



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Cucina da libero posizionamen- to

**HKS79U2.0**  
**HKS79U220C**

[it]

Manuale utente

**Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.**



## Indice

1	Sicurezza .....	2
2	Prevenzione di danni materiali.....	6
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	7
4	INSTALLAZIONE E ALLACCIAIMENTO .....	8
5	Conoscere l'apparecchio.....	10
6	Accessori.....	14
7	Prima del primo utilizzo .....	15
8	Utilizzo della zona cottura .....	15
9	Comandi di base .....	16
10	Riscaldamento rapido.....	17
11	Funzioni durata .....	17
12	Programmi.....	18
13	Sicurezza bambini.....	22
14	Impostazione Sabbat .....	22
15	Impostazioni di base.....	22
16	Pulizia e cura .....	23
17	Pirolisi.....	26
18	Supporto per pulizia .....	27
19	Supporti .....	27
20	Sportello dell'apparecchio.....	28
21	Sistemazione guasti.....	31
22	Trasporto e smaltimento .....	33
23	Servizio di assistenza clienti .....	34
24	Funziona così .....	34



## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Uso corretto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le indicazioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Le figure presenti in queste istruzioni hanno uno scopo informativo.

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto come segue:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.
- come riscaldamento ambiente.
- con un timer esterno o un telecomando.

non è possibile utilizzare l'apparecchio con un timer o con un telecomando.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

### 1.2 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### 1.3 Utilizzo sicuro

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.
- ▶ Non conservare né utilizzare mai oggetti infiammabili quali bombolette spray o detergenti sotto l'apparecchio e nelle immediate vicinanze.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

All'apertura dello sportello 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 e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Una processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori. Il surriscaldamento dell'apparecchio può causare un incendio.
- ▶ Non montare mai l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile.

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15\%$  vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 34*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.
- Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere. Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.
- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

Sbattere contro lo sportello aperto dell'apparecchio può provocare delle lesioni.

- Tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio sia durante il funzionamento che dopo il suo utilizzo.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Indossare guanti protettivi. L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.

- Indossare guanti protettivi, se possibile.

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche si scalzano.

- Lasciar raffreddare le estensioni telescopiche calde prima di toccarle.
- Toccare le estensioni telescopiche calde solo con delle presine.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti roventi.
- Tenere lontano i bambini.

Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello 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 vano cottura caldo.

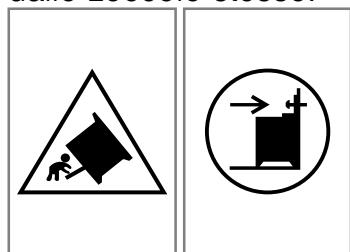
### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.  
I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ribaltamento!**

Se l'apparecchio viene appoggiato su uno zoccolo senza essere fissato, può scivolare dallo zoccolo stesso.



- ▶ Fissare in modo saldo l'apparecchio allo zoccolo.
- ▶ Avvertenza: per evitare che l'apparecchio si ribalzi, applicare un elemento di compensazione.
- ▶ Per il montaggio osservare le istruzioni.

### **1.4 Cassetto nella base**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Le superfici del cassetto nello zoccolo possono surriscaldarsi notevolmente.

- ▶ Conservare nel cassetto solo gli accessori del forno.
- ▶ Non conservare oggetti infiammabili e incendiabili nel cassetto.

### **1.5 Lampadina alogena**

#### **⚠ AVVERTENZA – 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.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalamppada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.

### **1.6 Funzione pulizia**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.  
Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.
- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!**

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi.

- ▶ Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

## ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

## 2 Prevenzione di danni materiali

### 2.1 Area del forno

Osservare le avvertenze relative se si usa il forno.

#### ATTENZIONE!

In caso di temperatura superiore a 50 °C, gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

- ▶ Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.
- ▶ Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a 50 °C.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- ▶ Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

## ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.

- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.

- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▶ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello 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.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

Se si tira o si sposta l'apparecchio dall'impugnatura della copertura, la maniglia può rompersi e causare danni alle cerniere. L'impugnatura della copertura non è concepita per il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non tirare o spostare l'apparecchio dall'impugnatura della copertura.

Durante il grill, a causa delle elevate temperature, la teglia o la leccarda si possono deformare ed estraendole si può danneggiare il rivestimento smaltato.

- Quando si utilizza il grill, non inserire la teglia o la leccarda oltre il livello di inserimento 3.
- Con un livello di inserimento superiore a 3, grigliare soltanto direttamente sulla griglia.

## 2.2 Piano cottura

Osservare le corrispondenti indicazioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.

### Prevenzione di danni materiali

Qui sono riportati le cause dei danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

<b>Danno</b>	<b>Causa</b>	<b>Provvedimento</b>
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture concoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio	Cottura con stoviglie appena tolte dal congegno.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o copertino caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

## 2.3 Area dei cassetti

Osservare le corrispondenti indicazioni durante l'utilizzo del cassetto.

### ATTENZIONE!

Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo per evitare che si danneggi.

- Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo

Non riporre nel cassetto dello zoccolo accessori di altezza superiore al cassetto stesso. In caso contrario, l'apparecchio può danneggiarsi.

- Non riporre nel cassetto dello zoccolo accessori di altezza superiore al cassetto stesso.

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

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

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

#### **Nota:**

L'apparecchio,

- in standby con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- in standby con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

#### **Risparmio energetico**

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

## **4 Installazione e allacciamento**

In questa sezione si trovano informazioni sul luogo e le modalità di installazione dell'apparecchio. Si trovano anche informazioni sull'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica.

### **4.1 Allacciamento elettrico**

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da un tecnico autorizzato. Attenersi a quanto indicato sul relativo generatore di corrente.

- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- Qualora l'apparecchio non venga allacciato correttamente, in caso di danni decade il diritto alla garanzia.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipava molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

#### **Informazioni relative all'allacciamento elettrico da parte del servizio di assistenza clienti:**

- Collegare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- Collegare l'apparecchio soltanto a un allacciamento elettrico che soddisfi le norme in vigore. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.
- Accertarsi della presenza di un sistema di separazione a più poli.
- Per ragioni di sicurezza, allacciare questo apparecchio solo a un collegamento dotato di messa a terra. Se il collegamento del cavo di sicurezza non è conforme alle prescrizioni, non viene garantita la protezione da pericoli di tipo elettrico.
- Per allacciare l'apparecchio, utilizzare cavi di tipo H 05 VV-F o altri cavi equivalenti.

## Informazioni relative all'allacciamento elettrico da parte dell'installatore:

- Se durante l'installazione la spina non è accessibile, occorre predisporre dal lato di installazione un dispositivo di collegamento universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Con l'allacciamento tramite spina questo non è necessario qualora la spina sia accessibile all'utente.
- Sicurezza elettrica: l'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Per allacciare l'apparecchio, utilizzare cavi di tipo H 05 VV-F o altri cavi equivalenti.

