficie grande <br>Livello 1 = basso<br>Livello 2 = medio<br>Livello 3 = elevato |

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

### Selettori delle zone di cottura

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

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

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

## Vano di cottura

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

### Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura è accesa. Posizionando il selettore funzioni sul simbolo  è possibile accendere la lampadina anche a forno spento.

## Ventola di raffreddamento

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

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

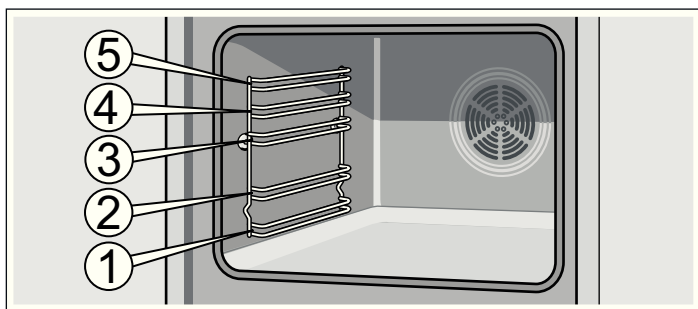
## Gli accessori

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

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

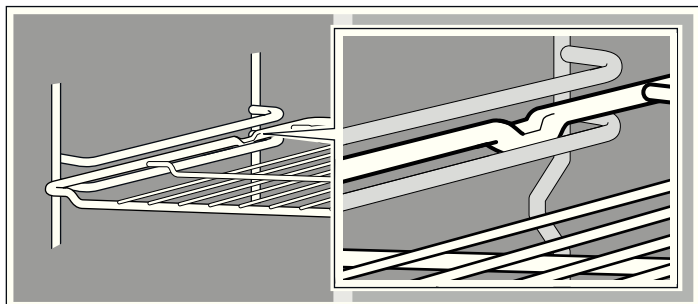
### Inserimento degli accessori

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



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

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



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

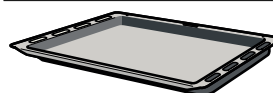
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.



#### Griglia

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

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



#### Leccarda

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

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

### Accessori speciali

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

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

| Accessori speciali | Numero HEZ | Tipo di utilizzo                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Griglia            | HEZ334000  | Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.                                                                                                                                                                                                      |
| Teglia smaltata    | HEZ331003  | Per dolci e biscottini.<br>Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.                                                                                                                                                                                      |
| Leccarda           | HEZ332003  | Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.<br>Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno. |



| Accessori speciali                                                                      | Numero HEZ | Tipo di utilizzo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Griglia inseribile                                                                      | HEZ324000  | Per arrosti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Griglia speciale                                                                        | HEZ325000  | Da utilizzare al posto della griglia normale o per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda.<br><br>Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3.<br><br>Griglia speciale per proteggere dagli schizzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale. |
| Teglia per pizza                                                                        | HEZ317000  | Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.                                                                                                                                                 |
| Piastra                                                                                 | HEZ327000  | La piastra è ideale per la preparazione di pane, pagnotte e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.                                                                                                                                                                           |
| Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente                                  | HEZ331011  | I dolci e i biscottini si staccano più facilmente dalla teglia. Informare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Leccarda con rivestimento antiaderente                                                  | HEZ332011  | Le torte con frutta o crema, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrosti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalla leccarda. Informare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.                                                                                                                                                                               |
| Teglia professionale con griglia inseribile                                             | HEZ333003  | Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Coperchio per teglia professionale                                                      | HEZ333001  | Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tegame in vetro                                                                         | HEZ915001  | Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sformati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Estensioni telescopiche                                                                 |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Doppia                                                                                  | HEZ338250  | Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tripla                                                                                  | HEZ338352  | Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.<br><br>L'estensione tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.                                                                                                                                                                                                       |
| Estensione totale tripla                                                                | HEZ338356  | Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti.<br><br>L'estensione totale tripla non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.                                                                                                                                                                                      |
| Estensione totale tripla con la funzione Stop                                           | HEZ338357  | Grazie alle guide di estensione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre del tutto l'accessorio senza pericolo che si ribalti. Le guide di estensione si innestano in modo tale che l'accessorio possa essere appoggiato facilmente.<br><br>L'estensione totale tripla con funzione Stop non è adatta ad apparecchi con spiedo girevole.                                                              |
| Rivestimento autopulente per pareti laterali                                            |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Apparecchi con una lampadina                                                            | HEZ339020  | È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Apparecchi con una lampadina e cottura automatica                                       | HEZ339020  | È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rivestimento autopulente per parete superiore e pareti laterali                         |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Apparecchi con una lampadina e resistenza del grill ribaltabile                         | HEZ329020  | È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Apparecchi con due lampadine e resistenza del grill ribaltabile                         | HEZ329022  | È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Apparecchi con una lampadina, resistenza del grill ribaltabile e termometro per arrosti | HEZ329027  | È possibile attrezzare la parete superiore e le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Accessori speciali | Numero HEZ | Tipo di utilizzo                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filtro vapori      | HEZ329000  | Dotando il proprio forno del filtro vapori è possibile filtrare le particelle di grasso presenti nell'aria di scarico riducendo la formazione di cattivi odori.<br><br>Solo per apparecchi con 6, 7 o 8 come seconda cifra del codice prodotto (ad es. HBA38B750) |
| Set a vapore       | HEZ24D300  | Per cucinare in modo delicato la verdura e il pesce.                                                                                                                                                                                                              |

