



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)**



Forno da incasso

HBG634B.1

[it] Istruzioni per l'uso

Forno da incasso

Indice

	Conformità d'uso	4
	Importanti avvertenze di sicurezza	4
In generale	4	
Lampadina alogena	5	
	Cause dei danni	6
In generale	6	
	Tutela dell'ambiente	6
Risparmio energetico	6	
Smaltimento ecocompatibile	7	
	Conoscere l'apparecchio	8
Pannello di comando	8	
Elementi di comando	8	
Display	9	
Tipi di riscaldamento	10	
Ulteriori informazioni	11	
Funzioni del vano di cottura	11	
	Accessori	11
Accessori forniti	11	
Inserimento degli accessori	11	
Accessorio speciale	12	
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	13
Prima messa in funzione	13	
Pulizia del vano di cottura e degli accessori	13	
	Uso dell'apparecchio	14
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	14	
Avviare il funzionamento	14	
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	14	
Riscaldamento rapido	15	
	Funzioni durata	16
Impostazione della durata	16	
Impostazione dell'ora di fine cottura	16	
Impostazione dei contaminuti	17	
	Sicurezza bambino	18
Attivare e disattivare	18	
	Impostazioni di base	18
Modifica delle impostazioni di base	18	
Lista delle impostazioni di base	18	
Interruzione dell'alimentazione elettrica	19	
Modifica dell'ora	19	
	Impostazione Sabbat	19
Avvio dell'impostazione Sabbat	19	
	Pulizia	20
Detergenti adatti	20	
Superfici del vano di cottura	21	
Tenere pulito l'apparecchio	21	
	Supporti	22
Sgancio e riaggancio dei supporti	22	
	Porta dell'apparecchio	23
Smontaggio e montaggio dello sportello dell'apparecchio	23	
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	24	
	Malfunzionamento, che fare?	26
Eliminare i guasti autonomamente	26	
Durata di funzionamento massima	26	
Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura	27	
Copertura in vetro	27	
	Servizio assistenza clienti	27
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	27	
	Testati nel nostro laboratorio	28
Stampi in silicone	28	
Dolci e pasticcini	28	
Pane e pagnotte	31	
Pizze, quiche e torte salate	32	
Sformati e soufflé	34	
Pollame	35	
Carne	36	
Pesce	39	
Verdure e contorni	40	
Yogurt	41	
Tipi di riscaldamento eco	41	
Acrilamide negli alimenti	43	
Cottura delicata	43	
Essiccazione per la conservazione	44	
Sterilizzazione	45	
Lievitazione dell'impasto	46	
Scongelamento	46	
Scaldavivande	46	
Pietanze sperimentate	47	

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**

Conformità d'uso

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 4000 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 15 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. → "Accessori" a pagina 11

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – 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.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- 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.

Avviso – 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.

Avviso – 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. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. 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

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Lampadina alogena

Avviso – Pericolo di ustioni!

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature. Non toccare la copertura in vetro. Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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.

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

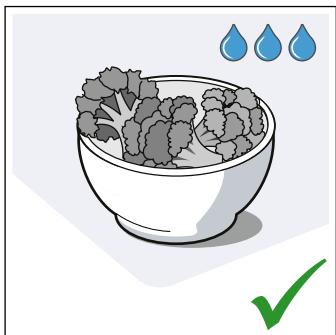
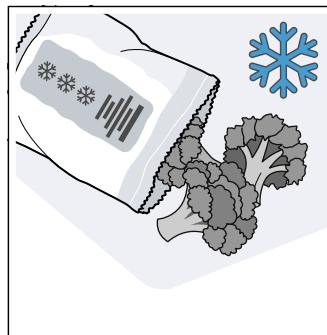
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- 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.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- 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.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione. → "Pulizia" a pagina 20
- 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.

Tutela dell'ambiente

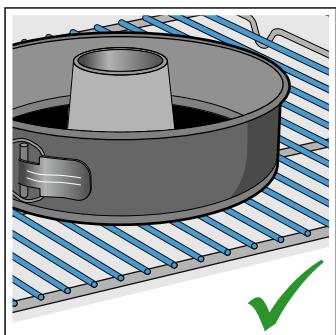
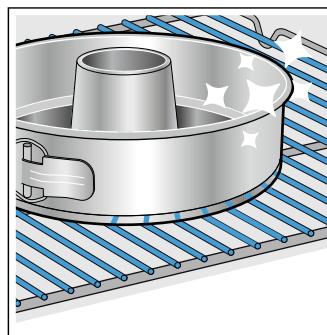
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

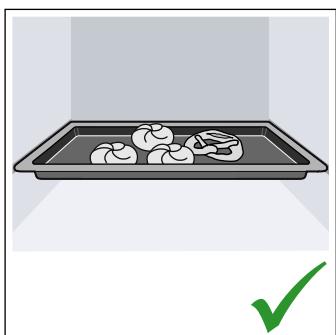
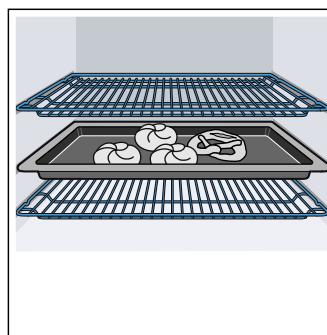
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



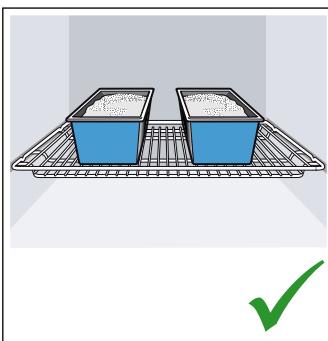
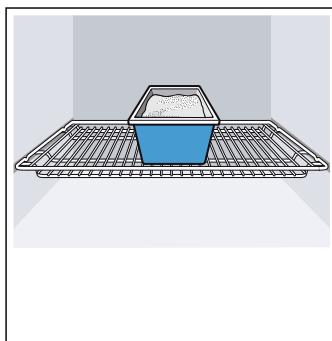
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.



- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. È possibile inserire nel vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro.



- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 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.



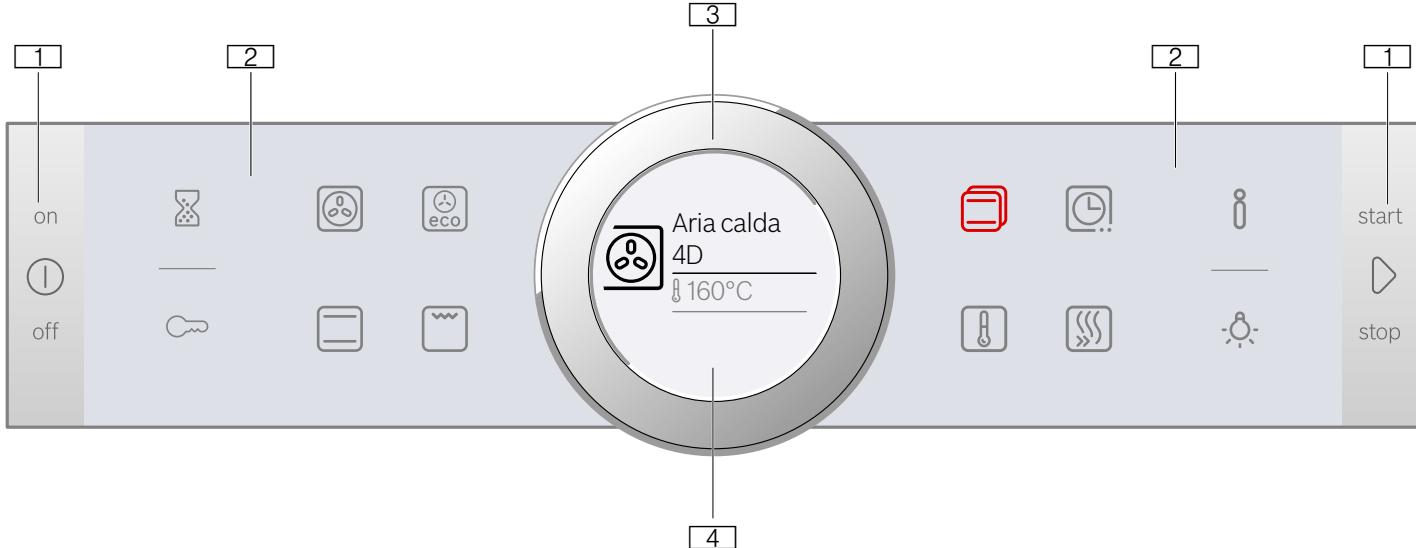
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.



1 Tasti

I tasti a sinistra e a destra nel campo di comando possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

Per gli apparecchi che non hanno una parte frontale in acciaio inox inossidabile, anche questi due tasti sono dei campi tattili senza punto su cui premere.

2 Campi tattili

Al di sotto dei campi tattili si trovano i sensori. Premere solo sul relativo simbolo per selezionare la funzione.