## Informazioni importanti sull'allacciamento elettrico

Rispettare le seguenti avvertenze e assicurarsi che vengano rispettati tutti i punti:

### **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Rischio di folgorazione in caso di contatto con componenti sotto tensione.

- ▶ Toccare la spina di alimentazione solo con le mani asciutte.
- ▶ Durante il funzionamento, non staccare mai la spina di alimentazione dalla presa.
- ▶ Staccare il cavo di alimentazione sempre direttamente dalla spina e mai tirando il cavo, perché si rischia di danneggiarlo.
- La spina di alimentazione e presa elettrica devono essere compatibili.
- La spina di alimentazione deve essere sempre raggiungibile.
- La sezione del cavo elettrico deve essere sufficiente.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, modificato o tagliato.
- Fare eseguire la sostituzione del cavo di alimentazione, se necessario solo da un elettricista specializzato. Il cavo di alimentazione di ricambio è in vendita presso il servizio di assistenza clienti.
- Non utilizzare spine/prese multiple e prolunghe.
- Il sistema di messa a terra deve essere installato a norma.
- Se si utilizza un interruttore differenziale, usarne solo un tipo con il simbolo . Solo questo simbolo garantisce l'osservanza delle norme attualmente in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con fonti di calore.

## 4.2 Installazione dell'apparecchio

Disporre l'apparecchio su una base piana.

Non montare mai l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.

## Impostazione dell'altezza del fondo dell'apparecchio

Impostare l'altezza del fondo tenendo conto delle funzioni dell'apparecchio.

## Impostazione dell'altezza dell'apparecchio con cassetti fissi

Se l'apparecchio dispone di cassetti fissi, impostare l'altezza del fondo dell'apparecchio come segue.

## Nota:

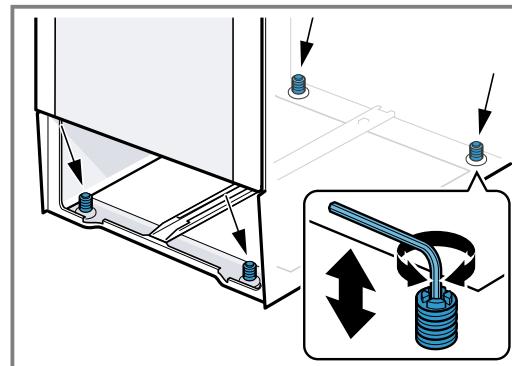
L'apparecchio dispone di piedini regolabili in altezza. Quindi si può sollevare l'apparecchio dal pavimento di ca. 15 mm.

- I piedini si trovano sul lato anteriore e posteriore della parte inferiore dell'apparecchio.
- Sollevare o abbassare i piedini ruotandoli con una chiave esagonale finché l'apparecchio non si trova in una posizione orizzontale.

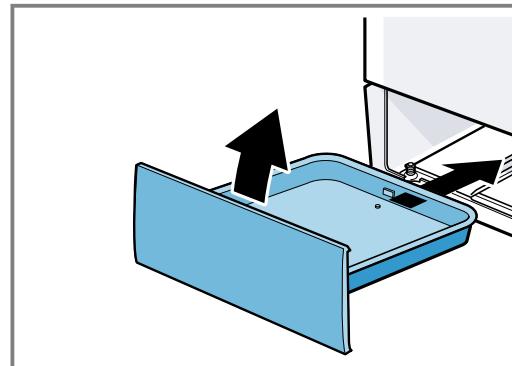
## Impostazione dell'altezza del fondo dell'apparecchio con cassetto estraibile

Se l'apparecchio non dispone di piedini regolabili in altezza e il cassetto è estraibile, impostare l'altezza del fondo dell'apparecchio come segue.

1. Estrarre lo zoccolo a cassetto e rimuoverlo sollevandolo. All'interno dello zoccolo sono collocati anteriormente e posteriormente dei piedini di appoggio.
2. Servendosi di una chiave esagonale accorciare o allungare i piedini di appoggio fino a che la cucina non è allineata in posizione orizzontale.



3. Reinserire lo zoccolo a cassetto.



## Mobili adiacenti

I mobili adiacenti non devono essere in materiali infiammabili. I mobili adiacenti devono essere termostabili fino a una temperatura di almeno 90 °C.

## Fissaggio alla parete

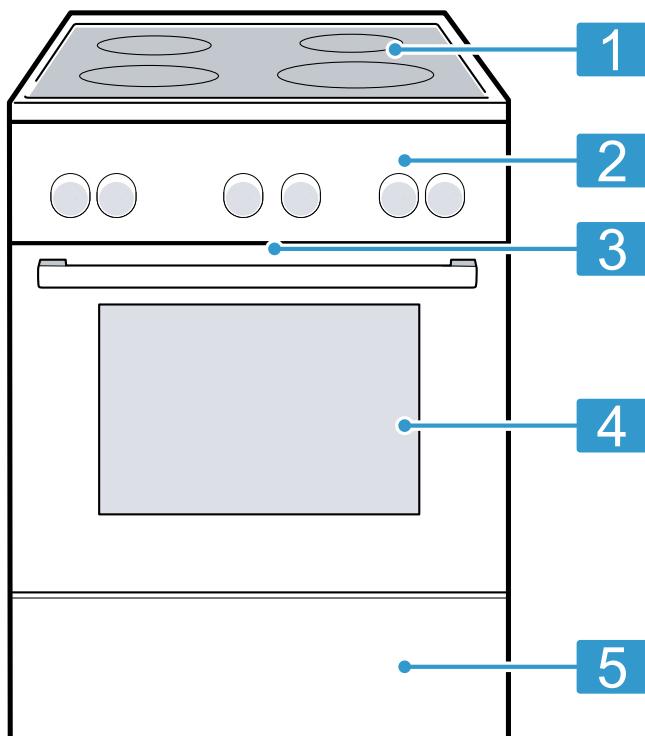
Affinché l'apparecchio non si ribalzi, occorre fissarlo al muro con gli angolari forniti in dotazione. Per fissare l'apparecchio alla parete, osservare le istruzioni di montaggio.