## Articoli del servizio di assistenza tecnica

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

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

|                                             |                      |                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panno per superfici in acciaio inossidabile | Cod. articolo 311134 | Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.                                                      |
| Gel per la pulizia del grill e del forno    | Cod. articolo 463582 | Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.                                                                                                                                                                     |
| Panno in microfibra a nido d'ape            | Cod. articolo 460770 | Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata. |
| Blocco di sicurezza della porta             | Cod. articolo 612594 | Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.           |

## Prima del primo utilizzo

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

### Riscaldamento del forno

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

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

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

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

### Pulizia degli accessori

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

## Regolazione del piano di cottura

Il piano di cottura è corredato di istruzioni per l'uso in cui sono raccolte informazioni importanti sulla sicurezza, istruzioni dettagliate sulle regolazioni e molte informazioni sulla cura e la pulizia dell'apparecchio.

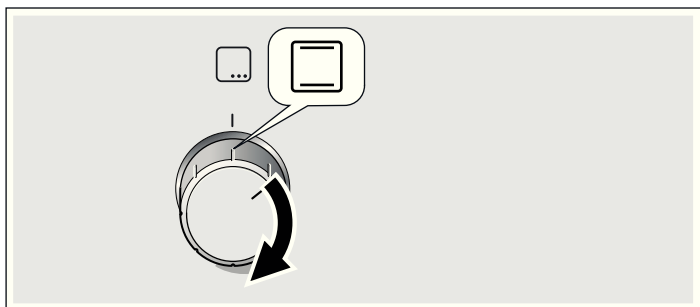
# Regolazione del forno

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

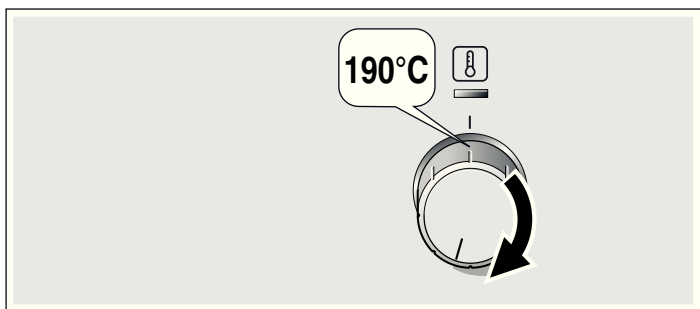
## Tipo di riscaldamento e temperatura

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

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



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



Il forno inizia a riscaldarsi.

## Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

## Modifica delle impostazioni

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

## 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.

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

1. Portare il selettore funzioni su .

2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi. La spia sopra il selettore della temperatura si accende.

## Il riscaldamento rapido è terminato

La spia sopra il selettore della temperatura si spegne. Introdurre la pietanza nel forno e impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

## Interruzione del riscaldamento rapido

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

# Cura e manutenzione

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

## Avvertenze

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

## Detergente

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

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

| Settore                  | Detergente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Parte frontale del forno | Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi 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 albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.<br><br>Speciali detersivi per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido. |
| Pannelli delle porte     | Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Vano di cottura          | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna.<br><br>Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo.                                                                                                                                                                                           |

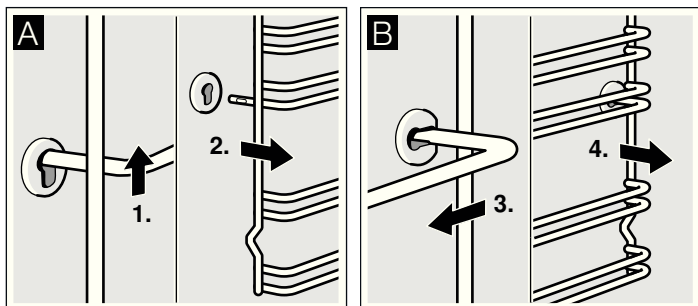
| Settore                                      | Detergente                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Copertura in vetro della lampadina del forno | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.                                                                       |
| Guarnizione<br>Non rimuovere!                | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.                                                         |
| Supporti                                     | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.                                  |
| Estensioni telescopiche                      | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie. |
| Accessori                                    | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.                                  |

## Sgancio e riaggancio dei supporti

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

### Sgancio dei supporti

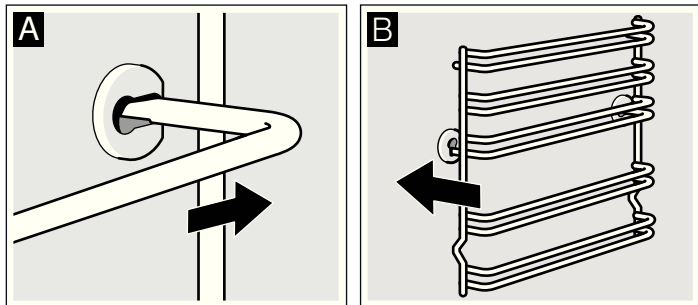
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



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

### Riaggancio dei supporti

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

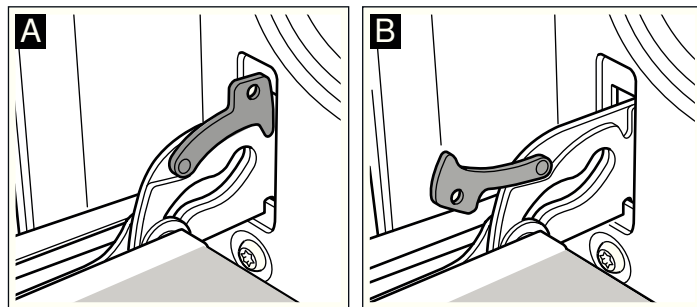


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Controllare che, come nella figura B, il livello 1 e 2 siano in basso e il livello 3, 4 e 5 in alto.

## Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

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

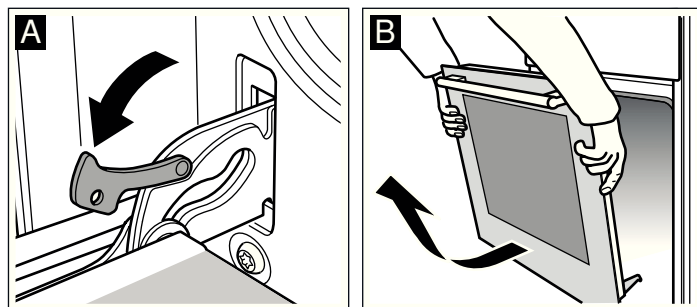


### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

### Sgancio della porta

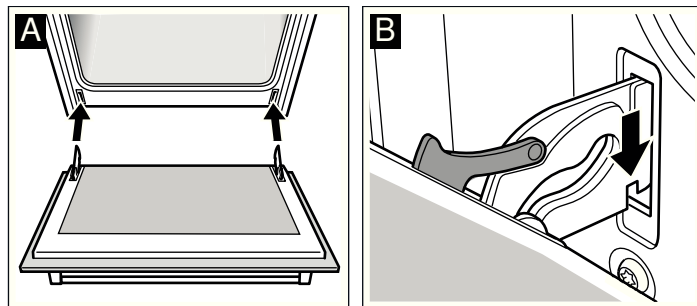
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



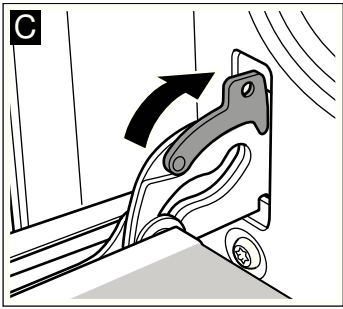
### Riaggancio della porta

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

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



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura C).  
Chiusura della porta del forno.



**⚠ Pericolo di lesioni!**

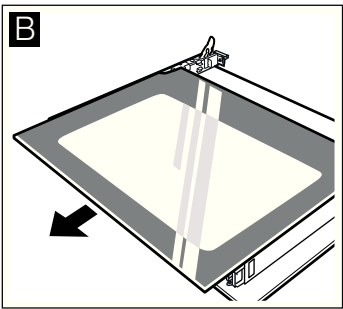
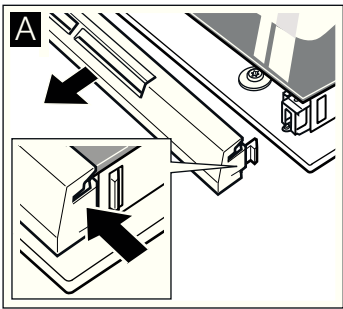
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

**Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta**

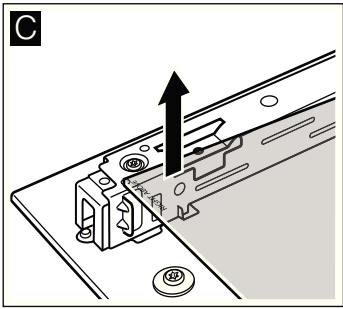
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

**Smontaggio**

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



4. Sollevare ed estrarre il pannello (figura C).



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

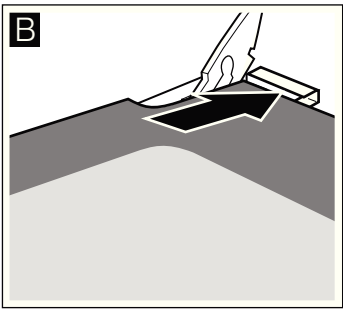
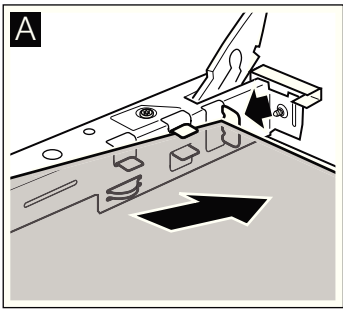
**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**Montaggio**

Durante il montaggio controllare che la dicitura “right above” si trovi capovolta in basso a sinistra.

1. Inserire il pannello inclinandolo e facendolo scorrere indietro (figura A).
2. Inserire il pannello superiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno. (figura B).