3 Anello di comando

L'anello di comando è montato in modo tale da poter essere ruotato illimitatamente verso sinistra o destra. Premerci sopra leggermente e muoverlo con il dito nella direzione desiderata.

4 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi tattili e dell'anello di comando impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con un tipo di riscaldamento selezionato.

 Tasti **Elementi di comando**

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

Simbolo	Significato	
Tasti		
①	on/off	Accensione e spegnimento dell'apparecchio
▷	avvio/stop	Avviare e interrompere il funzionamento o sospenderlo premendo a lungo (ca. 3 sec.)
Campo tattile esterno		
☒	Contaminuti	Selezionare il contaminuti
🔑	Sicurezza bambini	Attivare e disattivare la sicurezza bambini premendo a lungo (ca. 4 secondi)
ⓘ	Informazione	Visualizzare le avvertenze Richiamare il menu delle impostazioni di base tenendo premuto (ca. 3 sec.)
💡	Illuminazione interna	Accendere e spegnere l'illuminazione interna

Campi tattili interni

	Aria calda 4D	Selezionare direttamente il tipo di riscaldamento Aria calda 4D
	Riscaldamento sup./inf.	Selezionare direttamente il tipo di riscaldamento superiore/inferiore
	Aria calda eco	Selezionare direttamente il tipo di riscaldamento Aria calda Eco
	Grill, superficie grande	Selezionare direttamente il tipo di riscaldamento Grill, superficie grande
	Tipi di riscaldamento	Slezioneare l'elenco delle modalità di funzionamento
	Temperatura	Selezionare la temperatura per il vano di cottura
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni durata
	Riscaldamento rapido	Avviare o annullare il riscaldamento rapido per il vano cottura

Il campo tattile, il cui valore sul display può essere modificato o visualizzato in primo piano, è illuminato di rosso.

Anello di comando

Con l'anello di comando modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Nella maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. della temperatura, riportare indietro nuovamente l'anello di comando quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo. Nei tipi di riscaldamento incomincia, ad es., dopo l'ultimo punto di nuovo il primo.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo, adeguatamente per ogni situazione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, con una scritta bianca e sottolineato con una linea bianca. Il valore sullo sfondo è grigio.

Evidenziazione	Il valore messo in evidenza è modificabile direttamente, senza che debba prima essere selezionato. Dopo l'avvio di un funzionamento vengono sempre messi in evidenza la temperatura o il livello. La linea bianca corrisponde anche alla linea del riscaldamento e si colora di rosso.
Ingrandimento	Finché modificate il valore in evidenza tramite l'anello di comando, è l'unico valore a essere visualizzato ingrandito.



Linea nell'anello

Esteriormente al display si trova la linea nell'anello.

Se si vuole modificare un valore, la linea nell'anello indica dove ci si trova nell'elenco di riepilogo. A seconda del campo di impostazione la linea è continua o suddivisa in segmenti, in funzione della lunghezza dell'elenco di riepilogo.

Durante il funzionamento la linea nell'anello si colora di rosso di secondo in secondo. Dopo ogni minuto completo i segmenti si colorano di nuovo da capo. Con lo scadere della durata, ad ogni secondo si cancella un segmento.

Indicazione temperatura

Dopo l'avvio di un funzionamento viene visualizzata graficamente la temperatura attuale del vano di cottura.

Linea di riscaldamento	La linea bianca sotto la temperatura si colora da sinistra a destra di rosso, man mano che il vano di cottura si scalda. Quando si prerascalda, il momento giusto per mettere la pietanza in forno è quando la linea è interamente rossa. Nei livelli di impostazione, ad es. i livelli del grill, la linea di riscaldamento è subito interamente colorata di rosso.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, la linea nell'anello indica il calore residuo nel vano di cottura. Con il ridursi del calore residuo la linea nell'anello si scurisce sempre più fino a scomparire del tutto.

Avvertenza: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

I simboli relativi ai singoli tipi di riscaldamento rappresentano un valido supporto per riconoscere subito i giusti abbinamenti.

Dopo un tempo prolungato, a temperature molto elevate, l'apparecchio riduce leggermente la temperatura.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Tipo di utilizzo
	Aria calda 4D 30-275 °C	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda eco 30-275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 275 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.
	Riscaldamento sup./inf. eco 30-300 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Grill ventilato 30-300 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Grill, superficie grande Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.
	Livello pizza 30-275 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Cottura delicata 70-120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso.
	Riscaldamento inferiore 30-250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
	Scongelamento 30-60 °C	Per lo scongelamento delicato di pietanze surgelate.
	Scaldavivande 60-100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.
	Preriscaldare la stoviglia 30-70 °C	Per scaldare le stoviglie.

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti

possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita.

Premere sul campo **i**. L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi sul display. Nelle indicazioni più lunghe scorrere fino alla fine con l'anello di comando.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione interna

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 18

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. Diversamente l'apparecchio si surriscalderebbe.

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.

Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → "Impostazioni di base" a pagina 18

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrosti, grigliate e pietanze surgelate.



Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.



Teglia

Per dolci in teglia e pasticcini.

Utilizzare solo gli accessori originali in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

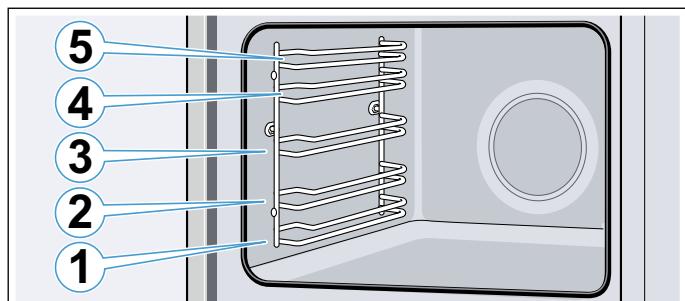
Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Avvertenza: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 5 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.



Inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

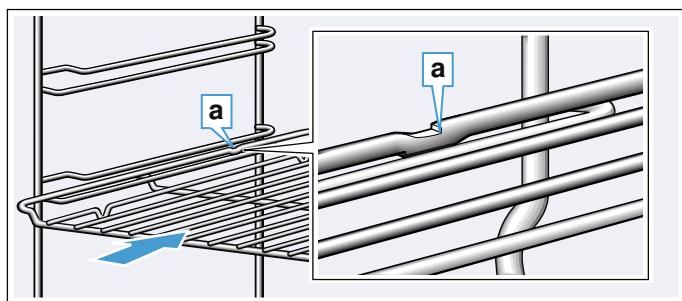
Avvertenze

- Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.
- Togliere dal vano di cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

Funzione d'arresto

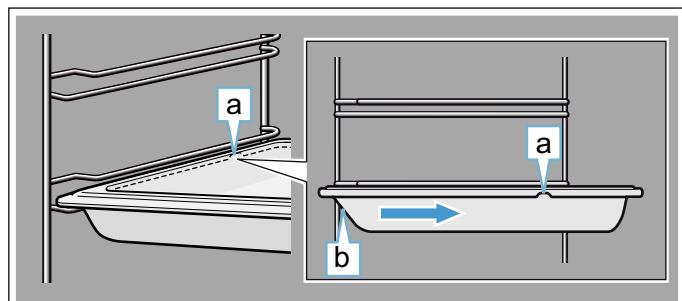
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso la porta dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso .



Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione a che la scanalatura di arresto **a** si trovi nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso lo sportello dell'apparecchio.

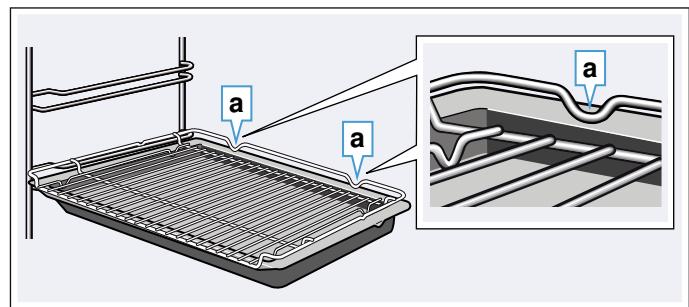
Esempio nella figura: leccarda

**Combinazione accessori**

È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.

Al momento del posizionamento della griglia, prestare attenzione che entrambi i distanziatori **a** siano sul bordo posteriore. Durante l'inserimento della leccarda, la griglia è sopra l'asta di guida del livello di inserimento.

Esempio nella figura: leccarda

**Accessorio speciale**

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 27

Accessori speciali**Griglia**

Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti e pezzi da grigliare.

Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Teglia

Per dolci in teglia e pasticcini.

Griglia inseribile

Per carne, pollame e pesce.

Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.

Leccarda, con rivestimento antiaderente

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni.

Gli alimenti si staccano più facilmente dalla leccarda.

Teglia con rivestimento antiaderente

Per dolci in teglia e pasticcini.

Gli alimenti si staccano più facilmente dalla teglia.