## 5 Conoscere l'apparecchio

### 5.1 L'apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.

**Nota:** I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.

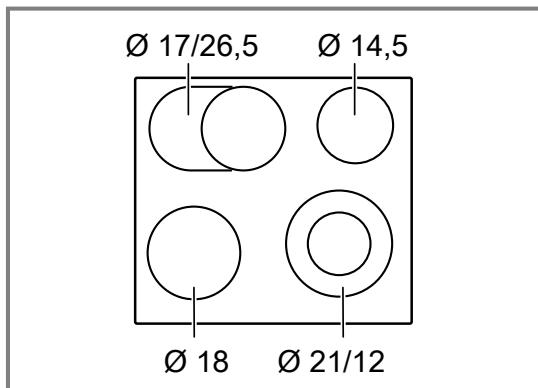


#### Spiegazione

- 1** Piano cottura
- 2** Campi di comando
- 3** Ventola di raffreddamento<sup>1</sup>
- 4** Sportello dell'apparecchio
- 5** Zoccolo a cassetto<sup>1</sup>

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



Ø = cm

Zona di cottura - Accensione e spegnimento	
<input type="radio"/>	Zona di cottura a circuito singolo
<input checked="" type="radio"/>	Zona di cottura a circuito doppio Ruotare verso destra il selettore delle zone di cottura fino a <input checked="" type="radio"/> . Impostare il livello di cottura. Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura su 0 e regolarlo nuovamente. Non ruotare mai il selettore delle zone di cottura su 0 mediante <input checked="" type="radio"/> .
<input type="radio"/>	Zona di cottura per pirofila Ruotare verso destra il selettore delle zone di cottura fino a <input type="radio"/> . Impostare il livello di cottura. Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura su 0 e regolarlo nuovamente. Non ruotare mai il selettore delle zone di cottura su 0 mediante <input type="radio"/> .

#### Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici e non influiscono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
  - I componenti sensibili vengono così protetti dal surriscaldamento.
  - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  - Si ottengono migliori risultati di cottura.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

### 5.2 Piano cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.

## Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura. Indica quali zone di cottura sono ancora calde. Quando il piano di cottura è spento, l'indicatore resta illuminato finché la zona di cottura non si è sufficientemente raffreddata. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

**Consiglio:** È possibile mantenere in caldo piccole piezane o sciogliere la glassa.

## 5.3 Campi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

### Elementi di comando

Gli elementi di comando consentono di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Elemento di comando	Spiegazione
<b>Tasti e display</b>	I tasti sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, basta toccare leggermente il campo corrispondente. Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata. → "Tasti e display", Pagina 11

Elemento di comando	Spiegazione
<b>Selettore funzioni</b>	Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni. Il selettore funzioni può essere ruotato verso destra e verso sinistra dalla posizione zero 0. A seconda del modello dell'apparecchio, il selettore funzioni è a scomparsa. Per estrarlo o reinserirlo nella posizione zero 0 premere il selettore funzioni. → "Tipi di riscaldamento e funzioni", Pagina 12
<b>Selettore temperatura</b>	Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare le impostazioni per ulteriori funzioni. Il selettore temperatura può essere ruotato verso destra o verso sinistra. Non esiste la posizione zero. A seconda del modello dell'apparecchio, il selettore temperatura è a scomparsa. Per estrarlo o reinserirlo premere il selettore temperatura. → "Temperatura e livelli di impostazione", Pagina 13
<b>Selettori delle zone di cottura</b>	Grazie ai 4 selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura. Il simbolo in corrispondenza del selettore indica la zona di cottura che verrebbe impostata con quel selettore. → "Selettore delle zone di cottura", Pagina 13

### Tasti e display

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni del proprio apparecchio. Sul display si visualizzano le impostazioni.

Se una funzione è attiva, si accende il rispettivo simbolo sul display. 0 si accende soltanto se l'ora viene modificata.

Simbolo	Funzione	Utilizzo
0	Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini.
0	Funzioni durata	Selezionare l'ora 0, il contaminuti 0, la durata 0 e la fine 0. Per selezionare le singole funzioni durata, premere più volte 0. La barra rossa sopra o sotto il corrispondente simbolo indica in quale funzione viene visualizzata l'impostazione sul display.
0	Lampadina del forno	Attivare o disattivare l'illuminazione nel vano di cottura.

Simbolo	Funzione	Utilizzo
-	Meno	Ridurre i valori di impostazione.
+	Più	Aumentare i valori di impostazione.
»»	Riscaldamento rapido	Per preriscaldare velocemente il vano cottura senza accessori.

### Tipi di riscaldamento e funzioni

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

Se si seleziona un tipo di riscaldamento, l'apparecchio suggerisce la temperatura o il livello adatto. Si possono accettare i valori proposti oppure si possono modificare nell'area indicata.

Simbolo	Tipo di riscaldamento e range di temperatura	Utilizzo e funzionamento
🕒	Aria calda 3D 30 - 275 °C	Cottura al forno o 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.
🕒	Aria calda delicata 125 - 275 °C	Cuocere delicatamente le pietanze selezionate senza preriscaldare su un livello. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
🕒	Livello pizza 30 - 275 °C	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
🕒	Riscaldamento inferiore 30 - 300 °C	Ultimare le pietanze o cuocere a bagnomaria. Il calore viene distribuito dal basso.
🕒	Tenere in caldo 60 - 100 °C	Tenere in caldo le pietanza già cotte.
🕒	Scongelamento 30 - 60 °C	Scongelare delicatamente le pietanze surgelate.
🕒	Cottura a fuoco lento 70 - 120 °C	Cuocere delicatamente e a fuoco lento porzioni di carne rosolate e morbide in una stoviglia senza coperchio. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto sia dal basso.
🕒	Grill, superficie grande Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Grigliare alimenti sottili, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare pietanze. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
🕒	Grill ventilato 30 - 300 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi 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.
🕒	Riscaldamento sup./inf. 30 - 300 °C	Di norma, cuocere o arrostire a un livello. Questo tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.

### Ulteriori funzioni

Di seguito è riportata una panoramica delle funzioni ulteriori dell'apparecchio.

<b>Simbolo</b>	<b>Funzione</b>	<b>Utilizzo</b>
	Programmi	Utilizzare i valori di impostazioni programmati per le diverse pietanze. → "Programmi", Pagina 18
	Pirolisi	Impostare la funzione di pulizia che pulisce il vano cottura in maniera pressoché autonoma. → "Pirolisi", Pagina 26

## Temperatura e livelli di impostazione

Per i tipi di riscaldamento e per le funzioni ci sono diverse impostazioni.

Le impostazioni compaiono sul display.

La temperatura fino a 100 °C può essere impostata a 1 grado alla volta, per temperature superiori si avanza di 5 gradi alla volta.

**Nota:** Se si imposta un livello grill 3, dopo circa 20 minuti l'apparecchio porta il livello grill a 1.

### Indicatore del riscaldamento

L'apparecchio indica se si riscalda.

La linea in basso sul display si colora da sinistra a destra di rosso, man mano che il vano cottura si scalda.

Se si utilizza la funzione di preriscaldamento, quando la linea è interamente rossa è il momento giusto per mettere la pietanza in forno.