3. Applicare la protezione e spingerla nella sede.
4. 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             |
|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Il forno non riscalda. | Presenza di polveri sui contatti. | Ruotare più volte i selettori. |

**⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

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

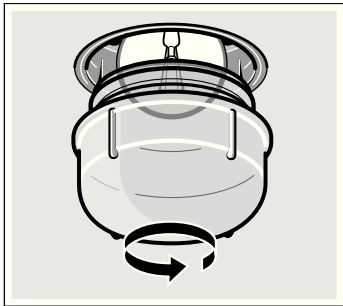
**Sostituzione della lampadina superiore del forno**

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 40 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

### **Pericolo di scariche elettriche!**

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

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



3. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.
4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

### **Copertura in vetro**

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

## **Servizio di assistenza tecnica**

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

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

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

| <b>Codice del prodotto (E)</b> | <b>Numero di produzione (FD)</b> |
|--------------------------------|----------------------------------|
|--------------------------------|----------------------------------|

### **Servizio di assistenza tecnica**

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

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

### **Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**

**I** 800-829120  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## **Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico**

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

### **Risparmio energetico**

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

### **Smaltimento ecocompatibile**

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



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

# Testati nel nostro laboratorio

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

## Avvertenze

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

## Dolci e biscotti

### 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

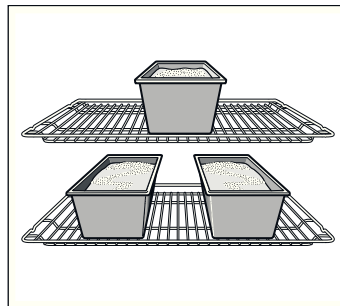
Livelli di inserimento per la cottura al forno su 3 livelli:

- 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           | 65-75            |
| Fondi di torta, impasto semi-liquido   | 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       |  | 160-180           | 20-30            |
| Torta 4 quarti, 6 uova (preriscaldare) | Stampo a cerniera                     | 2       |  | 160-180           | 40-50            |

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



| Dolci in stampi                                                | Stampo               | Livello | Tipo di riscaldamento                                                               | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Fondi di pasta frolla con bordo                                | Stampo a cerniera    | 1       |  | 170-190           | 25-35            |
| Torte alla frutta o torte alla ricotta, fondi di pasta frolla* | Stampo a cerniera    | 1       |  | 170-190           | 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 farcitura scarsa (preriscaldare)      | Teglia per pizza     | 1       |  | 250-270           | 10-15            |
| Torte salate*                                                  | Stampo a cerniera    | 1       |  | 180-200           | 45-55            |

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

| Dolci in teglia                                | Accessori         | Livello | Tipo di riscaldamento                                                                 | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|------------------------------------------------|-------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Impasto con ripieno asciutto                   | Leccarda          | 2       |    | 170-190           | 20-30            |
|                                                | Leccarda + teglia | 3+1     |    | 150-170           | 35-45            |
| Impasto con farcitura succosa (frutta)         | Leccarda          | 2       |    | 180-200           | 25-35            |
|                                                | Leccarda + teglia | 3+1     |    | 140-160           | 40-50            |
| Pasta liev. con ripieno asciutto               | Leccarda          | 3       |    | 170-190           | 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     |    | 150-170           | 50-60            |
| Pasta frolla con ripieno asciutto              | Leccarda          | 2       |   | 170-190           | 20-30            |
| Pasta frolla con farcitura succosa (frutta)    | Leccarda          | 2       |  | 170-190           | 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       |  | 140-160           | 90-100           |
| Strudel, dolce                                 | Leccarda          | 2       |  | 190-210           | 55-65            |
| Pizza                                          | Leccarda          | 2       |  | 210-230           | 25-35            |
|                                                | Leccarda + teglia | 3+1     |  | 180-200           | 40-50            |
| Tarte flambée (preriscaldare)                  | Leccarda          | 2       |  | 250-270           | 10-15            |
| 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           | 30-40            |
|                          | Leccarda + teglia               | 3+1     |  | 140-150           | 30-45            |
|                          | 2 teglie da forno + leccarda    | 5+3+1   |  | 130-140           | 40-55            |
| Amaretti                 | Leccarda                        | 2       |  | 100-120           | 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   | 2       |  | 170-190           | 20-25            |
|                          | 2 griglie con teglie per muffin | 3+1     |  | 160-180           | 25-35            |



| Pasticcini               | Accessori                    | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|--------------------------|------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Bignè                    | Leccarda                     | 2       |                       | 210-230           | 30-40            |
| Dolci pasta sfoglia      | Leccarda                     | 3       |                       | 180-200           | 20-30            |
|                          | Leccarda + teglia            | 3+1     |                       | 180-200           | 25-35            |
|                          | 2 teglie da forno + leccarda | 5+3+1   |                       | 170-190           | 35-45            |
| Dolci di pasta lievitata | Leccarda                     | 2       |                       | 180-200           | 20-30            |
|                          | Leccarda + teglia            | 3+1     |                       | 160-180           | 25-35            |

### Pane e pagnotte

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

Non versare mai acqua nel forno caldo

| Pane e pagnotte                      | Accessori         | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|--------------------------------------|-------------------|---------|-----------------------|-------------------|------------------|
| Pane lievitato con 1,2 kg di farina  | Leccarda          | 2       |                       | 270               | 5                |
|                                      |                   |         |                       | 200               | 30-40            |
| Pane fermentato con 1,2 kg di farina | Leccarda          | 2       |                       | 270               | 8                |
|                                      |                   |         |                       | 200               | 35-45            |
| Pane turco                           | Leccarda          | 2       |                       | 270               | 10-15            |
| Pagnotte (non preriscaldare)         | Leccarda          | 3       |                       | 200-220           | 20-30            |
| Pagnotte, pasta lievitata, dolci     | Leccarda          | 3       |                       | 180-200           | 15-20            |
|                                      | Leccarda + teglia | 3+1     |                       | 160-180           | 20-30            |

## Consigli per la cottura al forno

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

## Carne, pollame, pesce

### Stoviglie

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

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

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

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

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

### Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm.

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

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

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

### Cottura al grill

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

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

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

Girare i pezzi da grigliare trascorsi ⅔ del tempo.