Padella professionale con griglia inseribile

Per la preparazione di grosse quantità di cibo.

Coperchio per la padella professionale

Il coperchio trasforma una padella professionale in una pirofila professionale.

Teglia per pizza

Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.

Griglia speciale

Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.

Pietra refrattaria

Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante.

La pietra refrattaria deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.

Pentola per arrosti in vetro (5,1 litri)

Per brasati e sformati.

Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".

Vassoio in vetro

Per arrosti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin.

Tegame in vetro

Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.

Sistema di estrazione singolo

Grazie alle guide di estensione al livello 2 è possibile estrarre l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Sistema di estrazione doppio

Grazie alle guide ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Sistema di estrazione triplo

Grazie alle guide di estrazione ai livelli 1, 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Listello decorativo

Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base. → *"Impostazioni di base" a pagina 18*

Impostazione della lingua

Innanzitutto compare la lingua. La lingua predefinita è il "Deutsch".

1. Servendosi dell'anello di comando impostare la lingua desiderata.
2. Per confermare premere sul campo . Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

L'ora si avvia alle "12:00".

1. Impostare l'ora con l'anello di comando.
2. Per confermare premere sul campo . Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata. Viene mostrata l'ora attuale.

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo e rimuovere il nastro adesivo presente all'interno o sull'apparecchio. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

Effettuare le impostazioni indicate. Per l'impostazione di temperatura e tipo di riscaldamento, consultare il prossimo capitolo. → *"Uso dell'apparecchio" a pagina 14*

Impostazioni

Tipo di riscaldamento	Aria calda 4D
Temperatura	massimo
Durata	1 ora

Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto on/off ①.

Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazione dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: La sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display, ad es. il calore residuo nel vano di cottura, rimangono visibili anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off ①.

Tutti i campi tattili si illuminano di rosso. Nel display compare il logo Bosch, quindi il primo tipo di riscaldamento dell'elenco di riepilogo.

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off ①.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora o eventualmente il calore residuo.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 18

Avviare il funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato con il tasto avvio/stop ▶.

Dopo l'avvio, oltre alle impostazioni viene visualizzato sul display anche l'indicatore del tempo. Inoltre compare la linea nell'anello e la linea di riscaldamento.

Funzione Pausa

Tramite il tasto avvio/stop ▶ è anche possibile interrompere un programma e riavviarlo.

Se si tiene premuto il tasto avvio/stop ▶ per ca. 3 secondi, il funzionamento viene annullato completamente e tutte le impostazioni sono resettate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o un annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Premere sul campo  per selezionare i tipi di riscaldamento. Il simbolo si illumina di rosso e sul display viene visualizzato il primo tipo di riscaldamento con la temperatura predefinita.

Esempio in figura: grill ventilato  a 195 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento con l'anello di comando.



2. Premere sul campo .

Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.

3. Impostare la temperatura con l'anello di comando.



4. Avviare con il tasto avvio/stop ▶.

Il tempo sul display indica da quanto il programma è già in funzione.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off ①.

Avvertenza: Sull'apparecchio è possibile impostare anche una durata oppure una fine per la cottura.

→ *Pagina 16*

Modifica

Dopo l'avvio di un funzionamento rimane sempre in evidenza la temperatura. Muovendo l'anello di comando, la temperatura viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop ▶ e premere sul campo . Compare il primo tipo di riscaldamento con la relativa temperatura predefinita. Modificare il tipo di riscaldamento con l'anello di comando.

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Tipi di riscaldamento Selezione diretta

È possibile selezionare determinati tipi di riscaldamento direttamente tramite i campi tattili. In tal modo è possibile impostare l'apparecchio in maniera ancora più rapida e semplice.

Tipi di riscaldamento regolabili tramite la selezione diretta:

- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Aria calda Eco
- Grill, superficie grande

Impostazione

1. Premere sul campo con il tipo di riscaldamento desiderato.
Sul display compare immediatamente la temperatura messa in evidenza in bianco.
2. Impostare la temperatura o il livello grill con l'anello di comando.
3. Avviare con il tasto avvio/stop ▶.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Riscaldamento rapido

In alcuni tipi di riscaldamento, con il riscaldamento rapido è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

I tipi di riscaldamento adatti per il riscaldamento rapido sono:

- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.

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

Impostazione

Prestare attenzione al tipo di riscaldamento adatto e alla temperatura impostata di almeno 100°C.

Diversamente il riscaldamento rapido non si attiva.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Premere sul campo . Il simbolo si illumina di rosso. Sul display compare un avviso di conferma.

Se il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Il simbolo non è più illuminato. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenza: La funzione durata è avviata contemporaneamente al riscaldamento rapido. Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

Annullo

Per interrompere il riscaldamento rapido premere nuovamente sul campo . Il simbolo non è più illuminato.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Funzione durata	Tipo di utilizzo
 Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
 Fine	Impostare una durata ed un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.
 Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e altre funzioni durata. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio non si accende o spegne automaticamente.

Dopo l'impostazione di un programma di cottura, è possibile richiamare una durata ed una fine tramite il campo . Il contaminuti ha un suo campo  e può essere impostato in qualsiasi momento.

Terminata una durata o il tempo del contaminuti viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale premendo sul campo .

Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base la durata del segnale acustico.
→ "Impostazioni di base" a pagina 18

Impostazione della durata.

La durata di cottura può essere impostata sull'apparecchio. Così la durata della cottura non viene superata involontariamente e non si devono interrompere altri lavori per terminare il programma.

Impostazione

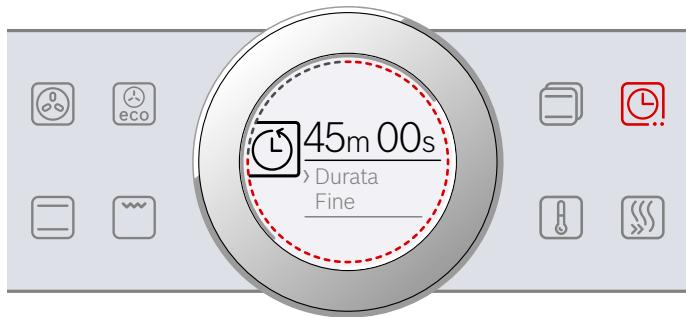
A seconda della direzione in cui si ruota l'anello di comando, la durata inizia con un valore predefinito: a sinistra 10 minuti, a destra 30 minuti.

È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, duree maggiori a intervalli di 5 minuti.

È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello.
2. Prima dell'avvio premere sul campo . Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la durata con l'anello di comando.



Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore, diversamente premere due volte sul campo . Sul display la durata è sotto i tipi di riscaldamento e la temperatura o il livello.

4. Avviare con il tasto avvio/stop . La durata scorre sul display.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo  è possibile reimpostare una durata o con il tasto avvio/stop  è possibile proseguire il funzionamento senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Per modificare la durata, premere il campo . La durata è messa in evidenza in bianco e può essere modificata con l'anello di comando. Accettare la modifica dal campo .

Se si desidera annullare la durata, riportarla completamente sullo zero. Dopo aver accettato una modifica è possibile proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop  senza la durata.

Impostazione dell'ora di fine cottura

È possibile spostare l'ora in cui termina la durata. È possibile ades. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
- Se il forno si è già avviato, non impostare più una fine. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione

La fine della durata può essere spostata in avanti al massimo di 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: la durata impostata è di 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:00.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello.
2. Impostare la durata.
3. Prima dell'avvio premere nuovamente sul campo . Sul display compare la fine, messa in evidenza in bianco.
4. Posticipare l'ora di fine cottura tramite l'anello di comando.



Dopo alcuni secondi viene acquisito il valore, diversamente premere nuovamente sul campo . Sul display l'ora di fine cottura è sotto la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.

5. Avviare con il tasto avvio/stop .
- Sul display viene visualizzata l'ora in cui l'apparecchio si accende.



L'apparecchio è in modalità standby. Quando l'apparecchio si avvia, la durata scorre sul display.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo  è possibile reimpostare una durata o con il tasto avvio/stop  è possibile proseguire il funzionamento senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Per modificare l'ora di fine cottura, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop  e premere due volte sul campo . L'ora di fine cottura è messa in evidenza in bianco e può essere modificata con l'anello di comando. Proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Se si desidera cancellare l'ora di fine cottura, riportarla completamente indietro. È possibile avviare direttamente la durata impostata con il tasto avvio/stop .

Avvertenza: È possibile modificare l'ora di fine cottura solo finché la durata non ha iniziato a scorrere. Diversamente il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

Impostazione

Il tempo del contaminuti inizia sempre da zero minuti. Maggiore è il valore, maggiori sono gli intervalli di tempo nell'impostazione.

È possibile impostare al max 24 ore.

1. Premere sul campo . Il simbolo si illumina di rosso. Sul display compare il tempo del contaminuti messo in evidenza in bianco.
2. Impostare l'ora del contaminuti con l'anello di comando.
3. Avviare con .

