



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Forno da incasso
HBN211.2J**



BOSCH

it Istruzioni per l'uso

Indice

| | |
|--|-----------|
| Importanti avvertenze di sicurezza..... | 3 |
| Cause dei danni..... | 5 |
| Il Suo nuovo forno | 5 |
| Pannello dei comandi | 5 |
| Selettori delle funzioni..... | 6 |
| Selettori della temperatura..... | 6 |
| Suoneria..... | 6 |
| Vano di cottura..... | 6 |
| Gli accessori | 7 |
| Introduzione degli accessori..... | 7 |
| Accessori speciali..... | 7 |
| Prima del primo utilizzo | 8 |
| Riscaldamento del forno | 8 |
| Pulizia degli accessori | 8 |
| Regolazione del forno | 8 |
| Tipi di riscaldamento e temperatura | 8 |
| Prima del primo utilizzo | 8 |
| Riscaldamento del forno | 8 |
| Pulizia degli accessori | 8 |
| Cura e manutenzione | 9 |
| Detergente..... | 9 |
| Sgancio e riaggancio dei supporti | 9 |
| Sgancio e riaggancio della porta del forno | 10 |
| Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta..... | 11 |
| Che cosa fare in caso di guasto? | 11 |
| Tabella guasti | 11 |
| Sostituzione della lampadina superiore del forno | 12 |
| Copertura in vetro | 12 |
| Servizio di assistenza tecnica..... | 12 |
| Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)..... | 12 |
| Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico | 12 |
| Risparmio energetico | 12 |
| Smaltimento ecocompatibile | 12 |
| Misure da osservare durante il trasporto | 12 |
| Testati nel nostro laboratorio | 13 |
| Dolci e biscotti..... | 13 |
| Consigli per la cottura in forno..... | 14 |
| Carne, pollame, pesce..... | 15 |
| Consigli per la cottura in forno e al grill | 17 |
| Sformati, gratin, toast | 17 |
| Cibi pronti | 17 |
| Pietanze speciali | 18 |
| Scongelamento | 18 |
| Essiccare per la conservazione | 18 |
| Sterilizzazione per conserve | 19 |
| Acrilamide negli alimenti | 19 |
| Pietanze sperimentate | 20 |
| Cottura al forno | 20 |
| Cottura al grill | 20 |

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

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la

formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

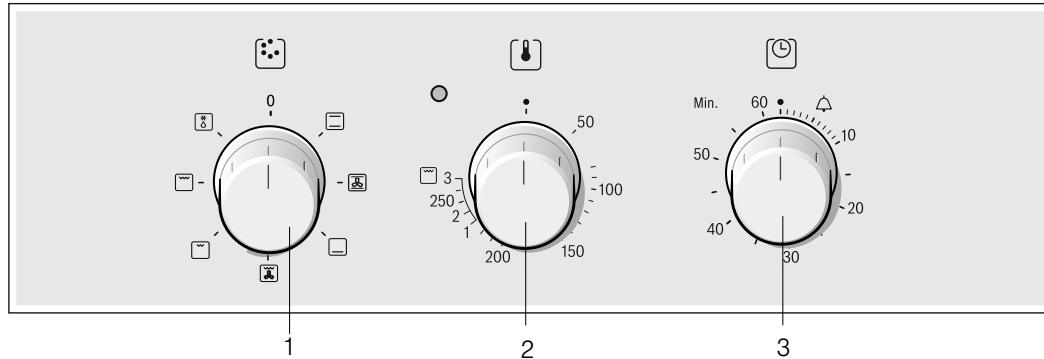
Il Suo nuovo forno

Viene qui presentato e descritto il Suo nuovo forno. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli

elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello dei comandi

Di seguito viene fornita una panoramica sul pannello dei comandi. La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



Spiegazioni

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Selettore funzioni |
| 2 | Selettore della temperatura |
| 3 | Suoneria |

Selettore delle funzioni

Il selettore delle funzioni consente di impostare il tipo di riscaldamento per il forno. Il selettore delle funzioni può essere ruotato verso destra o sinistra.

Una volta impostato il tipo di riscaldamento desiderato, la lampada illuminazione forno si accende.

| Regolazione | Funzione |
|--|--|
| 0 Spento | Il forno è spento. |
| <input type="checkbox"/> Riscaldamento superiore e inferiore | Cuocere e grigliare nel forno è possibile solo su un piano. Questa impostazione è adatta per torte e pizze in stampi o in teglia e per arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Aria calda* | Su un piano possono essere sistamate meringhe e pasta sfoglia. Pasticcini, biscottini e pasta sfoglia possono essere cotti contemporaneamente su due piani. Il ventilatore sulla parte posteriore dell'apparecchio distribuisce uniformemente intorno ai cibi il calore proveniente dall'alto e dal basso. |
| <input type="checkbox"/> Riscaldamento inferiore | Il riscaldamento inferiore permette di cuocere e fare dorare dal basso le pietanze. Il calore proviene da basso. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Grill ventilato | Il grill ventilato è adatto soprattutto per grigliare pesce, pollame e grosse porzioni di carne. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi. |
| <input type="checkbox"/> Grill, superficie piccola | Il tipo di riscaldamento è adatto per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. Viene riscaldata la parte centrale della resistenza grill. |
| <input type="checkbox"/> Grill, superficie grande | Si possono grigliare grandi quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Scongelamento | Esempio: carne, pollame, pane e torte. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi. |

* Tipo di riscaldamento secondo la classe di efficienza energetica EN50304.

Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura consente di impostare la temperatura e il livello grill.

| Regola-zione | Funzione |
|--------------|---|
| ● | Spento Il forno non è caldo. |
| 50-270 | Campo di temperatura La temperatura è indicata in °C. |
| 1, 2, 3 | Livelli grill Livelli per il grill, superficie piccola <input checked="" type="checkbox"/> e grande <input type="checkbox"/> . Livello 1 = basso Livello 2 = medio Livello 3 = potente |

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

Livelli grill

Per il grill piatto impostare un livello grill servendosi del selettore della temperatura.

Suoneria

La suoneria può essere impostata fino a 60 minuti, ed è indipendente dal forno. Può essere utilizzata come sveglia da cucina.

| Posizione | Funzione |
|------------------------------|---|
| ● Posizione zero | Impostazione Off |
| 🔔 Fine del tempo imposta | Segnale al termine del tempo impostato. |
| 🔔 - 60 Indicatore dei minuti | Indicatore del tempo, in minuti |

Impostazione

Impostare la suoneria sulla durata desiderata.

Il tempo è trascorso

Al termine del tempo, suona un segnale il selettore ruota automaticamente in posizione Off ●.

Vano di cottura

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

Lampada illuminazione forno

Durante il funzionamento, la lampada di illuminazione del forno si accende. Ruotando il selettore funzioni in una posizione qualsiasi è anche possibile accendere la lampada di illuminazione del forno senza che quest'ultimo inizi a riscaldarsi.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

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.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

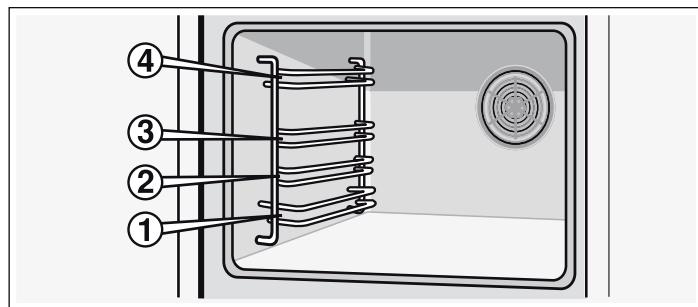
Gli accessori

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.

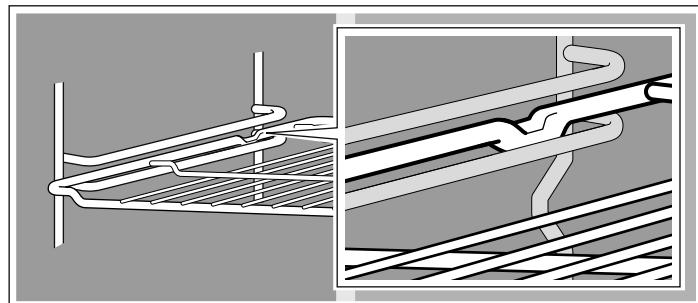
Introduzione degli accessori

È possibile posizionare gli accessori su quattro altezze differenti del forno. Inserire gli accessori sempre fino all'arresto, al fine evitare il contatto con la porta in vetro.



Gli accessori, se estratti all'incirca della metà, vengono bloccati. In questo modo è più facile prelevare le portate.

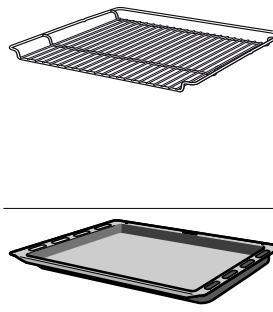
Introducendo gli accessori nel forno, fare attenzione al passaggio dei medesimi nella parte posteriore. Solo così entreranno correttamente.



Avvertenza: Gli accessori possono deformarsi a causa del calore. Non appena raffreddati, gli accessori riacquistano la loro forma originale. Il loro utilizzo non viene compromesso.

Sorreggere la teglia da forno dai lati con entrambe le mani e inserirla parallelamente nel supporto. Durante l'inserimento, evitare di muovere la teglia da forno verso destra o sinistra. In caso contrario, l'inserimento della teglia risulta poco agevole e si rischia di danneggiare le superfici smaltate.

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



Griglia

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

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 arrosti 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 l'assistenza clienti 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 ordinarli tramite Internet variano a seconda del Paese. Per informazioni, consultare i documenti di vendita.

Gli accessori speciali non sono sempre compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto, indicare il nome completo dell'apparecchio posseduto (n°E).

| Accessori speciali | Numero HEZ | Funzione |
|--------------------------|------------|--|
| Griglia | HEZ 434000 | Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrosti, grigliate e pietanze surgelate. |
| Teglia in alluminio | HEZ 430001 | Per dolci e biscottini. Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno. |
| Teglia da forno smaltata | HEZ 431001 | Per dolci e biscottini. Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno. |
| Leccarda | HEZ 432001 | Per dolci, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrosti. Può anche essere utilizzata al di sotto della griglia per raccogliere il grasso o il sugo di cottura della carne. Informare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno. |

Porta del forno: misure di sicurezza aggiuntive

In caso di tempi di cottura prolungati, la porta del forno può surriscaldarsi notevolmente.