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

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

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

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

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

### Carne

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

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

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

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

| Carne                                   | Peso   | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|-----------------------------------------|--------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Carne di manzo</b>                   |        |                       |         |                       |                                  |                  |
| Brasato di manzo                        | 1,0 kg | Con coperchio         | 2       |                       | 210-230                          | 100              |
|                                         | 1,5 kg |                       | 2       |                       | 200-220                          | 120              |
|                                         | 2,0 kg |                       | 2       |                       | 190-210                          | 140              |
| Filetto di manzo, medio                 | 1,0 kg | Senza coperchio       | 2       |                       | 210-230                          | 60               |
|                                         | 1,5 kg |                       | 2       |                       | 200-220                          | 80               |
| Roastbeef, medio                        | 1,0 kg | Senza coperchio       | 1       |                       | 220-240                          | 60               |
| Bistecche, spessore 3 cm, cottura media |        | Griglia + leccarda    | 5+1     |                       | 3                                | 15               |
| <b>Carne di vitello</b>                 |        |                       |         |                       |                                  |                  |
| Arrosto di vitello                      | 1,0 kg | Senza coperchio       | 2       |                       | 190-210                          | 110              |
|                                         | 1,5 kg |                       | 2       |                       | 180-200                          | 130              |
|                                         | 2,0 kg |                       | 2       |                       | 170-190                          | 150              |
| Stinco di vitello                       | 1,5 kg | Senza coperchio       | 2       |                       | 210-230                          | 140              |
| <b>Carne di maiale</b>                  |        |                       |         |                       |                                  |                  |
| Arrosto senza cotenna (ad es. collo)    | 1,0 kg | Senza coperchio       | 1       |                       | 190-210                          | 120              |
|                                         | 1,5 kg |                       | 1       |                       | 180-200                          | 150              |
|                                         | 2,0 kg |                       | 1       |                       | 170-190                          | 170              |
| Arrosto con cotenna (ad es. spalla)     | 1,0 kg | Senza coperchio       | 1       |                       | 190-210                          | 130              |
|                                         | 1,5 kg |                       | 1       |                       | 180-200                          | 160              |
|                                         | 2,0 kg |                       | 1       |                       | 170-190                          | 190              |
| Filetto di maiale                       | 500 g  | Griglia + leccarda    | 3+1     |                       | 220-230                          | 30               |

| Carne                                 | Peso               | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Arrosto di maiale magro               | 1,0 kg             | Senza coperchio       | 2       |                       | 200-220                          | 120              |
|                                       | 1,5 kg             |                       | 2       |                       | 190-210                          | 140              |
|                                       | 2,0 kg             |                       | 2       |                       | 180-200                          | 160              |
| Costata di maiale con osso            | 1,0 kg             | Con coperchio         | 2       |                       | 200-220                          | 70               |
| Bistecche, spessore 2 cm              |                    | Griglia + leccarda    | 5+1     |                       | 3                                | 20               |
| Medaglioni maiale, spessore 3 cm      |                    | Griglia + leccarda    | 5+1     |                       | 3                                | 10               |
| <b>Carne d'agnello</b>                |                    |                       |         |                       |                                  |                  |
| Costolette d'agnello con osso         | 1,5 kg             | Senza coperchio       | 2       |                       | 190                              | 60               |
| Cosciotto d'agnello senza osso, medio | 1,5 kg             | Senza coperchio       | 1       |                       | 150-170                          | 120              |
| <b>Selvaggina</b>                     |                    |                       |         |                       |                                  |                  |
| Lombata capriolo con osso             | 1,5 kg             | Senza coperchio       | 2       |                       | 200-220                          | 50               |
| Cosciotto di capriolo disossato       | 1,5 kg             | Con coperchio         | 2       |                       | 210-230                          | 100              |
| Arrosto di cinghiale                  | 1,5 kg             | Con coperchio         | 2       |                       | 180-200                          | 140              |
| Arrosto di cervo                      | 1,5 kg             | Con coperchio         | 2       |                       | 180-200                          | 130              |
| Coniglio                              | 2,0 kg             | Con coperchio         | 2       |                       | 220-240                          | 60               |
| <b>Carne tritata</b>                  |                    |                       |         |                       |                                  |                  |
| Polpettone                            | con 500 g di carne | Senza coperchio       | 1       |                       | 180-200                          | 80               |
| <b>Salsicce</b>                       |                    |                       |         |                       |                                  |                  |
| Salsicce                              |                    | Griglia + leccarda    | 4+1     |                       | 3                                | 15               |

## Pollame

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

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

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a

metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato.