### Indicatore del calore residuo

Se si decide di spegnere l'apparecchio, guardando la linea sul display si potrà comprendere il livello di calore residuo, all'interno del vano cottura. Più la temperatura all'interno del vano cottura si abbassa, meno la linea si colora.

<b>Posizione</b>	<b>Funzionamento</b>	<b>Spiegazione</b>
0	Posizione zero	La zona di cottura è spenta.
1-9	Livelli di cottura	1 = potenza minima 9 = potenza massima
◎	Attivazione	Per accendere la zona di cottura a circuito doppio grande
○	Attivazione	Accendere la zona di cottura per pentole ovali.

## 5.4 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

### Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.

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

### Note

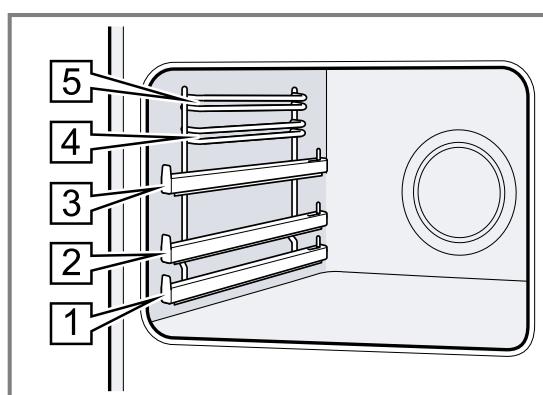
- L'indicatore del riscaldamento si colora soltanto per tipi di riscaldamento per i quali viene impostata una temperatura. Per i livelli grill, ad es. l'indicatore del riscaldamento si colora subito.
- Se all'avvio di una funzione la temperatura nel vano cottura è troppo alta, per alcuni tipi di riscaldamento compare un *h* sul display. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. In seguito avviare nuovamente il funzionamento.
- Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

### Selettore delle zone di cottura

Con il selettore delle zone di cottura impostare la potenza di riscaldamento delle zone di cottura.

Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.  
→ "Supporti", Pagina 27



### Illuminazione

La lampadina del forno illumina il vano cottura.

Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento e delle funzioni durante il funzionamento è accesa l'illuminazione. Quando il funzionamento è terminato, l'illuminazione si spegne.

Con il tasto "Lampadina del forno", è possibile attivare l'illuminazione senza il riscaldamento.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva a seconda della temperatura dell'apparecchio. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

#### ATTENZIONE!

Non coprire le feritoie di aerazione sopra lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio si surriscalderebbe.

- Lasciare libere le feritoie di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido dell'apparecchio.

### Sportello dell'apparecchio

Se viene aperto lo sportello durante il funzionamento, quest'ultimo si arresta.

### Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

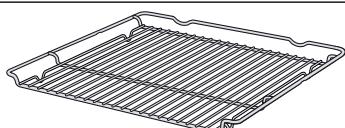
## 6 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

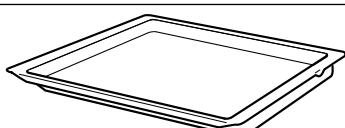
**Nota:** Gli accessori possono deformarsi a causa del calore. La deformazione non influisce sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

#### Accessori

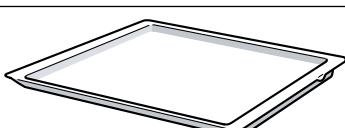
Griglia



Leccarda



Teglia



#### Uso

- | Uso   |
|---|
| ■ Stampi per dolci  |
| ■ Stampi per sformato   |
| ■ Stoviglie   |
| ■ Carne, ad es. arrosti o pezzi da grigliare  |
| ■ Pietanze surgelate  |
| ■ Dolci umidi   |
| ■ Biscottini  |
| ■ Pane  |
| ■ Arrosti di grandi dimensioni  |
| ■ Pietanze surgelate  |
| ■ Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia. |
| ■ Dolci in teglia   |
| ■ Torta morbida, semplice   |

### 6.1 Utilizzo degli accessori

Inserire correttamente gli accessori nel vano cottura. Soltanto in questo modo è possibile estrarli per la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

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

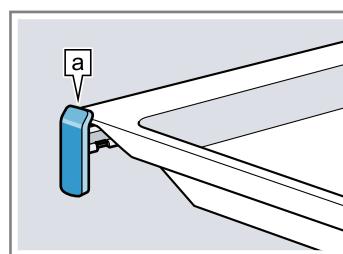
Griglia Introdurre la griglia grill con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura ↗ rivolta verso il basso.

Teglia ad es. leccarda o teglia per forno Inserire la teglia con la smussatura ↗ rivolta verso la copertura dell'apparecchio.

2. Per collocare l'accessorio nei livelli di inserimento con guide di estrazione, estrarre le guide.

Griglia o te-

Collocare l'accessorio in modo tale che il suo bordo si trovi dietro la linguetta **a** sulla guida di estrazione.



**Nota:** Una volta estratte del tutto, le guide di estrazione si innestano. Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

3. Inserire completamente l'accessorio in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

## 6.2 Altri accessori

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

Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)  
Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.  
Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

# 7 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

## 7.1 Prima messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio procedere con le impostazioni per la prima messa in funzione.

### Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display lampeggia l'ora. L'ora si avvia alle "12:00". Impostare l'ora attuale.

**Requisito:** Il selettori funzioni deve trovarsi in posizione zero °.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto — o +.
2. Premere ⓧ.

✓ Sul display viene visualizzata l'ora impostata.

**Consiglio:** È possibile stabilire nelle impostazioni di base se l'ora viene mostrata sul display.

## 7.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

1. Togliere dal vano di cottura l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
2. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.  
→ "Comandi di base", Pagina 16

Tipo di riscaldamento	Aria calda 3D
-----------------------	---------------

Temperatura	Massima
-------------	---------

Durata	1 ora
--------	-------

5. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio.
6. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
7. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
8. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

# 8 Utilizzo della zona cottura

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo della zona cottura.

## 8.1 Impostazione delle zone di cottura

Con il selettori delle zone di cottura impostare la potenza di riscaldamento della zona di cottura.

### Livello di cottura

1	Livello minimo
9	Livello massimo

## 8.2 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo.

Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

### Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.  
→ Pagina 8

### Pietanza

Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
-----------------------	--

### Fondere

- <sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.
- <sup>2</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.
- <sup>3</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.
- <sup>4</sup> Girare ripetutamente la pietanza.

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Burro, gelatina	1	-
<b>Riscaldare o mantenere in caldo</b>		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1	-
Latte <sup>1</sup>	1-2	-
<b>Stufare o cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi <sup>2, 3</sup>	3-4	20-30
Pesce <sup>2, 3</sup>	3	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6
<b>Bollire, cuocere a vapore o stufare</b>		
Riso con doppia quantità di acqua	3	15-30
Spicchi di patate	3-4	25-30
Patate lesse in acqua salata	3-4	15-20
Pasta <sup>2, 3</sup>	5	6-10
Minestra, zuppa	3-4	15-60

<sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.