In presenza di bambini, prestare particolare attenzione durante l'uso del forno.

Inoltre, è disponibile un dispositivo di protezione che impedisce un contattodiretto con la porta del forno. Questo accessorio speciale (440651) è disponibile presso il servizio clienti.

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.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

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

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

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

Pulizia degli accessori

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

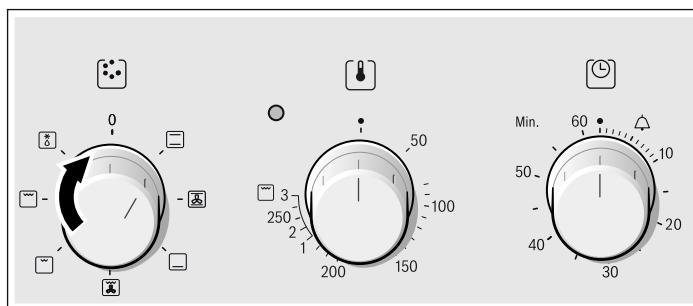
Regolazione del forno

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

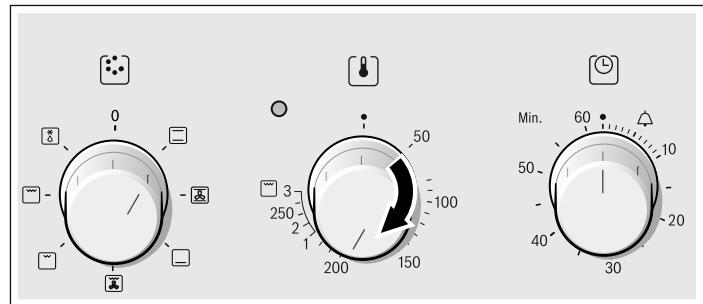
Tipi di riscaldamento e temperatura

Esempio nella figura: Riscaldamento superiore/inferiore 190 °C.

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



2. Servendosi del selettore della temperatura, si possono impostare la temperatura o il livello grill.



Il forno viene riscaldato.

Spegnimento del forno

Portare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento, la temperatura e il livello grill possono essere modificati a seconda delle esigenze.

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.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

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

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

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

Pulizia degli accessori

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

Cura e manutenzione

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

Avvertenze

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

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici mediante l'utilizzo di detergenti errati, attenersi alle seguenti istruzioni.

Per la pulizia del forno

- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi;
- non utilizzare detergenti con un'elevata percentuale di alcol;
- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore;
- non lavare singoli componenti in lavastoviglie.

Sciacquare accuratamente le spugne nuove prima di utilizzarle per la prima volta.

| | |
|---------------------|--|
| Il pannello comandi | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro né raschietti per vetro. |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------------------|---|
| Superfici in acciaio inossidabile | Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno morbido. Pulire sempre le superfici in acciaio inossidabile parallelamente rispetto alla venatura naturale. In caso contrario, la superficie può graffiarsi. Asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumine. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. Le parti frontali in acciaio inossidabile possono essere lucidate mediante prodotti specifici. Rispettare le indicazioni del produttore. È possibile richiedere detergenti specifici per acciaio inossidabile all'assistenza tecnica o a rivenditori specializzati. |
|-----------------------------------|---|

| | |
|------------------------------|---|
| Superfici smaltate e laccate | Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
|------------------------------|---|

| | |
|----------|---|
| Manopole | Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
|----------|---|

| | |
|-----------------|--|
| Lastra in vetro | Pulire con un detergente per vetro. Non utilizzare detergenti aggressivi oppure oggetti in metallo affilati. Questi possono rigare e/o danneggiare la lastra in vetro. |
|-----------------|--|

| | |
|-------------|--|
| Guarnizione | Pulire con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
|-------------|--|

| | |
|-------------------|---|
| Interno del forno | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. In caso di sporco ostinato: utilizzare un detergente per forno solo sulle superfici raffreddate. |
|-------------------|---|

| | |
|---|---|
| Copertura in vetro della lampadina del forno | Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
|---|---|

| | |
|------------------|---|
| Accessori | Immergere in una soluzione di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugna. |
|------------------|---|

| | |
|--------------------------------------|---|
| Teglia in alluminio (opzione) | Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare mai detergente per forno. Al fine di evitare graffi, non toccare mai le superfici in metallo con coltelli o oggetti affilati simili. Pulire in direzione orizzontale e senza esercitare una forza eccessiva usando una piccola quantità di detergente per stoviglie, un panno per la pulizia dei vetri umido o un panno in microfibra. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. In caso contrario, la superficie può graffiarsi |
|--------------------------------------|---|

| | |
|-------------------------------------|---|
| Protezione bambini (opzione) | Se sulla porta del forno è applicata una protezione per bambini, prima della pulizia è necessario rimuoverla. Immergere tutti i componenti in plastica in una soluzione di lavaggio calda e pulire con una spugna. Asciugare con un panno morbido. In caso di una quantità eccessiva di sporco, la protezione per bambini non funziona più correttamente. |
|-------------------------------------|---|