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

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

| Pollame               | Peso             | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|-----------------------|------------------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Pollo, intero         | 1,2 kg           | Griglia               | 2       |                       | 200-220                          | 60-70            |
| Pollo grande, intero  | 1,6 kg           | Griglia               | 2       |                       | 190-210                          | 80-90            |
| Pollo, diviso a metà  | 500 g ogni pezzo | Griglia               | 2       |                       | 220-240                          | 40-50            |
| Porzioni di pollo     | 150 g ciascuna   | Griglia               | 3       |                       | 210-230                          | 30-40            |
| Porzioni di pollo     | 300 g ciascuna   | Griglia               | 3       |                       | 220-240                          | 35-45            |
| Petto di pollo        | 200 g ciascuno   | Griglia               | 2       |                       | 3                                | 30-40            |
| Anatra, intera        | 2,0 kg           | Griglia               | 1       |                       | 240-250                          | 90-100           |
| Petto d'anatra        | 300 g ciascuna   | Griglia               | 3       |                       | 240-260                          | 30-40            |
| Oca, intera           | 3,5-4,0 kg       | Griglia               | 2       |                       | 170-190                          | 120-140          |
| Cosce d'oca           | 400 g ciascuna   | Griglia               | 3       |                       | 220-240                          | 50-60            |
| Tacchino, intero      | 3,0 kg           | Griglia               | 2       |                       | 180-200                          | 80-100           |
| Rolata di tacchino    | 1,5 kg           | Senza coperchio       | 1       |                       | 190-210                          | 110-130          |
| Petto di tacchino     | 1,0 kg           | Con coperchio         | 2       |                       | 180-200                          | 80-90            |
| Cosciotto di tacchino | 1,0 kg           | Griglia               | 2       |                       | 180-200                          | 90-100           |

Pesce

Girare le porzioni di pesce trascorsi 2/3 del tempo.

Non bisogna girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere più stabile il pesce aggiungere nel ventre una

patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

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

| Pesce                             | Peso               | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Pesce, intero                     | ca. 300 g ciascuno | Griglia               | 2       |                       | 2                                | 20-25            |
|                                   | 1,0 kg             | Griglia               | 2       |                       | 210-230                          | 45-55            |
|                                   | 1,5 kg             | Griglia               | 2       |                       | 180-200                          | 60-70            |
|                                   | 2,0 kg             | Con coperchio         | 2       |                       | 180-200                          | 70-80            |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm |                    | Griglia               | 3       |                       | 2                                | 20-25            |
| Filetto di pesce                  |                    | Con coperchio         | 2       |                       | 210-230                          | 20-30            |

Consigli per la cottura in forno e al grill

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

Sformato, gratin, toast

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

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

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

| Pietanza                                   | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata in minuti |
|--------------------------------------------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Sformati</b>                            |                       |         |                       |                                  |                  |
| Sformato, dolce                            | Stampo per sformato   | 2       |                       | 180-200                          | 50-60            |
| Soufflé                                    | Stampo per sformato   | 2       |                       | 170-190                          | 35-45            |
|                                            | Stampi monoporzione   | 2       |                       | 190-210                          | 25-30            |
| Sformato di pasta                          | Stampo per sformato   | 2       |                       | 200-220                          | 40-50            |
| Lasagne                                    | Stampo per sformato   | 2       |                       | 180-200                          | 40-50            |
| <b>Gratin</b>                              |                       |         |                       |                                  |                  |
| Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm | 1 stampo per sformato | 2       |                       | 160-180                          | 60-80            |
|                                            | 2 stampi per sformato | 1+3     |                       | 150-170                          | 60-80            |
| <b>Toast</b>                               |                       |         |                       |                                  |                  |
| Gratinare 4 pezzi                          | Griglia               | 3       |                       | 160-170                          | 10-15            |
| Gratinare 12 pezzi                         | Griglia               | 3       |                       | 160-170                          | 15-20            |

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.  
Se si utilizza la carta da forno, controllare che questa sia resistente alle alte temperature. Adattare la carta da forno alle dimensioni della pietanza.

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

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

Ricette speciali

A basse temperature, con Aria calda 3D , si ottengono yogurt cremosi e pasta lievitata più soffice .  
Rimuovere inizialmente dal vano di cottura gli accessori, i supporti di aggancio o le estensioni telescopiche.

Preparazione dello yogurt

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

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

Fare lievitare la pasta

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

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

## Scongelamento

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

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

| Alimenti congelati                                                                                                                                                   | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti | Griglia   | 1       |                       | il selettore della temperatura resta disattivato |

## Essicare per la conservazione

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

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

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

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

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa.

Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

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

## Sterilizzazione per conserve

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

### Attenzione!

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

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

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

### Preparazione

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

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

### Impostazione

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

### Sterilizzazione per conserve

#### Frutta

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

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

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

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

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

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

**Estrarre i barattoli**  
Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

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

## Acrilamide negli alimenti

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

pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

| Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Generalità                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li><li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li><li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li></ul> |
| Cottura al forno                                                 | Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.<br>Con aria calda 3D o aria calda max.180 °C.                                                                                                                                                                   |
| Biscottini                                                       | Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.<br>Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.<br>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:

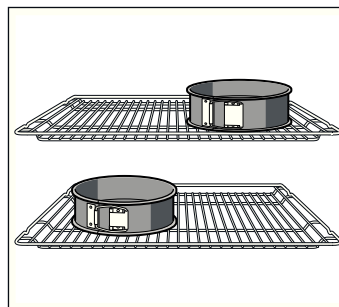
Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

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       |    | 140-150           | 30-40            |
|                                          | Teglia                                  | 3       |    | 140-150           | 30-40            |
|                                          | Leccarda + teglia                       | 3+1     |    | 140-150           | 30-45            |
|                                          | 2 teglie da forno + leccarda            | 5+3+1   |   | 130-140           | 40-55            |
| Small cakes (preriscaldare*)             | Teglia                                  | 3       |  | 150-170           | 20-35            |
|                                          | Teglia                                  | 3       |  | 150-170           | 25-35            |
|                                          | Leccarda + teglia                       | 3+1     |  | 140-160           | 30-45            |
|                                          | 2 teglie da forno + leccarda            | 5+3+1   |  | 130-150           | 35-55            |
| Pan di Spagna con acqua (preriscaldare*) | Stampo a cerniera su griglia            | 2       |  | 160-170           | 30-40            |
| Pan di Spagna con acqua                  | Stampo a cerniera su griglia            | 2       |  | 160-170           | 30-45            |
| Torta di mele coperta                    | Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm   | 1       |  | 170-190           | 80-100           |
|                                          | 2 griglie + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm | 3+1     |  | 170-190           | 70-100           |

\* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare.