<sup>2</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

<sup>3</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

<sup>4</sup> Girare ripetutamente la pietanza.

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Verdure, fresche o surgelate	3-4	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	3-4	-
<b>Cuocere a fuoco lento</b>		
Involtini	3-4	50-60
Stufato	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60
<b>Cottura arrosto con poco olio</b>		
Preparare le pietanze senza coperchio.		
Fettine, al naturale o impanate	6-7	6-10
Cotoletta, naturale o impanata <sup>4</sup>	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Pesce e filetto di pesce naturale o impanato	4-5	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	5-6	-
<sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.		
<sup>2</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.		
<sup>3</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.		
<sup>4</sup> Girare ripetutamente la pietanza.		

## 9 Comandi di base

### 9.1 Accensione dell'apparecchio

- Ruotare il selettore funzioni in una posizione che non sia zero °.
- ✓ L'apparecchio è acceso.

### 9.2 Spegnimento dell'apparecchio

- Ruotare il selettore funzioni in posizione zero °.
- ✓ L'apparecchio è spento.

### 9.3 Tipi di riscaldamento e temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.
- ✓ Dopo pochi secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi.
- ✓ A seconda del tipo di apparecchio, con alcuni tipi di riscaldamento e a temperature impostate a partire dai 200 °C, il riscaldamento rapido ☘ si accende automaticamente.  
→ "Riscaldamento rapido", Pagina 17

3. Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

#### Consigli

- Il tipo di riscaldamento più adatto per le pietanze si può consultare nella descrizione dei tipi di riscaldamento.
- Sull'apparecchio è possibile impostare la durata oppure la fine dell'esercizio.  
→ "Funzioni durata", Pagina 17

#### Modifica del tipo di riscaldamento

È possibile modificare il tipo di riscaldamento in qualsiasi momento.

- Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.

#### Modifica della temperatura

È sempre possibile modificare la temperatura.

- Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.

# 10 Riscaldamento rapido

Per risparmiare tempo, con il riscaldamento rapido è possibile ridurre la durata di messa a temperatura per temperature impostate superiori ai 100 °C.

Per questi tipi di riscaldamento è possibile utilizzare il riscaldamento rapido:

- Aria calda 3D ☀
- Riscaldamento sup./inf. □

## 10.1 Impostazione del riscaldamento rapido

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

**Nota:** Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto e una temperatura a partire da 100 °C.  
A partire da una temperatura impostata a 200 °C, il riscaldamento rapido si accende in automatico.
2. Se il riscaldamento rapido non si accende in modo automatico, premere il tasto .
- ✓ Sul display compare .
- ✓ Dopo alcuni secondi si avvia il riscaldamento rapido.
- ✓ Quando il riscaldamento rapido termina, viene emesso un segnale acustico e sul display si spegne il simbolo .
3. Inserire le pietanze nel vano cottura.

### Interruzione del riscaldamento rapido

- Premere il tasto .
- ✓ Il simbolo 

# 11 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata con le quali è possibile regolare il funzionamento.

## 11.1 Panoramica delle funzioni durata

Servendosi del tasto  selezionare le diverse funzioni durata.

### Funzione dura- Utilizza ta

Timer 	Il timer può essere impostato indipendentemente dal funzionamento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Durata 	Se è stata impostata una durata per il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, una volta trascorsa tale durata.
Fine 	Per la durata, può essere impostata l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.
Ora 	Impostare l'ora.

## 11.2 Impostazione del timer

Il timer funziona indipendentemente dal funzionamento. È possibile impostare il timer fino a 23 ore e 59 minuti sia se l'apparecchio è acceso o spento. Il timer dispone di un segnale proprio, in modo tale che si possa distinguere se è trascorso il tempo del timer o la durata.

1. Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene contrassegnato .
2. Impostare il tempo del timer con il tasto — o +.

È possibile impostare il timer a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 10 minuti di tempo. Dopodiché gli intervalli aumentano all'aumentare del valore.

- ✓ Il timer entra in funzione dopo alcuni secondi e il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Non appena si conclude il tempo del timer, viene emesso un segnale acustico e il tempo del timer è visualizzato in posizione zero sul display.
3. Una volta trascorso il tempo del timer:
  - per spegnere il timer, premere un tasto qualsiasi.

### Modifica del timer

È sempre possibile modificare il tempo del timer.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato .

- Modificare il tempo del timer con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

### Interruzione del timer

È sempre possibile interrompere il tempo del timer.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato .

- Riportare il tempo del timer su zero servendosi del tasto —.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica e si spegne .

## 11.3 Impostazione della durata

La durata per il funzionamento può essere impostata fino a 23 ore e 59 minuti.

**Requisito:** Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.

1. Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene contrassegnato .
2. Con il tasto — o + impostare la durata.

Tasto	Valore consigliato
—	5 minuti
+	10 minuti

Programma supplementare	Valore consigliato
—	10 minuti
+	30 minuti

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

- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
- 3. Quando è trascorsa la durata:
  - per disattivare anticipatamente il segnale, premere un tasto qualsiasi.
  - Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto +.
  - Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

### Modifica della durata

È sempre possibile modificare la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato ☰.

- Modificare la durata con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

### Interruzione della durata

È sempre possibile interrompere la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato ☰.

- Riportare la durata in posizione zero servendosi del tasto —.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta la modifica e continua a riscaldare senza durata.

## 11.4 Impostazione dell'ora di fine

È possibile posticipare l'ora in cui termina la durata fino a 23 ore e 59 minuti.

#### Note

- Con i tipi di riscaldamento con la funzione grill, non è possibile impostare il termine della cottura.
- Per raggiungere un buon risultato di cottura, non posticipare più un'ora di fine se il funzionamento è già stato avviato.
- Affinché gli alimentano non deperiscano, non lasciarli troppo a lungo nel vano cottura.

#### Requisiti

- Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.
- Vi è una durata impostata.

## 12 Programmi

I programmi forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

### 12.1 Stoviglie adatte per programmi

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie e resistenti a temperature fino a 300 °C.

1. Premere ripetutamente il tasto ☰ finché sul display non viene contrassegnato ☱.
2. Premere il tasto — oppure +.
- ✓ Sul display viene visualizzato l'orario calcolato in cui termina il funzionamento.
3. Posticipare l'ora di fine con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta l'impostazione e sul display viene visualizzata l'ora di fine impostata.
- ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio calcolato, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
4. Quando è trascorsa la durata:
  - Premere un tasto qualsiasi per disattivare anticipatamente il segnale.
  - Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto +.
  - Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

### Modifica dell'ora di fine cottura

Per raggiungere un buon risultato di cottura, modificare soltanto l'ora di fine impostata finché non si avvia il funzionamento e non scorre la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato ☰.