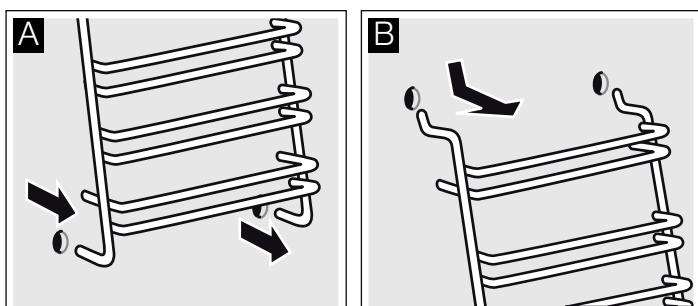
| | |
|----------------------|--|
| Piano cottura | Indicazioni per la cura e la pulizia sono riportate nelle Istruzioni per l'uso specifiche del piano cottura. |
|----------------------|--|

Sgancio e riaggancio dei supporti

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

Sganciamento dei supporti

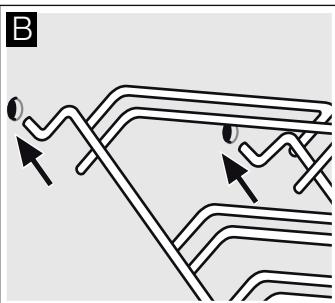
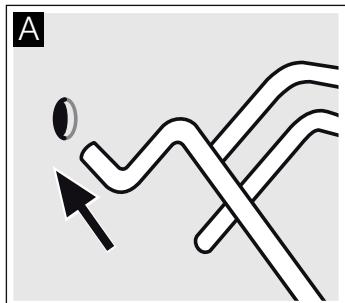
1. Estrarre dalla parte bassa il supporto verso il centro del vano forno, fino a quando i due perni non saranno completamente liberi (Fig. A).
2. Sollevare quindi il supporto verso l'alto ed estrarlo con cautela (Fig. B).



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

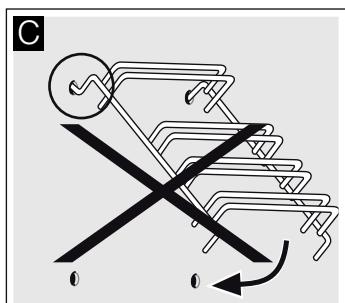
Montaggio dei supporti

1. Inserire attentamente i due ganci nei fori superiori. (Fig. A-B)



⚠ Montaggio errato!

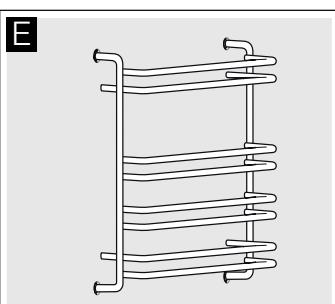
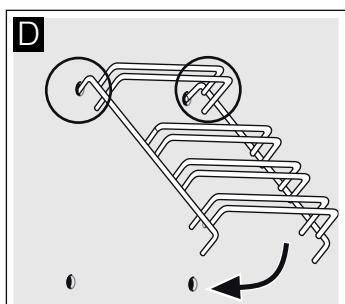
Non muovere mai il supporto prima che i due ganci non siano completamente fissati nei due fori superiori. Lo smalto potrebbe danneggiarsi e rompersi (Fig. C).



2. I due ganci devono essere completamente fissati nei due fori superiori. Ora muovere con cautela e lentamente il supporto verso il basso e agganciarlo nei due fori inferiori (Fig. D).

3. Agganciare entrambi i supporti alle pareti laterali del forno (Fig. E).

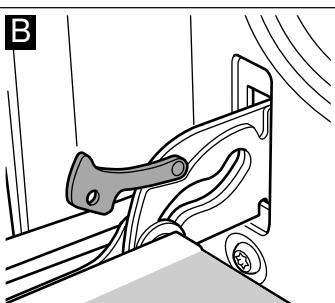
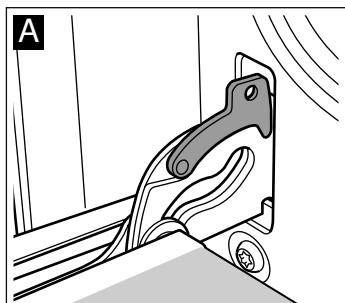
Se i supporti sono montati correttamente la distanza tra i due livelli di inserimento superiore è maggiore.



Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

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

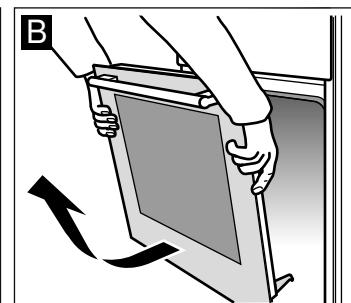
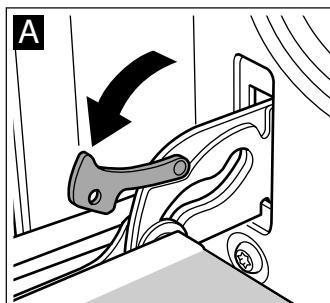


⚠ Pericolo di lesioni!