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo pochi secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.

Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento. Durante un funzionamento le sue impostazioni sono messe in primo piano. Se si preme sul campo  il contaminuti viene visualizzato per alcuni secondi.

Se il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Il simbolo non è più illuminato.

Consiglio: Se l'ora impostata del contaminuti è riferita all'azionamento dell'apparecchio utilizzate la durata. L'ora è visibile in primo piano e l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

Modifica ed annullamento

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il campo . Il tempo del contaminuti è messo in evidenza in bianco e può essere modificato con l'anello di comando.

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Il pannello di comando viene bloccato e non può più essere impostato. È possibile spegnere l'apparecchio solo mediante il tasto on/off ①.

Attivare e disattivare

La sicurezza bambini può essere attivata o disattivata sia ad apparecchio acceso che spento.

Tenere premuto per ca. 4 secondi sul campo .

Sul display compare un avviso di conferma.

Quando l'apparecchio è acceso il campo  si illumina di rosso. Se l'apparecchio è spento il campo  non compare.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto il campo  per ca. 3 secondi. Nel display compaiono le istruzioni sul ciclo.
 2. Confermare le istruzioni con il campo .
 3. Sul display viene visualizzata la prima impostazione "Lingua".
 4. Se necessario modificare l'impostazione con l'anello di comando.
 5. Premere sul campo .
 6. L'impostazione successiva compare sul display e può essere modificata con l'anello di comando.
 7. Scorrere tutte le impostazioni mediante il campo  e, se necessario, modificarle con l'anello di comando.
 8. Infine premere il tasto per circa 3 secondi il campo  per confermare.
- Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Annullamento

Se non si vogliono salvare le modifiche, è possibile annullarle con il tasto on/off ①. Sul display compare il messaggio che le impostazioni non sono state salvate.

Lista delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalla dotazione dell'apparecchio.

Impostazione	Selezione
Lingua	Sono disponibili altre lingue
Ora	Formato ora su 24 ore
Segnale acustico	Breve durata (30 sec) Durata media (1 min)* Durata prolung. (5 min)
Tono tasti	Attivato Disattivato* (il tono rimane nel simbolo on/off ①)
Luminosità del display	5 livelli
Indicatore dell'ora	Spento Digitale*
Illuminazione	Durante il funzionamento spenta Durante il funzionamento accesa*
Sicurezza bambini	Solo blocco tasti* Meccanismo di apertura porta e blocco tasti
Spegnimento notturno	Disattivato* Attivato

Logo del marchio	Visualizza* Non visualizzare
Tempo di postfuntionamento ventola	Consigliato* Minimo
Sistema di estrazione	Non aggiunta* (nei supporti e con estensione singola) Aggiunta (con estensione doppia e tripla)
Impostazione Sabbat	Attivata Disattivata*
Impostazioni di fabbrica	Ripristina Non ripristinare*

* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente più lunga. L'apparecchio può bypassare un'interruzione di corrente breve.

Modifica dell'ora

Se si desidera cambiare l'ora, ad esempio da ora legale a ora solare, modificare l'impostazione di base.

L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto il campo  per ca. 3 secondi. Nel display compaiono le istruzioni sul ciclo.
2. Confermare le istruzioni con il campo . Sul display viene visualizzata la prima impostazione "Lingua".
3. Premere sul campo . Viene visualizzata l'impostazione per l'ora.
4. Modificare l'ora con l'anello di comando.
5. Quindi premere il campo  per circa 3 secondi per confermare.

Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avvio dell'impostazione Sabbat

Prima di poter utilizzare l'impostazione Sabbat la si deve attivare nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base" a pagina 18

Se l'impostazione di base viene modificata, l'impostazione Sabbat viene indicata come ultima tra i tipi di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda con Riscaldamento sup./inf. È possibile impostare una temperatura compresa tra 85° e 140°C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento Impostazione Sabbat  con l'anello di comando.
2. Premere sul campo . Sul display compare la temperatura messa in evidenza in bianco.
3. Impostare la temperatura desiderata con l'anello di comando.
4. Prima dell'avvio premere sul campo . Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
5. Servendosi dell'anello di comando impostare la durata desiderata.

Avvertenza: Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.

6. Avviare con il tasto avvio/stop . La durata scorre sul display. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata dell'impostazione Sabbat è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00 min. 00 sec.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Avvertenza: Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo non si arresta.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera interrompere l'impostazione Sabbat, spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop .

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

Attenzione!

Danni alle superfici

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

⚠️ Avviso – 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.

Settore	Pulizia
Esterno dell'apparecchio	
Frontale in acciaio	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi, in quanto potrebbero corrodere la superficie.</p> <p>Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.</p>
Plastica	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p>
Superfici laccate	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p>
Pannello di comando	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p>

Pannelli della porta	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.</p>
Maniglia della porta	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.</p>

Interno dell'apparecchio

Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.</p> <p>In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.</p>
Guarnizione della porta	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.</p> <p>Non strofinare.</p>
Rivestimento della porta	<p>In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.</p> <p>In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p> <p>Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta.</p>
Supporti	<p>Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.</p>
Sistema di estrazione	<p>Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola.</p> <p>Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.</p>
Accessori	<p>Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.</p> <p>In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.</p>

Avvertenze

- Lieve differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.
I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Superfici del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Si riconosce dalla superficie ruvida.

Il fondo, la parete superiore e le pareti laterali sono smaltate e hanno una superficie liscia.

Pulizia delle superfici smaltate

Pulire le superfici smaltate lisce con un panno spugna e con una soluzione di lavaggio calda oppure con acqua e aceto. Asciugare con un panno morbido.

Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.

Attenzione!

Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Pulizia delle superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando l'apparecchio è in funzione.

Se con l'autopulizia le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite e presentano macchie scure, è possibile pulirle con un riscaldamento mirato.

Impostazione

Togliere prima dal vano di cottura i supporti, le estensioni, gli accessori e le stoviglie. Pulire a fondo le superfici smaltate lisce nel vano di cottura, la parte interna della porta e la copertura in vetro dell'illuminazione interna del vano di cottura.

1. Impostare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D.
2. Impostare la temperatura massima.
3. Avviare il funzionamento e lasciarlo in funzione per almeno 1 ora.

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Avvertenza: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquare repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albumi.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Supporti

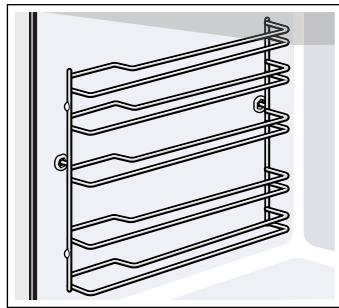
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

Sgancio e riaggancio dei supporti

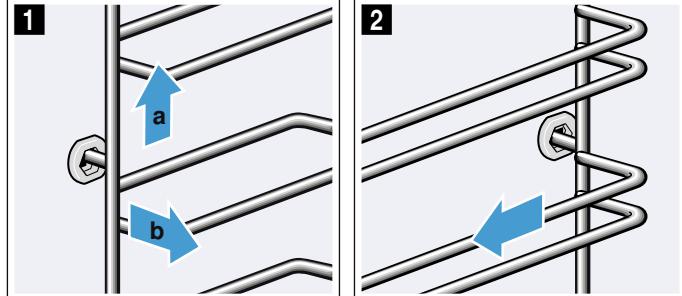
⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Sgancio dei supporti



1. Sollevare un po' il supporto anteriore **a** e smontare **b** (figura 1).
2. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto ed estrarlo (figura 2).

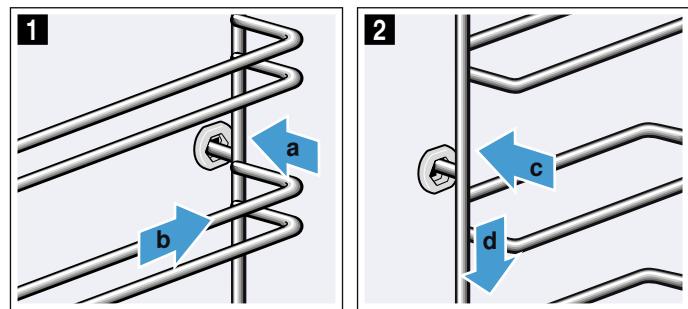


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Per entrambi i supporti accertarsi che le aste piegate siano davanti.

1. Inserire prima il supporto al centro nell'attacco posteriore **a**, finché il supporto non è posizionato sulla parete del vano di cottura e spingere all'indietro (figura 1)
2. Quindi inserirlo nell'attacco anteriore **c** finché il supporto non è posizionato anche qui sulla parete del vano di cottura e spingere verso il basso **d** (figura 2).



Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

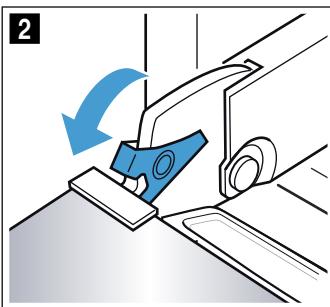
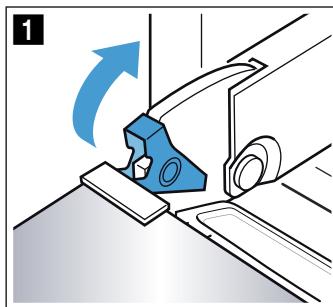
Smontaggio e montaggio dello sportello dell'apparecchio

È possibile rimuovere lo sportello dell'apparecchio per pulire o per smontare i pannelli dello sportello.

Le cerniere dello sportello dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura 1), lo sportello dell'apparecchio è bloccato. Non è possibile sganciarlo.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione dello sportello dell'apparecchio (figura 2), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.



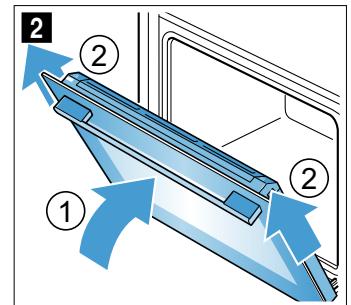
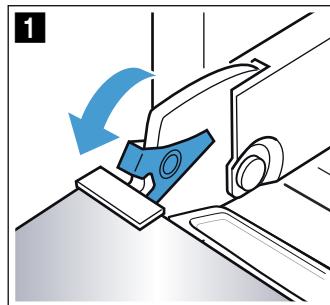
⚠️ Avviso

Pericolo di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta dell'apparecchio, che siano completamente aperte.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

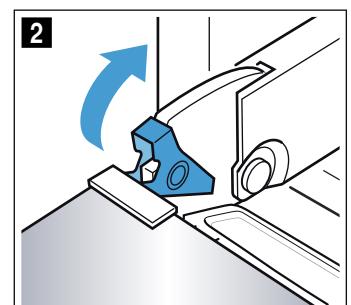
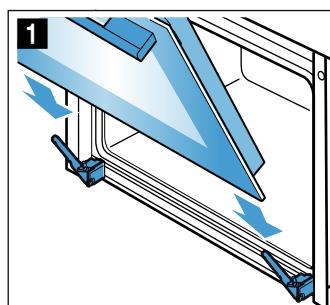
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto
 - a. Afferrarlo **b** da entrambi i lati con le mani, richiuderlo leggermente ed estrarlo dall'alto (figura 2).



Montaggio dello sportello dell'apparecchio

Riagganciare lo sportello dell'apparecchio eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta lo sportello dell'apparecchio, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura 1). Reinserrare lo sportello dell'apparecchio fino all'arresto.
2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura 2).



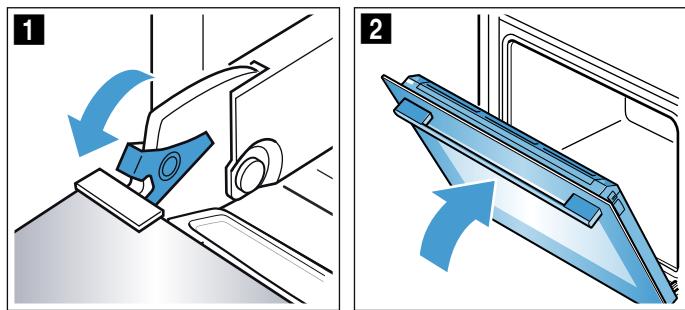
3. Chiudere lo sportello del vano cottura.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

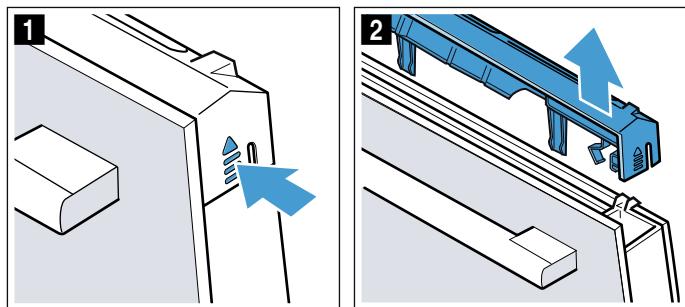
Fissaggio dello sportello dell'apparecchio

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura 1).
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'innesto (figura 2).

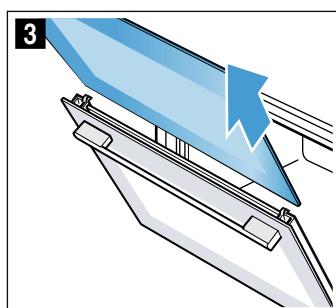


Smontaggio dei pannelli

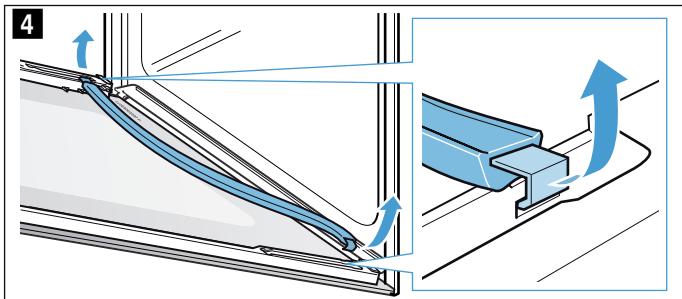
1. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
2. Rimuovere la copertura (figura 2).



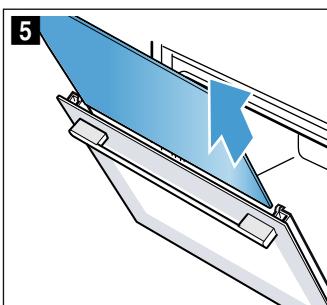
3. Estrarre il pannello interno (figura 3) e riporlo con cautela su una superficie piana.



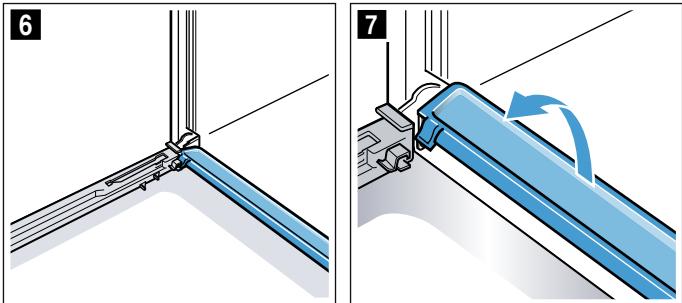
4. Smontare e rimuovere la guarnizione su entrambi i lati (figura 4).



5. Estrarre il pannello intermedio (figura 5) e riporlo con cautela su una superficie piana.



6. In caso di necessità è possibile estrarre la barra per la condensa per la pulizia. A tale scopo aprire completamente lo sportello dell'apparecchio (figura 6).
7. Sollevare la barra per la condensa ed estrarla (figura 7).



Per la pulizia dei pannelli utilizzare un detergente per i vetri e un panno morbido. Lavare la barra per la condensa con un panno e una soluzione di lavaggio calda.

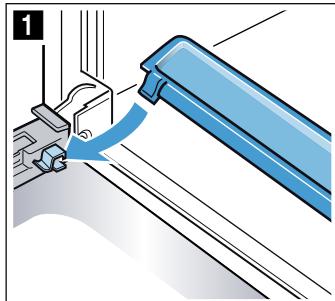
Avviso

Pericolo di lesioni!

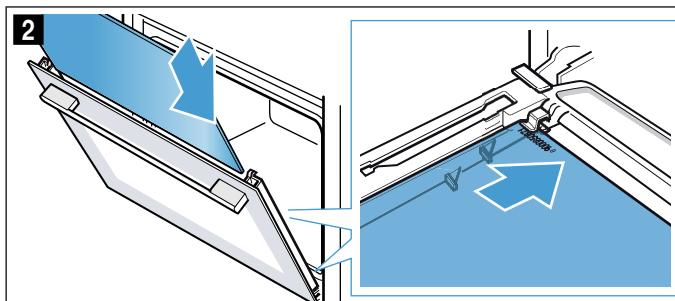
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio dei pannelli

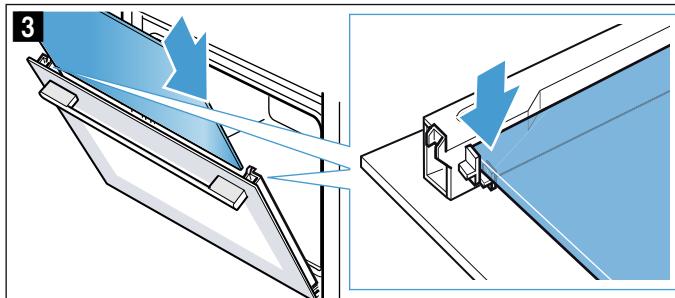
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio e reinserire la barra per la condensa. A tale scopo infilare la barra perpendicolarmente e ruotarla verso il basso (figura 1).