- Posticipare l'ora di fine con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

### Interruzione dell'ora di fine

È possibile cancellare in ogni momento l'ora di fine impostata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato ☰.

- Ripristinare l'ora di fine con il tasto — all'ora attuale oltre alla durata impostata.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta la modifica e inizia a scaldarsi. La durata inizia a scorrere.

## 11.5 Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display lampeggia l'ora. L'ora si avvia alle "12:00". Impostare l'ora attuale.

**Requisito:** Il selettori funzioni deve trovarsi in posizione zero ☰.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto — o +.
2. Premere ☰.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora impostata.

**Consiglio:** È possibile stabilire nelle impostazioni di base se l'ora viene mostrata sul display.

Si addice meglio una stoviglia in vetro o in vetroceramica. L'arrosto deve ricoprire circa i 2/3 del fondo della pentola.

Non sono adatte le stoviglie realizzate nel seguente materiale:

- alluminio chiaro, lucido
- terracotta non invetriata

- plastica o griglia in plastica

## 12.2 Tabella programmi

I numeri del programma sono assegnati a particolari pietanze.

N.	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso Peso corretto	Aggiunta di liquido	Livello di in- seri- mento	Note
01	<b>Pizza, fondo sottile</b> surgelata, precotta	Leccarda con carta da forno	0,28-0,4 kg Peso complessivo	No	3	Per una seconda pizza osservare le indicazioni riportate sulla confezione.
02	<b>Pizza, fondo spesso</b> surgelata, precotta	Leccarda con carta da forno	0,28-0,6 kg Peso complessivo	No	3	Per una seconda pizza osservare le indicazioni riportate sulla confezione.
03	<b>Lasagne</b> surgelate	Imballaggio originale	0,3-1,2 kg Peso complessivo	No	3	-
04	<b>Patatine fritte</b> surgelate	Leccarda con carta da forno	0,2-0,75 kg Peso complessivo	No	3	Disporle una vicina all'altra sulla leccarda.
05	<b>Pagnotte</b> surgelate, precotte	Leccarda con carta da forno	0,1-0,8 kg Peso complessivo	No	3	-
06	<b>Gratin di patate</b>	Stampo per sfornato senza coperchio	0,5-3,0 kg Peso complessivo	No	2	-
07	<b>Pasticcio di pasta</b> con pasta precotta	Stampo per sfornato senza coperchio	0,4-3,0 kg Peso complessivo	No	2	-
08	<b>Patate al forno, intere</b> patate farinose non sbucciate	Leccarda	0,3-1,5 kg Peso complessivo	No	3	-
09	<b>Pasticcio di verdure</b> vegetariano	pirofila con bordi alti con coperchio	0,5-2,5 kg Peso complessivo	a seconda della ricetta	2	Tagliare a pezzetti più piccoli le verdure con tempi di cottura maggiori, ad es. le carote, rispetto alle verdure che necessitano di tempi di cottura minori, ad es. i pomodori.
10	<b>Spezzatino di carne</b>	pirofila con bordi alti con coperchio	0,5-3,0 kg Peso complessivo	a seconda della ricetta	2	Non rosolare prima la carne.
11	<b>Gulasch</b> Carne di manzo o di maiale, tagliata a bocconcini, con verdura	pirofila con bordi alti con coperchio	0,5-2,5 kg Peso complessivo	a seconda della ricetta	2	Disporre prima la carne e quindi ricoprire con le verdure. Non rosolare prima la carne.
12	<b>Pesce, intero</b> pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio	0,3-1,5 kg Peso del pesce	Coprire il fondo della pirofila.	2	-
13	<b>Pollo, non ripieno</b> pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	0,6-2,5 kg Peso del pollo	No	2	Disporre nella stoviglia con il petto rivolto verso l'alto.
14	<b>Pollo a pezzi</b> pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio	0,1-0,8 kg Peso del pezzo più pesante	Coprire il fondo della pirofila.	2	-

N.	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso Peso corretto	Aggiunta di liquido	Livello di in- seri- mento	Note
15	<b>Petto di tacchino</b> al pezzo, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	0,5-2,5 kg Peso del petto di tacchino	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	-
16	<b>Anatra, non ripiena</b> pronta per la cottura, speziata	Pirofila senza coperchio	1,0-2,7 kg Peso dell'anatra	No	2	-
17	<b>Oca, non ripiena</b> pronta per la cottura, speziata	Pirofila senza coperchio	2,5-3,5 kg Peso dell'oca	No	2	-
18	<b>Brasato di manzo</b> ad es. controfiletto, sottospalla, noce, arrosto all'agro	Pirofila con coperchio	0,5-2,5 kg Peso della carne	Coprire quasi completamente la carne con del liquido.	2	Non rosolare prima la carne.
19	<b>Roastbeef, medio</b> pronto per la cottura, speziato	Pirofila senza coperchio	0,5-2,5 kg Peso della carne	No	2	Disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto. Non rosolare prima la carne.
20	<b>Involtini di manzo</b> farciti con verdura o carne	Pirofila con coperchio	0,5-2,5 kg Peso di tutti gli involtini farciti	Coprire quasi completamente gli involtini, ad es. con del brodo o dell'acqua.	2	Non rosolare prima la carne.
21	<b>Polpettone, fresco</b> Polpettone con carne di manzo, maiale o agnello	Pirofila con coperchio	0,5-2,5 kg Peso del polpettone	No	2	Non rosolare prima la carne.
22	<b>Cosciotto d'agnello, cottura media</b> disossato, speziato	Pirofila con coperchio	0,5-2,5 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Non rosolare prima la carne.
23	<b>Cosciotto d'agnello, ben cotto</b> disossato, speziato	Pirofila con coperchio	0,5-2,5 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Non rosolare prima la carne.
24	<b>Arrosto di vitello, con venature di grasso</b> ad es. dorso oanca	Pirofila con coperchio	0,5-3,0 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Non rosolare prima la carne.

N.	Pietanza	Stoviglie	Intervallo di peso Peso corretto	Aggiunta di liquido	Livello di in- seri- mento	Note
25	<b>Arrosto di vitello, magro</b> ad es. lombata o noce	Pirofila con coperchio	0,5-2,5 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Non rosolare prima la carne.
26	<b>Cosciotto di capriolo</b> disossato, salato	Pirofila con coperchio	0,5-2,0 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	-
27	<b>Coniglio, intero</b> pronto per la cottura, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	1,0-2,5 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	-
28	<b>Stufato di capocollo</b> disossato, speziato	Pirofila con coperchio in vetro	0,5-3,0 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Non rosolare prima la carne.
29	<b>Arrosto di maiale con cotenna</b> ad es. spalla, speziata e con la cotenna incisa	Pirofila con coperchio in vetro	0,5-3,0 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Disporre nella stoviglia con la parte grassa rivolta verso l'alto, salare bene la cotenna.
30	<b>Filetto di agnello, arrosto</b> speziato	Pirofila con coperchio in vetro	0,5-2,5 kg Peso della carne	Coprire il fondo della pirofila, eventualmente aggiungere fino a 250 g di verdura.	2	Non rosolare prima la carne.