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

Sgancio della porta

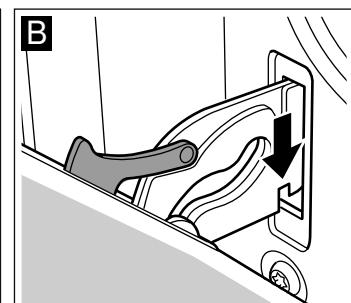
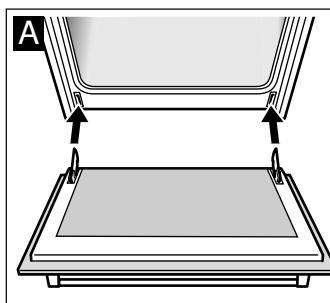
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



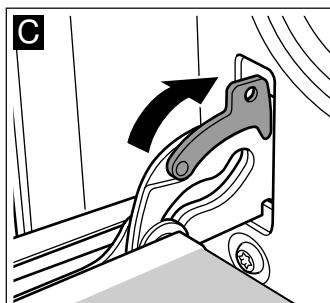
Riaggancio della porta

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

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



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



⚠ Pericolo di lesioni!

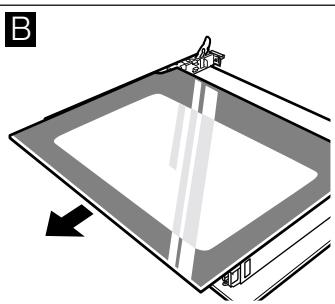
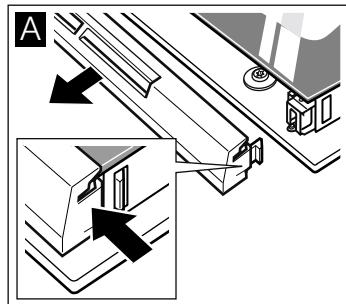
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

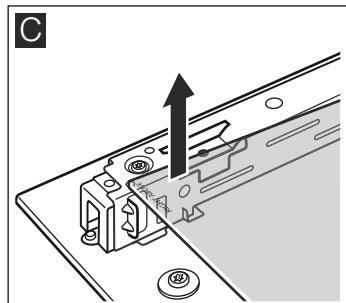
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. 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.

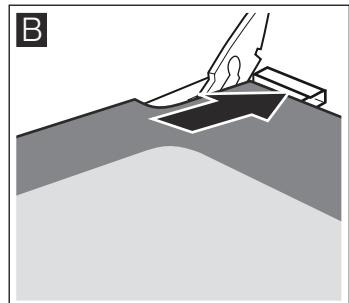
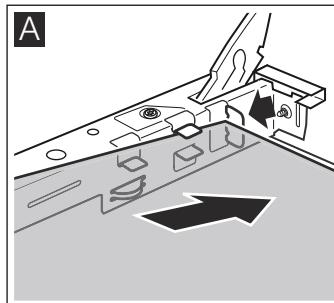
⚠️ Pericolo di lesioni!

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 la cottura di una pietanza non riesce bene, consultare la sezione *Abbiamo provato per voi le pietanze nel nostro laboratorio*. Qui potete trovare consigli e informazioni utili per la cottura al forno di diversi tipi di pietanze.

| Guasto | Causa possibile | Soluzione/Informazioni |
|------------------------|--|--|
| Il forno non funziona. | L'interruttore di sicurezza è difettoso. | Controllare nella scatola dei fusibili se l'interruttore di sicurezza è difettoso. |
| | Interruzione di corrente. | Verificare il funzionamento della lampada della cucina o degli altri elettrodomestici. |
| Il forno non è caldo. | Polvere sui contatti. | Ruotare qualche volta verso destra o verso sinistra le manopole. |

⚠️ Pericolo di folgorazione!

Le riparazioni non eseguite correttamente possono risultare pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da un tecnico del nostro servizio di assistenza clienti.

Attenzione!

In caso di danni, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio assistenza clienti o da personale qualificato.

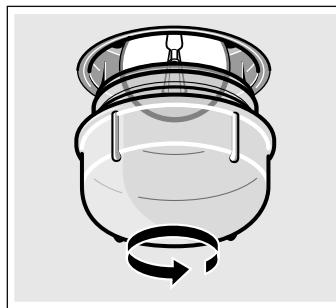
Sostituzione della lampadina superiore del forno

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 prodotto (E) e codice di produzione (FD)

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

Codice prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

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

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 dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Misure da osservare durante il trasporto

Fissare tutte le parti mobili all'interno e all'esterno dell'apparecchio con nastro adesivo che sia possibile rimuovere senza lasciare tracce. Inserire tutti gli accessori (ad es. la teglia da forno) nei relativi ripiani con un cartone sottile sui bordi al fine di evitare danni all'apparecchio. Posizionare un cartone o simili tra la parete anteriore e quella di fondo, al fine di evitare eventuali urti contro la parte interna della porta in vetro.

Fissare la porta del forno alle pareti laterali dell'apparecchio, utilizzando un nastro adesivo.

Conservare l'imballaggio originale dell'apparecchio.
Trasportare l'apparecchio solo nell'imballaggio originale.
Prestare attenzione alle frecce per il trasporto presenti sull'imballaggio.