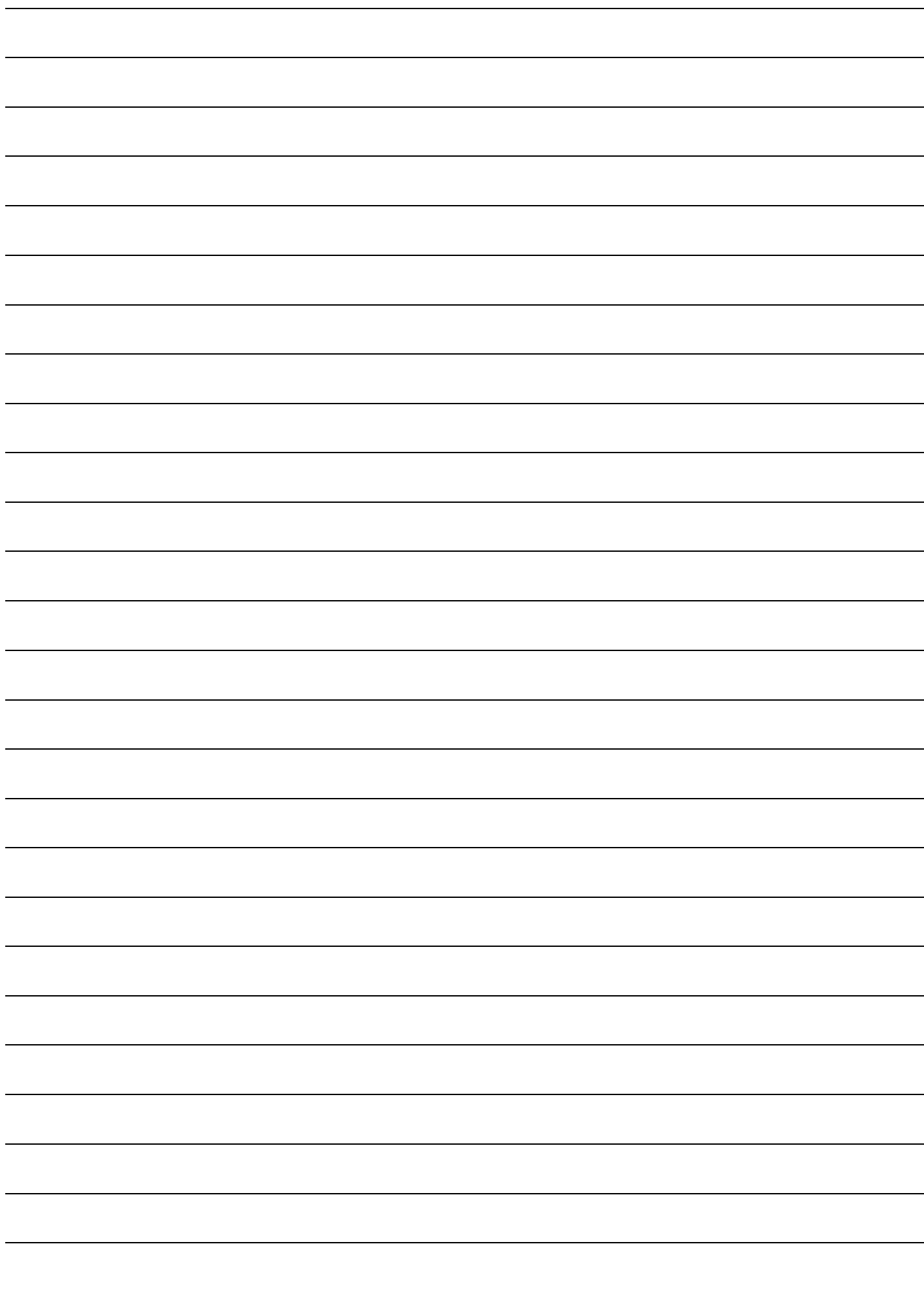
## Cottura al grill

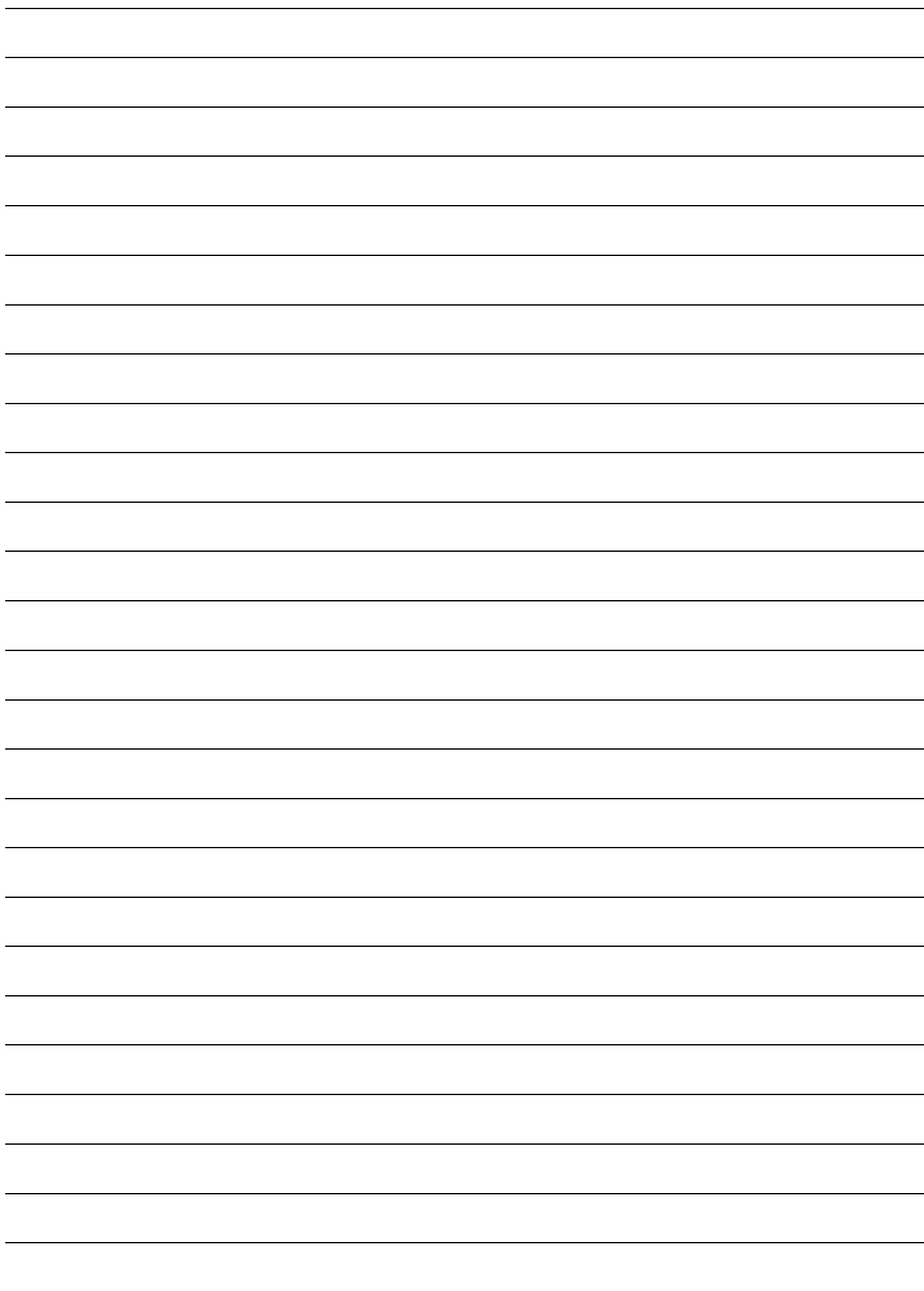
Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