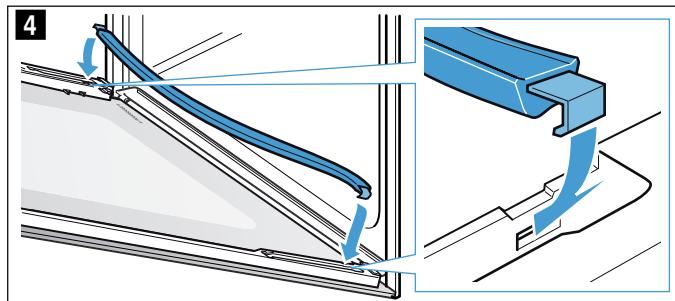
2. Inserire il pannello intermedio e assicurarsi che il pannello in basso si trovi correttamente nel supporto (figura 2).



3. Premere in alto il pannello intermedio (figura 3).

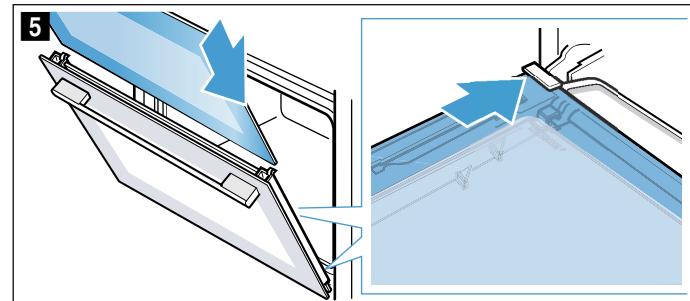


4. Riagganciare la guarnizione a destra e a sinistra (figura 4).

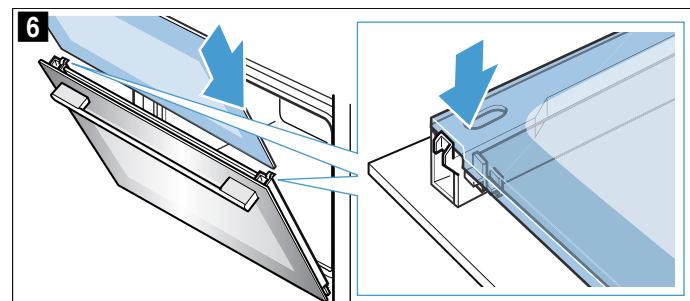


5. Introdurre il pannello interno.

Durante l'inserimento assicurarsi che il lato lucido del pannello sia rivolto verso l'esterno e che l'apertura sia in alto a destra e sinistra. Il pannello in basso deve trovarsi esattamente nel supporto (figura 5).



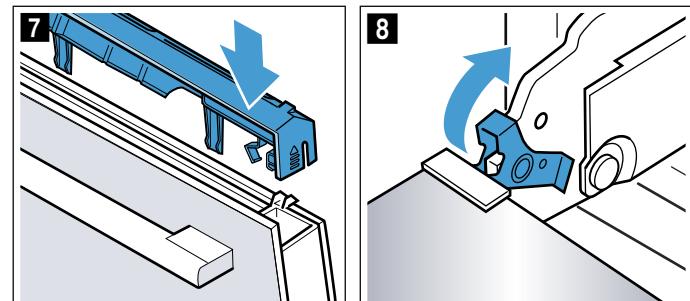
6. Spingere il pannello interno dall'alto (figura 6).



7. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 7).

8. Riaprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

9. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio a destra e sinistra (figura 8).



10. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Attenzione!

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

?

Malfunzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
Il display visualizza "Sprache Deutsch".	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Impostare nuovamente la lingua e l'ora.
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata.	Modificare l'impostazione di base.	Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora.
L'apparecchio non scalda, sul display compare il simbolo  .	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.	Staccare per breve tempo l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'apparecchio non si avvia e sul display compare "Vano di cottura troppo caldo"	Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo	Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo
L'anello di comando si è staccato dalla sede nel campo di comando.	L'anello di comando si è sganciato inavvertitamente.	L'anello di comando è rimovibile. Semplicemente ricollocare l'anello di comando nella sua sede nel campo di comando esercitando una leggera pressione affinché scatti in posizione e possa essere nuovamente girato come sempre.
Non si riesce più a ruotare facilmente l'anello di comando.	Sotto l'anello di comando si è deposito dello sporco.	L'anello di comando è rimovibile. Per sganciare estrarre semplicemente l'anello di comando dalla sede. Oppure premere sul bordo esterno dell'anello di comando affinché si ribalti e si possa afferrare facilmente. Pulire con cura l'anello di comando e la sua sede nell'apparecchio con una soluzione di lavaggio ed un panno. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie. Non togliere troppo frequentemente l'anello di comando affinché la sede rimanga stabile.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo. Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti. Se l'apparecchio presenta dei guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Messaggi di errore nel display

Se sul display compare un messaggio di errore con "D" o "E", es. D0111 o E0111, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off ① e riaccenderlo.

Eliminare i guasti autonomamente

Spesso i guasti tecnici all'apparecchio possono essere eliminati da soli con facilità.

Se una pietanza non riesce perfettamente, consultare i diversi suggerimenti e indicazioni per la preparazione alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 28

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Durata di funzionamento massima

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, l'apparecchio smette automaticamente di scaldare. In tal modo si impedisce un funzionamento fisso involontario.

Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni della modalità di funzionamento.

Durata di funzionamento massima raggiunta

Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.

Per proseguire il funzionamento premere su un campo a piacere o ruotare l'anello di comando.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo con il tasto on/off ①.

Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, ad es. per tempi di preparazione molto lunghi, impostare una durata. L'apparecchio scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

Sostituzione della lampadina della parte superiore del vano di cottura

È necessario sostituire la lampadina del vano di cottura bruciata. Le lampadine alogene termostabili da 230V, 40 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Afferrare la lampadina alogena con un panno asciutto per garantirne una durata maggiore. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

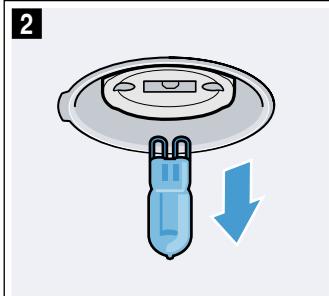
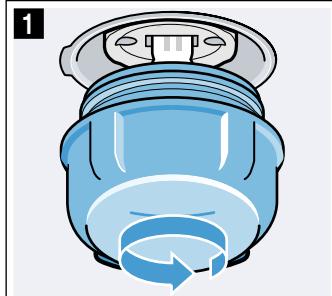
⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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.

⚠️ Avviso – 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.

1. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra (figura 1).
3. Estrarre la lampadina senza svitarla (figura 2). Inserire la lampadina nuova facendo attenzione alla posizione delle spine. Premere la lampadina in modo che si innesti saldamente in posizione.



4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare nuovamente l'anello di tenuta prima di avvitare.
5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampadina alogena è danneggiata, occorre sostituirla. Riceverete una nuova copertura in vetro presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto E e il codice di produzione FD dell'apparecchio.

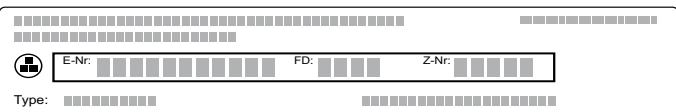
Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza clienti	

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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.

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenza: Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

Stampi in silicone

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Se tuttavia si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regalarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

Dolci e pasticcini

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare dolci e pasticcini. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
- Prima griglia: livello 3
- Seconda griglia: livello 1

Cottura su tre livelli:

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

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
- Prima griglia: livello 5
- Seconda griglia: livello 3
- Terza griglia: livello 2
- Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per i dolci alla frutta/crema utilizzare la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le torte o i pasticcini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
----------	---------------------	------------------------	-----------------------	-------------------	----------------

Dolci in stampi

Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	50-70
Torta morbida, semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella/a cassetta	3+1		140-160	60-80
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	60-80
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	2		160-180	40-60
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	3		160-180	20-30
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	3		170-190	45-55
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	25-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	50-70
Torta lievitata	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	3		150-170*	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-170*	30-50

Dolci in teglia

Torta morbida con copertura	Teglia	3		160-180	20-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	30-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-190	25-35
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		160-170	35-45
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160-180	55-65
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	3		170-190	45-55
Torta lievitata con copertura asciutta	Leccarda	3		160-180	15-20
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	20-30
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180-200	30-40
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	45-60
Treccia/corona lievitata	Teglia	2		160-170	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-200*	8-15
Stollen con 500 g di farina	Teglia	2		150-170	45-60
Strudel, dolce	Leccarda	2		170-180	50-60
Strudel, surgelato	Leccarda	3		200-220	35-45

Pasticcini

Cupcake	Teglia	3		160**	20-30
Cupcake	Teglia	3		150**	25-35

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150**	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140**	35-45
Muffin	Teglia per muffin	3		170-190	15-20
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		160-180*	15-30
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Dolcetti lievitati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	25-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190*	20-35
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	20-45
Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		170-190*	20-45
Dolci di pasta sfoglia, piatti, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	30-40
Bignè, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	35-45
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	3		160-180	20-30

Biscotti

Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		130-140**	35-55
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	15-30
Biscotti, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140-160	15-30
Meringhe	Teglia	3		80-90*	120-150
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		80-90*	120-180
Amaretti	Teglia	3		90-110	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	25-45
Amaretti, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		90-110	30-45

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.

Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Pane e pagnotte

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pane e pagnotte. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi tipi di pagnotte e panini. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le pagnotte o i panini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto

dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Attenzione!

Non versare mai dell'acqua nel vano di cottura caldo e non collocare la stoviglia con l'acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill,superficie grande
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Pane						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg						
	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane integrale, 1 kg						
	Leccarda	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Panfocaccia	Leccarda	3		250-270	-	20-25
Pagnotte						
Baguette o panini precotti da riscaldare	Leccarda	3		180-200	-	10-15
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190*	-	15-20
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170*	-	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	-	20-30
Baguette precotta refrigerata	Leccarda	3		180-200	-	20-30
Pagnotta surgelata						
Baguette o panini precotti da riscaldare	Leccarda	3		180-200	-	10-15
Pretzel, impasti pronti	Leccarda	3		180-200	-	20-25
Croissant, impasti pronti	Leccarda	3		170-190	-	30-35
Toast						
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	3		190-210	-	10-15
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	3		230-250	-	10-15
Dorare i toast (non preriscaldare)	Griglia	5		-	3	4-6

* preriscaldamento

Pizze, quiche e torte salate

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pizze, quiche e torte salate. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
 - Prima griglia: livello 3
 - Seconda griglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
 - Prima griglia: livello 5
 - Seconda griglia: livello 3
 - Terza griglia: livello 2
 - Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. La pietanza cuocerebbe bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
----------	-----------	------------------------	-----------------------	-------------------	----------------

Pizza

Pizza fresca	Teglia	3		200-220	25-35
Pizza fresca	Teglia	3		200-220	25-35
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	2		220-230	20-30
Pizza refrigerata	Griglia	3		190-210	10-15

Pizza surgelata

Pizza sottile 1 pizza	Griglia	3		190-210	15-20
Pizza sottile 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-25
Pizza alta 1 pizza	Griglia	3		180-200	20-25
Pizza alta 2 pizze	Leccarda + griglia	3+1		190-210	20-30

* preriscaldamento

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pizza-baguette	Griglia	3		200-220	15-20
Pizzette	Leccarda	3		180-200	15-20
Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	20-30
Torte salate e quiche					
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Leccarda	3		260-280*	10-15
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	2		190-200	30-45
Empanada	Leccarda	3		180-190	30-45
Börek	Leccarda	1		200-220*	20-30

* preriscaldamento

Sformati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sformati e soufflé. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.

- Stampi sulla griglia: livello 2
- Leccarda: livello 3

I soufflé possono essere preparati anche a bagnomaria nella leccarda. A tal fine inserire la leccarda al livello 2.

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda

Procedendo con cautela, inserire la leccarda fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Contenitori

Per la preparazione di sformati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli sformati o soufflé sarebbero cotti soltanto all'esterno, ma crudi all'interno.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza

Sformati e soufflé	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		200-220	30-50
Sformato dolce	Stampo per sformato	2		170-190	40-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		160-180	50-60
Lasagne surgelate, 400 g	Griglia	2		190-210	30-35

Sformati e soufflé	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160-190	50-70
Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli	Stampo per sformato	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Stampo per sformato	2		160-180*	35-45
Soufflé	Stampi monoporzione	2		170-190	65-75

Pollame

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pollame. Nelle tabelle delle impostazioni si trovano le impostazioni ottimali per alcuni piatti.

Cottura arrosto sulla griglia

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori"

a pagina 11

A seconda delle dimensioni e del tipo di pollame, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Cottura arrosto in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pollame cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura arrosto del pollame è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pollame può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per il pollame. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame a temperatura di frigorifero, non ripieno e preparato. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pollame con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pollame, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. ½ o ⅓ del tempo indicato girare il pollame.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Consigli

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill,superficie grande
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Pollo						
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	-	60-70
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	4		-	3*	15-20
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220-230	-	30-35
Bastoncini e nugget di pollo surgelati	Leccarda	3		190-210	-	20-25
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		200-220	-	70-90
Anatra e oca						
Anatra, 2 kg	Griglia	1		180-200	-	90-110
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	3		230-250	-	25-30
Oca, 3 kg	Griglia	2		160-180	-	120-150
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	-	40-50
Tacchino						
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	2		180-200	-	70-90
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		240-260	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		180-200	-	80-100

* preriscaldare per 5 min.

Carne

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per cucinare la carne. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Arrosto e brasato

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

Incidere la cotenna a croce. Quando si gira l'arrosto, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella della cotenna.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la carne rimane particolarmente croccante su tutti i lati. A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a 1/2 litro d'acqua nella leccarda. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con

questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Inserire la leccarda, con la griglia sopra, al livello di inserimento indicato. Verificare che la griglia poggi correttamente sulla leccarda. → "Accessori" a pagina 11

Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. 1/2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. La carne cuoce più lentamente e diventa poco dorata. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura della carne è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene.

Collocare il contenitore sulla griglia.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm. Durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

La carne può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per numerosi piatti di carne. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è l'arrosto, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 - 2/3 del tempo indicato girare la carne.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill,superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
----------	---------------------	------------------------	-----------------------	-------------------	---------------	----------------

Carne di maiale

Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg

* preriscaldamento

** non preriscaldare

*** non girare

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	2		190-200	-	130-140
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		220-230	-	70-80
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	3		220-230	-	20-25
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	2		210-230	-	70-90
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	5		-	2	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.)	Griglia	5		-	3*	8-12
Carne di manzo						
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210-220	-	40-50
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220-230	-	60-70
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media**	Griglia	3		-	3	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		-	3	25-30
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		160-170	-	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		200-210	-	100-120
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-190	-	50-80
Costolette d'agnello con osso***	Griglia	2		180-190	-	40-50
Cotoletta d'agnello	Griglia	3		-	3	12-16
Salsicce						
Salsicce alla griglia	Griglia	4		-	3	10-15
Piatti di carne						
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	60-70
* preriscaldamento						
** non preriscaldare						
*** non girare						

Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

Il vano di cottura si sporca molto.	Preparare il cibo in una pirofila con coperchio oppure utilizzare la teglia grill. Utilizzando la teglia grill si ottengono risultati ottimali. La teglia grill può essere acquistata separatamente come accessorio speciale.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.
La crosta è troppo sottile.	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.
La carne dello stufato si attacca.	Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.
La carne diventa troppo secca.	Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne. Non bucare la carne mentre la si gira. Utilizzare una pinza per griglia.

Pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Cottura arrosto e al grill sulla griglia

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pesce, aggiungere fino a $\frac{1}{2}$ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Brasati e stufati in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pesce cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per preparare il pesce intero è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Per stufare aggiungere due o tre cucchiali di liquido e un po' di succo di limone o aceto.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pesce può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pesce a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. $\frac{1}{2}$ o $\frac{2}{3}$ del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Riscaldamento sup./inf.

- Grill ventilato
- Grill,superficie grande

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Pesce						
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	20-30
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	30-40
Filetti di pesce						
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	4	<input type="checkbox"/>	-	1*	15-25
Cotolette di pesce						
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-20
Pesce surgelato						
Filetto di pesce al naturale	Stoviglia con coperchio	2	<input type="checkbox"/>	210-230	-	20-30
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	45-60
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	200-220	-	20-30
* preriscaldamento						
** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2						

Verdure e contorni

Qui sono riportate informazioni per la preparazione di verdure alla griglia, patate e prodotti surgelati a base di patate.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre due o più teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

- Aria calda 4D

- Grill, superficie grande
- Livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Durata in min.
Piatti a base di verdura						
Verdure grigliate	Leccarda	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-15
Patate						
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	-	45-60
Prodotti a base di patate surgelati						
Rösti di patate	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	25-35
Tasche di patate ripiene	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	20-30
Croccette	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	25-35
Patate fritte	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	25-35
Patate fritte, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	30-40

Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto. Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento.

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.

Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano cottura e procedere all'impostazione come indicato in tabella.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura	<input checked="" type="checkbox"/>	40-45	8-9

Tipi di riscaldamento eco

Aria calda eco e Riscaldamento sup./inf. eco sono tipi di riscaldamento intelligenti per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si risparmia di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia. Aprendo in anticipo lo sportello durante la cottura o preriscaldando, si perde questo effetto.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano cottura e delle modalità di funzionamento. Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo. Con la funzione Aria calda eco, selezionare una temperatura compresa tra 125 e 275 °C e con la funzione Riscaldamento sup./inf. eco selezionare una

temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento Aria calda eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. Il Riscaldamento sup./inf. eco viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionali.