Se non è più disponibile l'imballaggio originale

Avvolgere l'apparecchio in un imballaggio esterno tale da garantire una protezione adeguata da eventuali danni durante il trasporto.

Trasportare l'apparecchio in posizione verticale. Non fare presa sulla maniglia della porta o sui collegamenti posteriori dell'apparecchio, poiché possono danneggiarsi. Non porre oggetti pesanti sull'apparecchio.

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

Nella cottura dei dolci e delle torte si ottengono i migliori risultati con la funzione Riscaldamento sup./inf. .

Per la cottura con aria calda 2D  inserire l'accessorio ai seguenti livelli:

- Dolci in stampo: livello di inserimento 2
- Dolci in teglia: livello di inserimento 3

Cottura al forno e arrosto su più livelli

Utilizzare Aria calda .

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

- Leccarda: livello di inserimento 3
- Teglia: livello di inserimento 1

Non sempre pietanze inserite in forno nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Le tabelle contengono una scelta di pietanze.

Avvertenza: Non porre direttamente le pietanze sulla teglia in alluminio. Rivestire la teglia in alluminio con la carta da forno.

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 nello stampo | Stampo | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata, minuti |
|--|---------------------------------------|---------|---|-------------------|----------------|
| Impasti semplici | Stampo rotondo/a corona/rettangolare | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Impasti fini (ad es. torta Margherita) | Stampo rotondo/a corona/rettangolare | 2 |  | 155-175 | 65-75 |
| Fondi di pasta frolla con bordo | Stampo con cerniera | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Fondi di torta di pasta | Stampo per fondo di dolce alla frutta | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pan di Spagna | Stampo con cerniera | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Torta alla frutta o allo yogurt, pasta frolla* | Stampo con cerniera scuro | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Dolce alla frutta, di pasta | Stampo con cerniera | 2 |  | 150-170 | 55-65 |
| Torte salate* (ad es. quiche/torta di cipolle) | Stampo con cerniera | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Lasciar raffreddare la torta per circa 20 minuti all'interno dell'apparecchio.

| Dolci su teglia | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata, minuti |
|---|-----------|---------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Impasti o pasta lievitata con copertura secca | Leccarda: | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Impasti o pasta lievitata con copertura succosa | Leccarda: | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare) | Leccarda: | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Treccia lievitata con 500 g di farina | Leccarda: | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Stollen, 500 g di farina | Leccarda: | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Stollen, 1 kg di farina | Leccarda: | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, dolce | Leccarda: | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Leccarda: | 3 | | 180-200 | 20-30 |

Pane e panini

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

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

| Pane e panini | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in C° | Durata, minuti |
|------------------------------------|-----------|---------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Pane lievitato, 1,2 kg farina | Leccarda: | 2 | | 270 190 | 8 35-45 |
| Pane di pasta acida, 1,2 kg farina | Leccarda: | 2 | | 270 190 | 8 35-45 |
| Pagnotte (ad es. panini di segale) | Leccarda: | 2 | | 200-220 | 20-30 |

| Pasticcini | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata, minuti |
|---------------|-----------------------------------|---------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Biscottini | Leccarda: | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 | | 130-150 | 25-35 |
| Meringa | Leccarda: | 3 | | 70-90 | 125-135 |
| Bignè | Leccarda: | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Amaretti | Leccarda: | 3 | | 110-130 | 30-40 |
| | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |
| Pasta sfoglia | Leccarda: | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 | | 180-200 | 30-40 |

* Ulteriori teglie possono essere richieste in un secondo tempo al servizio di assistenza tecnica o ai rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia.

Consigli per la cottura in forno

| | |
|--|---|
| Se si desidera seguire una propria ricetta. | Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle. |
| Come capire se il dolce è ben cotto: | Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata nella ricetta, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto. |
| Il dolce si sgonfia. | La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettare il tempo di mescolazione 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 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 i tempi di cottura. |
| Il pane o il dolce (ad es. Cheesecake) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua). | La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci con molti liquidi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e poi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette. |
| Il dolce è dorato in modo irregolare. | 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 influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia. |

| | |
|--|---|
| La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. | In futuro inserire la torta a un livello più basso. |
| Il succo della frutta trabocca. | La prossima volta utilizzare la leccarda più profonda (se disponibile). |
| Durante la cottura le pagnotte lievitate si attaccano l'una all'altra. | Mantenere una distanza di almeno 2 cm circa tra le pagnotte. In questo modo vi è spazio sufficiente per la lievitazione e la cottura uniforme delle pagnotte. |
| Se si desidera cuocere su due livelli. | Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda |

Durante la cottura di dolci contenenti liquidi si produce acqua di condensa.

Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul cruscotto dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce 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.

Indicazioni per cuocere alla griglia

Grigliare sempre con il forno chiuso.

Preriscaldare il grill per circa 3 minuti prima di mettere la grigliata sulla griglia.

Posizionare la grigliata direttamente sulla griglia; un singolo pezzo di carne viene meglio se posizionato nella zona centrale della griglia. Inserire anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

La teglia da forno o la leccarda non devono essere inserite al livello 4. A temperature elevate potrebbero deformarsi e danneggiare il vano di cottura durante l'estrazione.

Utilizzare possibilmente grigliate con pezzi della stessa dimensione, così che si dorino uniformemente e non si secchino. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo averle grigliate.