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

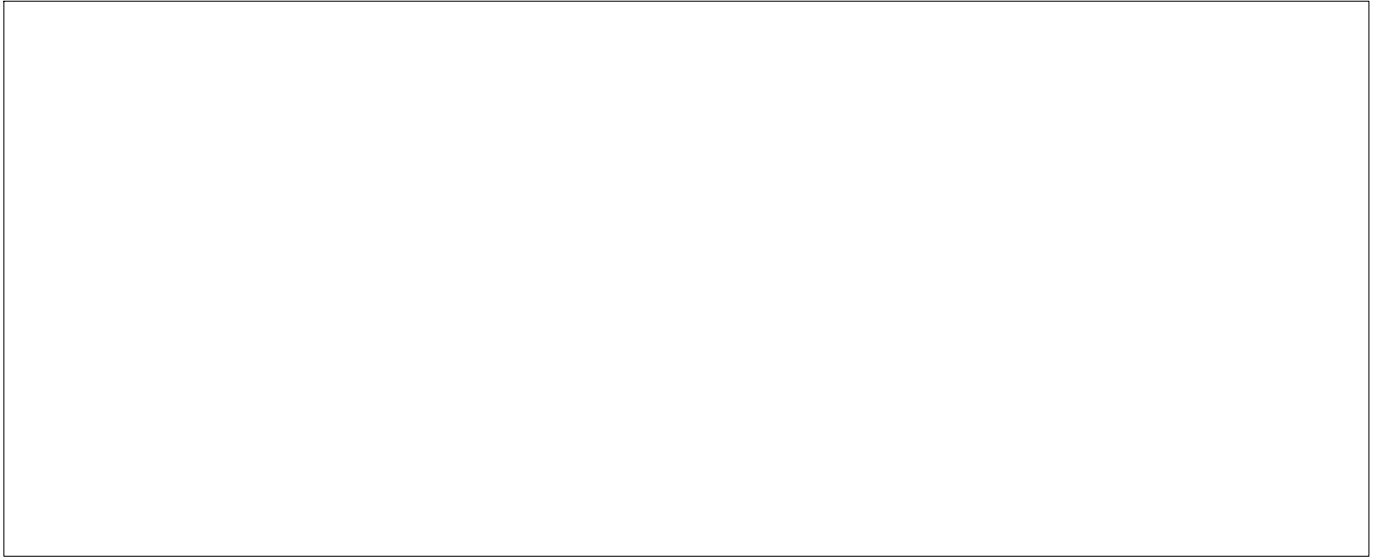
\* Girare dopo 2/3 del tempo











**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000772748