Il tipo di riscaldamento aria calda eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampini sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi e stoviglie

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo. Così si può risparmiare fino al 35% di energia.

Le stoviglie in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio. Le stoviglie non riflettenti in smalto, vetro resistente al calore o alluminio pressofuso rivestito sono le più indicate.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	2	 	140-160	60-80
Fondi di torta	Stampo basso per torta	2	 	150-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2	 	150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	 	160-170	30-45
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2	 	150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2	 	150-170	50-70
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	3	 	150-170	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3	 	170-180	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3	 	180-190	15-20
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	3	 	160-170	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3	 	160-180	15-20
Pasticcini					
Muffin	Teglia per muffin	2	 	160-180	15-25
Cupcake	Teglia	3	 	150-160	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3	 	170-190	20-35
Bignè	Teglia	3	 	200-220	35-45
Biscotti	Teglia	3	 	140-160	15-30
Biscotti siringati	Teglia	3	 	140-150	25-35
Dolcetti lievitati	Teglia	3	 	160-180	25-35
Pane e pagnotte					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	2	 	200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	3	 	250-275	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	3	 	170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	3	 	180-200	20-30
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	 	180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2	 	200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2	 	170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	2	 	190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	2	 	190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore con coperchio	2	 	190-210	15-25

Impostazioni consigliate

Qui sono riportate indicazioni per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli impasti cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda Eco
-  Riscaldamento sup./inf. Eco

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte,

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

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide

Informazioni generali	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con 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, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

Cottura delicata

La cottura delicata è una cottura lenta a bassa temperatura. Per questo motivo viene anche chiamata cottura a bassa temperatura.

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame), con cottura media/al sangue o "al punto giusto". In questo modo la carne resta particolarmente succosa, tenera e morbida.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda. La carne non deve essere girata durante la cottura. Tenere la porta dell'apparecchio chiusa per mantenere una temperatura uniforme.

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso. Si può utilizzare anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

Avvertenza: Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

Stoviglie

Utilizzare un contenitore piatto, ad es. un piatto da portata di porcellana o vetro. Inserire il piatto nel vano di cottura già in fase di preriscaldamento.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura delicata riportata dopo la tabella.

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura delicata

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Tempo di ro- solatura in min.	Temperatu- ra in °C	Durata in min.
----------	-----------	-----------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------

Pollame

Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	90*	45-60
Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti	Stoviglia senza coperchio	2		4	120*	45-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	120*	110-130

* preriscaldamento

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	130-180
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4-6	80*	45-70
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	100*	150-180
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4-6	80*	90-120
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	120-180
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4	80*	30-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	80-140
Arrosto di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	80*	140-200
Filetto di vitello, intero, 800 g	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4-6	80*	70-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4	80*	30-50
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4	80*	30-45
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	95*	120-180

* preriscaldamento

Consigli per la cottura delicata

Cottura delicata di petto d'anatra.	Mettere il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per renderlo croccante.
Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto.	Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda 4D si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe in ottimo stato, dopo averle lavate accuratamente. Coprire la griglia con carta da forno o carta pergamena. Lasciare sgocciolare bene la frutta e asciugarla.

Eventualmente tagliarla in pezzi o fette della stessa misura. Disporre la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso e la parte tagliata verso l'alto. La frutta e i funghi non devono essere sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare la verdura e sbollentarla. Far sgocciolare bene la verdura sbollentata e distribuirla uniformemente sulla griglia.

Asciugare le erbe con il gambo. Disporle uniformemente a piccoli mucchietti sulla griglia.

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1

Girare più volte la frutta e la verdura se è molto succosa. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

Impostazioni consigliate

Nelle tabelle sono riportate le impostazioni per essiccare diversi alimenti. La temperatura e la durata dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Per essiccare altri alimenti, orientarsi in base agli elementi simili riportati nella tabella.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

Verdura, frutta ed erbe aromatiche	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	1-2 griglie		80	5-9
Frutta con nocciolo (susine)	1-2 griglie		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	1-2 griglie		80	5-8
Funghi a fette	1-2 griglie		60	6-9
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie		60	2-6

Sterilizzazione

L'apparecchio consente di sterilizzare vasetti di frutta e verdura.

Avviso – Pericolo di lesioni!

In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti per conserva puliti e integri. Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti, pulite e integre. Controllare preventivamente i dispositivi di chiusura.

Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasetti da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto. Nel vano di cottura è possibile sterilizzare contemporaneamente il contenuto di un massimo di sei vasetti da conserva da 1/2 litro, 1 litro o 1 litro 1/2. Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Durante la sterilizzazione nel vano di cottura i vasi non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni. Lavarle accuratamente.

A seconda del tipo, pelare, snocciolare e sminuzzare la frutta o la verdura, quindi riempire i vasetti da conserva fino a 2 cm sotto il bordo.

Frutta

Mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto da 1 litro). Per un litro d'acqua:

- ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
- ca. 500 g di zucchero in caso di frutta aspra

Verdura

Mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti sulla leccarda in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione

Frutta

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnere l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Verdura

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Non appena tutti i vasetti iniziano a spumeggiare, abbassare la temperatura a 120 °C e lasciare i vasetti nel vano di cottura chiuso come indicato nella tabella. Trascorso questo tempo spegnere l'apparecchio e sfruttare il calore residuo ancora per qualche minuto come indicato nella tabella.

Al termine della sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura e disporli su un panno pulito. Non posare i vasetti caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate, in quanto potrebbero rompersi. Coprire i vasetti per proteggerli dalle correnti d'aria. Rimuovere i fermagli solo quando i vasetti sono freddi.

Impostazioni consigliate

I valori indicati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro. Prima di interrompere la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene. I vasetti iniziano a spumeggiare dopo ca. 30-60 minuti.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

Sterilizzazione	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Verdura, ad es. carote	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia:30-40
				120	Da quando inizia a spumeggiare: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Verdura, ad es. cetrioli	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia: 30-40
				-	Calore residuo: 30
Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia:30-40
				-	Calore residuo:35
Frutta con semi, ad es. mele, fragole	Vasetti per conserva da 1 litro	1		160-170	Finché non spumeggia:30-40
				-	Calore residuo: 25

Lievitazione dell'impasto

Con l'apparecchio è possibile far lievitare gli impasti più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente. Utilizzare il tipo di riscaldamento superiore/ inferiore. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

Alla fase di lievitazione fare sempre seguire una fase di riposo. Osservare quanto indicato nelle tabelle per la lievitazione e il riposo.

Lievitazione

Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella e riscaldare l'apparecchio. Mettere l'impasto sulla griglia.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Coprire l'impasto con un panno umido.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Passo	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata leggera	Ciotola	2	<input type="checkbox"/>	Lievitazione	35-40	25-30
	Teglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Riposo	35-40	10-20
Pasta lievitata pesante e ricca di grassi	Ciotola	2	<input type="checkbox"/>	Lievitazione	35-40	20-40
	Teglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Riposo	35-40	15-25

Scongelamento

La modalità di scongelamento è adatta per scongelare verdura, frutta e prodotti da forno surgelati. È consigliabile scongelare il pollame, la carne e il pesce nel frigorifero.

Per lo scongelamento utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 2
- 2 griglie: livello 3+1

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, pagnotte					
Pane e pagnotte in generale	Teglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
Dolci					
Dolci umidi	Teglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Dolci secchi	Teglia	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano di cottura.

Non tenere al caldo gli alimenti pronti per più di due ore. Ricordare che alcuni cibi continuano a cuocere mentre vengono tenuti in caldo. Eventualmente coprirli.

Riposo

Disporre l'impasto all'altezza di inserimento indicata nella tabella.

Se si desidera preriscaldare, far riposare l'impasto fuori dall'apparecchio in un luogo caldo.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti. Pertanto i dati riportati nella tabella sono indicativi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Riscaldamento sup./inf.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi (conforme a EN 60350-1).

Cottura al forno

Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
- Prima griglia: livello 3
- Seconda griglia: livello 1

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

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

Torta di mele coperta

Torte di mele coperte su un livello: posizionare gli stampi a cerniera scuri l'uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torte di mele coperte su due livelli: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro in modo sfalsato.

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

Pan di Spagna all'acqua

Pan di Spagna all'acqua su due livelli: disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Avvertenze

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.
- Osservare le avvertenze relative al preriscaldamento contenute nelle tabelle. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Cottura al forno					
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		130-140*	35-55
Cupcake	Teglia	3		160*	20-30
Cupcake	Teglia	3		150*	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150*	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140*	35-45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Torta di mele coperta, 2 livelli	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Grill,superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Grigliare					
Dorare i toast*	Griglia	5		3	4-6
Hamburger, 12 pezzi**	Griglia	4		3	25-30

* Non preriscaldare

** Girare dopo 2/3 del tempo totale



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001426843

981113