### 12.3 Preparazione delle pietanza per ciascun programma

Utilizzare alimenti freschi, meglio se appena tolti dal frigorifero. Utilizzare le pietanze surgelate direttamente dal congelatore.

1. Pesare le pietanze.  
Il peso delle pietanze è necessario per impostare correttamente il programma.
2. Mettere le pietanze nella stoviglia.
3. Collocare la stoviglia sulla griglia.  
Introdurre la stoviglia nel vano di cottura freddo.

### 12.4 Impostazione del programma

L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale, la temperatura e la durata. È necessario impostare soltanto il peso.

#### Note

- Si può impostare il peso soltanto nell'area prevista.
  - Dopo l'avvio non si possono più modificare né il programma né il peso.
1. Impostare  con il selettori funzioni.
  2. Impostare il programma desiderato con — o +.
  3. Impostare il peso delle pietanze utilizzando il seletore temperatura. Impostare sempre il peso per il valore per eccesso immediatamente successivo.
    - Per richiamare la durata del programma, premere . Non è possibile modificare la durata.

## it Sicurezza bambini

- Per alcuni programmi è possibile posticipare l'ora di fine con .  
→ "Impostazione dell'ora di fine", Pagina 18
  - ✓ Dopo alcuni secondi si avvia il programma e la durata inizia a scorrere.
  - ✓ Una volta terminato il programma, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
4. Una volta terminato il programma:
    - per disattivare anticipatamente il segnale, premere un tasto qualsiasi.
    - Per impostare una durata per il proseguimento della cottura, premere . L'apparecchio continua a riscaldare con le impostazioni del programma.
    - Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

---

## 13 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

**Nota:** È possibile impostare la sicurezza bambini attivandola nelle impostazioni di base.

### 13.1 Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

**Requisito:** Il selettori funzioni deve trovarsi in posizione zero .

- Per attivare la sicurezza bambini, tenere premuto il tasto finché sul display non compare .
- Per disattivare la sicurezza bambini, tenere premuto il tasto finché sul display non si spegne .

---

## 14 Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a oltre 70 ore. Si possono tenere in caldo pietanze a una temperatura compresa tra 85 °C e 140 °C con riscaldamento superiore/inferiore, senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

### 14.1 Avvio dell'impostazione Sabbat

#### Note

- Se durante il funzionamento lo sportello viene aperto, l'apparecchio non interrompe il funzionamento.
- Dopo l'avvio non è più possibile modificare o interrompere l'impostazione Sabbat.

- Non è possibile posticipare il termine per l'impostazione Sabbat.

**Requisito:** L'impostazione Sabbat deve essere attivata nelle impostazioni di base.

1. Impostare con il selettori funzioni.
- ✓ Sul display compare .
2. Impostare la temperatura massima servendosi dell'apposito selettori.
3. Impostare la durata con o .
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa, la durata è su zero.
4. Spegnere l'apparecchio.

---

## 15 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

### 15.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Indicatore	Impostazione di base	Selezione
	Durata segnale acustico una volta terminato il tempo del controlli o del parametro di durata	= 10 secondi = 30 secondi <sup>1</sup> = 2 minuti
	Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	= 3 secondi <sup>1</sup> = 6 secondi = 10 secondi
	Segnale acustico in seguito alla pressione di un tasto	= spento = acceso <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

<sup>2</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

<b>Indicatore</b>	<b>Impostazione di base</b>	<b>Selezione</b>
c 0 4	Intensità dell'illuminazione del display	0 = bassa 1 = media <sup>1</sup> 2 = elevata
c 0 5	Indicatore dell'ora	0 = nascondere l'ora 1 = visualizzare l'ora <sup>1</sup>
c 0 6	Sicurezza bambini impostabile → "Sicurezza bambini", Pagina 22	0 = no 1 = sì <sup>1</sup> 2 = sì, con bloccaggio dello sportello
c 0 7	Illuminazione del vano cottura durante il funzionamento	0 = no 1 = sì <sup>1</sup>
c 0 8	Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento	1 = breve 2 = medio <sup>1</sup> 3 = lungo 4 = molto lungo
c 0 9	Estensioni telescopiche aggiunte <sup>2</sup>	0 = no <sup>1</sup> (con supporto ed estensione singola) 1 = sì (con estensione doppia e tripla)
c 1 0	Impostazione Sabbat disponibile → "Impostazione Sabbat", Pagina 22	0 = no <sup>1</sup> 1 = sì
c 1 2	Riscaldamento rapido automatico a partire da 200 °C <sup>2</sup>	0 = no 1 = sì <sup>1</sup>
c 1 3	Ripristino di tutte le impostazioni pre-definite	0 = no <sup>1</sup> 1 = sì

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

<sup>2</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## 15.2 Modifica delle impostazioni di base

**Requisito:** L'apparecchio è spento.

1. Tenere premuto il tasto ⊖ per ca. 4 secondi.
- ✓ Sul display viene visualizzata la prima impostazione di base, ad es. c012.
2. Modificare l'impostazione con il selettore temperatura.
3. Con il tasto — oppure + passare alla prossima impostazione di base.
4. Per salvare le modifiche, tenere premuto ⊖ per circa 4 secondi.

**Nota:** A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute.

## 15.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- Ruotare il selettore funzioni.
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

# 16 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

## 16.1 Detergenti

Non utilizzare detergenti non idonei affinché le diverse superfici sull'apparecchio non vengano danneggiate.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

### ATTENZIONE!

I detergivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.

- Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- Non utilizzare detergenti quando l'apparecchio è ancora caldo.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- Non utilizzare il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

**Detergenti adatti**

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 25

**Apparecchio**

Superficie	Detergenti adatti	Avvertenza
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> <li>■ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde</li> </ul>	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox, per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Superfici smaltate, in plastica, laccate e serigrafate ad. es. pannello di comando	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pulsanti	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non rimuovere né strofinare.
Piano di cottura in vetroceramica	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detergente per la vetroceramica</li> </ul>	Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
Zoccolo a cassetto	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Pulire con un panno spugna.

**Copertura dell'apparecchio**

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Pannelli dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette d'acciaio. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 28
Rivestimento dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ In acciaio: Detergente per acciaio inox:</li> <li>■ In plastica: Detersivo caldo</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia approfondita, rimuovere la piastra di copertura del rivestimento. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 28
Maniglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	Per evitare che si formino macchie ostinate, rimuovere repentina-mente i residui di calcare dalla maniglia.
Guarnizione dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Non rimuovere né strofinare.