Girare i pezzi della grigliata dopo ⅔ del tempo indicato.

L'elemento scaldante del grill si accende e si spegne di continuo. Si tratta di un fenomeno normale. La frequenza di questa alternanza dipende dal livello grill impostato.

Carne

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

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

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

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

| Carne | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata, minuti |
|-----------------------------|--------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|----------------|
| Carne di manzo | | | | | | |
| Arrosto di manzo | 1,0 kg | con coperchio | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Filetto di manzo, rosa | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| Roastbeef, rosa | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 230-250 | 50 |
| Bisteccche, 3 cm, al sangue | | Griglia + leccarda | 4+1 | | 3 | 15 |
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosto di vitello | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |

| Carne | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata, minuti |
|--|-------------|------------------------------|----------------|------------------------------|---|-----------------------|
| Carne di maiale | | | | | | |
| 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 |
| Con cotenna (ad es. spalla) | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Cotoletta di maiale con osso | 1,0 kg | con coperchio | 1 | | 210-230 | 80 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Cosciotto d'agnello disossato, media cottura | 1,5 kg | senza coperchio | 1 | | 170-190 | 120 |
| Carne tritata | | | | | | |
| Polpettone | ca. 750 g | senza coperchio | 1 | | 180-200 | 70 |
| Salsicciotti | | | | | | |
| Salsicciotti | | Griglia + leccarda | 4+1 | | 3 | 15 |

Pollame

I valori della tabella valgono per l'introduzione dei cibi nel forno freddo.

I pesi indicati nella tabella si riferiscono a pollame non farcito, pronto per la cottura.

Se si cuoce direttamente sulla griglia con la funzione grill, inserire la leccarda al livello 1.

Bucare la pelle sotto le ali dell'anatra e dell'oca, in modo che possa colare il grasso.

Disporre il pollame sulla griglia con il petto rivolto verso il basso. Il pollame deve essere girato dopo due terzi del tempo di cottura.

Il pollame risulta particolarmente dorato e croccante se, verso la fine del tempo di cottura, viene spalmato con burro, irrorato con acqua calda salata o succo di arancia.

| Pollame | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata, minuti |
|--------------------------|----------------|------------------------------|----------------|------------------------------|---|-----------------------|
| Mezzo pollo, 1-4 pezzi | 400g ciascuno | Griglia | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Porzioni di pollo | 250 g ciascuna | Griglia | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Pollo, intero, 1-4 pezzi | 1 kg ciascuno | Griglia | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| Anatra, intera | 1,7 kg | Griglia | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Oca, intera | 3,0 kg | Griglia | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Tacchinella, intera | 3,0 kg | Griglia | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 Cosce di tacchino | 800g ciascuna | Griglia | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Pesce

Girare i pezzi di pesce dopo 2/3 del tempo indicato.

I pesci interi non vanno necessariamente girati. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce,

aggiungere nel ventre una patata tagliata a metà o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Se si cuoce direttamente sulla griglia inserire anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo di cottura del pesce e il forno resta più pulito.

| Pesce | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata, minuti |
|------------------------------------|-------------|------------------------------|----------------|------------------------------|---|-----------------------|
| Pesce, intero | da 300 g | Griglia | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Griglia | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Griglia | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Tranci di pesce, ad es. costelette | da 300 g | Griglia | 4 | | 2 | 20-25 |

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 cucchiaio". Premere l'arrosto con un cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'. |
| L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata. | Controllare il livello di inserimento e la temperatura. |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato. | La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido. |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso. | La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido. |
| Quando si irorra l'arrosto, si sviluppa vapore. | Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa. |

Sformati, gratin, toast

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

Collocare sempre le stoviglie sulla griglia.

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

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in C° | Durata, minuti |
|--|-----------------------|---------|-------------------------------------|-------------------|----------------|
| Soufflé | | | | | |
| Soufflé, dolce | Stampo per soufflé | 2 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 50-60 |
| Sformato di pasta | Stampo per soufflé | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 25-35 |
| Gratin | | | | | |
| Gratin di patate, ingredienti crudi, altezza max. 2 cm | Stampo per soufflé | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170 | 50-60 |
| Toast | | | | | |
| Dorare i toast, 4 pezzi | Griglia | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 6-7 |
| Dorare i toast, 12 pezzi | Griglia | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 4-5 |
| Gratinare i toast, 4 pezzi | Griglia | 3 | <input type="checkbox"/> | 3 | 7-10 |
| Gratinare i toast, 12 pezzi | Griglia | 3 | <input type="checkbox"/> | 3 | 5-8 |

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in C° | Durata, minuti |
|---------------------------------|-----------|---------|-------------------------------------|-------------------|----------------|
| Strudel con farcitura di frutta | Leccarda: | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 40-50 |
| Patate fritte | Leccarda: | 3 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Griglia | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baguette | Griglia | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210 | 15-20 |

Avvertenza

Durante la cottura di pietanze surgelate la leccarda potrebbe deformarsi. Il motivo è la notevole differenza di temperatura a cui è sottoposta. La deformazione scompare già durante la cottura.

Pietanze speciali

Gli impasti lievitati e lo yogurt fatto in casa si possono preparare molto bene a basse temperature.

Rimuovere gli accessori dal forno.

Preparazione dello yogurt

1. Portare a ebollizione 1 litro di latte (3,5 % di grasso), farlo raffreddare a 40 °C.
2. Aggiungere al latte 150 g di yogurt (dal frigorifero) e amalgamare bene.

3. Versare in vasetti per yogurt richiudibili e coprire con pellicola trasparente.

4. Mettere i vasetti sulla griglia all'altezza 1.

5. Impostare la temperatura su 50 °C e cuocere come indicato.

Fare lievitare l'impasto

1. Preparare l'impasto come d'abitudine, metterlo in un contenitore di ceramica refrattario e coprirlo.
2. Preriscaldare il forno come indicato.
3. Chiudere la porta del forno e fare lievitare l'impasto nel forno.

| Pietanza | Stoviglie/pentole | | Tipo di riscaldamento | Temperatura | Durata |
|--------------|--|---|--------------------------|--|-----------------------------|
| Yogurt | Vasetti per yogurt richiudibili | 1 | <input type="checkbox"/> | 50 °C | 6-8 ore |
| Lievitazione | Mettere il contenitore refrattario sul fondo del forno | | <input type="checkbox"/> | preriscaldare a 50 °C Spegnere l'apparecchio e introdurre l'impasto nel forno | 5-10 minuti 20-30 minuti |

Scongelamento

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità degli alimenti.

Rispettare sempre le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Estrarre gli alimenti dalla confezione e posizionarli sulla griglia in una stoviglia adatta.

Posizionare il pollame con il petto sul piatto.

| Alimento congelato | 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 altri biscotti | Griglia | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | Il selettori della temperatura restano disattivati |

Essiccare per la conservazione

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

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.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

La leccarda deve essere inserita al livello 3, la griglia al livello 1.

| Frutta e verdura | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in C° | Durata, ore |
|--------------------------------------|---------|--------------------------|-------------------|-------------|
| 600 g di fette di mela | 1+3 | <input type="checkbox"/> | 80 | ca. 5 |
| 800 g di fette di pera | 1+3 | <input type="checkbox"/> | 80 | ca. 8 |
| 1,5 kg di susine o prugne | 1+3 | <input type="checkbox"/> | 80 | ca. 8-10 |
| 200 g di erbe aromatiche, ben lavate | 1+3 | <input type="checkbox"/> | 80 | ca. 1½ |

Sterilizzazione per conserve

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

Attenzione!

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

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

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

Preparazione

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

Frutta in barattoli da un litro

| | Da quando inizia a spumeggiare | Calore residuo |
|---|--------------------------------|----------------|
| Mele, ribes, fragole | spegnere | ca. 25 minuti |
| Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina | spegnere | ca. 30 minuti |
| Mousse di mele, pere, prugne | spegnere | ca. 35 minuti |

Verdure

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

4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.

Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

Impostazione

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

Sterilizzazione per conserve

Frutta

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

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

Verdure in acqua fredda in barattoli da un litro

| | Da quando inizia a spumeggiare | Calore residuo |
|------------------------------------|--------------------------------|----------------|
| Cetrioli | - | ca. 35 minuti |
| Barbabietola rossa | ca. 35 minuti | ca. 30 minuti |
| Cavolini di Bruxelles | ca. 45 minuti | ca. 30 minuti |
| Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso | ca. 60 minuti | ca. 30 minuti |
| Piselli | ca. 70 minuti | ca. 30 minuti |

Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Attenzione!

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

Acrilamide negli alimenti

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

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità

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

Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.

Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.

Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Patate fritte al forno

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

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.
Secondo EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Cottura al forno

Cottura su 2 livelli:

Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Biscotti (ad esempio biscotti turchi in sciropo di zucchero):
Non sempre pietanze inserite in forno nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

Torta di mele coperta, livello 1:
Cambiare la posizione dello stampo a cerniera, inserirlo diagonalmente.

Torta di mele coperta, livello 2:
Cambiare la posizione dello stampo a cerniera.

Dolci in stampi a cerniera in metallo:
Cuocere all'altezza 1 con Riscaldamento superiore/inferiore .
Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata, minuti |
|----------------------------|--|---------|-------------------------------------|-------------------|----------------|
| Biscotti | Leccarda: | 3 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 20-30 |
| | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-160 | 30-40 |
| Pasticcini | Leccarda: | 3 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 25-35 |
| Small cakes, preriscaldare | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-160 | 25-35 |
| Fondo di torta biscottata | Stampo con cerniera | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 30-40 |
| Torta di mele coperta | Leccarda + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm*** | 1 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 70-80 |
| | 2 griglie* + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm*** | 1+3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 70-80 |

* Altre teglie e griglie sono disponibili come accessori speciali presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

** In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia.

*** Gli stampi per torte devono essere posizionati sull'accessorio in diagonale.

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 e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Grado grill | Durata, minuti |
|--|-----------------------|---------|-------------------------------------|-------------|----------------|
| Dorare i toast Preriscaldare 10 min. | Griglia | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 1½-2 |
| Svizzera, 12 pezzi* Senza preriscaldare | Griglia + leccarda | 4+1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |

* Girare dopo ⅔ del tempo

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



9001056464

04
181295