**Piano cottura**

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> <li>■ Acqua e aceto</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Per consentire al piano cottura di asciugarsi dopo la pulizia, lasciare aperta la copertura dell'apparecchio.</p> <p><b>Consiglio:</b> Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Pirolosi", Pagina 26</p> <p><b>Note</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Tuttavia, la funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa.</li> <li>■ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integral-mente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la prote-zione anticorrosione.</li> <li>■ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smalta-te. La patina non è dannosa per la salute. Tuttavia, la funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. Rimuovere questa pa-tina con acido citrico.</li> </ul>

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Coperchio in vetro della lampada da forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. <b>Consiglio:</b> Per pulire, sganciare i supporti. → "Supporti", Pagina 27
Sistema di estrazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola. Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie. <b>Consiglio:</b> Per la pulizia, sganciare il sistema di estrazione. → "Supporti", Pagina 27
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

## 16.2 Pulizia dell'apparecchio

Per evitare danni all'apparecchio, pulirlo soltanto come previsto e utilizzando i prodotti per la pulizia adatti.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

### ⚠ AVVERTENZA – 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 dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

**Requisito:** Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 23

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
  - Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.  
→ "Detergenti adatti", Pagina 24
2. Asciugare con un panno morbido.

## 16.3 Pulizia degli elementi di comando

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Per la pulizia, non estrarre la manopola di comando.
- Non utilizzare panni di spugna bagnati.

1. Osservare le informazioni relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire con un panno di spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Asciugare con un panno morbido.

## 16.4 Possibili macchie

Per evitare la presenza di queste macchie, pulire il piano cottura con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano cottura soltanto quando si è raffreddato. Utilizzare un detergente per piani cottura in vetroceramica.
Macchie	Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire immediatamente. Utilizzare un raschietto per vetro.

## 16.5 Pulizia del piano cottura

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

**Requisito:** Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, amido di riso, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Pulire il piano cottura con un detergente per vetroceramica.  
Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

### Consigli

- Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
- Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

## 16.6 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

**Nota:** Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.

Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.

## 17 Pirolisi

Con la funzione di pulizia pirolitica il vano cottura si pulisce in maniera pressoché autonoma.

Pulire il vano cottura utilizzando la funzione di pulizia ogni 2-3 mesi. In caso di necessità può essere utilizzata la funzione di pulizia con maggiore frequenza. La funzione di pulizia consuma circa 2,5-4,8 chilowattora.

### 17.1 Preparazione dell'apparecchio per la funzione di pulizia

Preparare accuratamente l'apparecchio per ottenere un buon risultato di pulizia.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non appendere alla maniglia dello sportello oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci.
- ▶ Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura.
- ▶ Non pulire mai contemporaneamente anche gli accessori.

Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello.

- ▶ Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

1. Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori.
2. Sganciare i supporti e rimuoverli dal vano cottura.
3. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.  
→ "Supporti", Pagina 27

4. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano cottura in corrispondenza della guarnizione con una soluzione di lavaggio e un panno morbido.

Non rimuovere la guarnizione dello sportello e non strofinarla.

Rimuovere lo sporco ostinato sul pannello interno dello sportello utilizzando un detergente per forno.

5. Togliere ogni oggetto dal vano cottura. Il vano di cottura deve essere vuoto.

### 17.2 Impostazione della funzione di pulizia

Arieggiare la cucina quando è in corso la funzione di pulizia.

2. Asciugare con un panno morbido.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

 Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo.

- ▶ Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di danni alla salute!**

Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose.

- ▶ Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina.
- ▶ Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza.
- ▶ Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.

**Nota:** La lampada del forno non si accende durante la funzione di pulizia.

**Requisito:** Preparare l'apparecchio per la funzione pulizia. → Pagina 26

1. Impostare la pirolisi  utilizzando il selettore funzione.
2. Impostare la funzione di pulizia con il selettore temperatura.

Livello di pulizia	Grado di pulizia	Durata in ore
1	Basso	ca. 1:15
2	Medio	ca. 1:30
3	Alto	ca. 2:00

In caso di sporco più ostinato o sporco stantio selezionare un livello di pulizia più alto.

Non è possibile modificare la durata.

- ✓ Dopo alcuni secondi, la funzione di pulizia si avvia e la durata scorre.
- ✓ Per motivi di sicurezza, lo sportello dell'apparecchio viene bloccato al raggiungimento di una data temperatura all'interno del vano cottura. Sull'indicatore viene visualizzato .
- ✓ Quando la funzione pulizia è terminata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
- 3. Spegnere l'apparecchio.  
Una volta che l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato, lo sportello dell'apparecchio viene sbloccato e  si spegne.
- 4. L'apparecchio è pronto per l'uso. → Pagina 27

## 17.3 Preparazione al funzionamento dell'apparecchio al termine della funzione pulizia

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare la cenere residua nel vano cottura e nello spazio dello sportello dell'apparecchio con un panno umido.

3. Rimuovere le patine bianche con acido citrico.

**Nota:** Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Questi residui di cibo non comportano alcun rischio. Le patine non limitano la funzione dell'apparecchio.

4. Aganciare i supporti.  
→ "Supporti", Pagina 27

# 18 Supporto per pulizia

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia lascia agire la soluzione di lavaggio ammorbidente lo sporco. In questo modo i residui di sporco vengono rimossi facilmente.

## 18.1 Impostazione del supporto per pulizia

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

**Requisito:** Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.
2. Mettere una goccia di detersivo in 0,4 l di acqua e versare al centro del fondo del vano cottura.  
Non utilizzare acqua distillata.
3. Impostare il tipo di riscaldamento **Riscaldamento inferiore**  servendosi del selettori funzioni.
4. Servendosi del selettori della temperatura, impostare la temperatura a 80 °C.
5. Premere ripetutamente il tasto finché sul display non viene contrassegnato .
6. Impostare una durata di 4 minuti con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.

7. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 20 minuti.

## 18.2 Dopo l'utilizzo pulire il vano cottura

### ATTENZIONE!

Se il vano cottura resta umido a lungo, sussiste il pericolo che si corroda.

- Una volta terminato il supporto per pulizia, lavare il vano cottura e lasciarlo asciugare completamente.

**Requisito:** Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione dello sportello.
4. Se il vano cottura è sufficientemente pulito:
  - lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) per fare raffreddare il vano cottura;
  - per far asciugare più rapidamente il vano cottura, riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti tenendo lo sportello chiuso con **Aria calda 3D** e a una temperatura di 50 °C.

# 19 Supporti

Per pulire a fondo i supporti e il vano cottura, questi si possono sganciare.

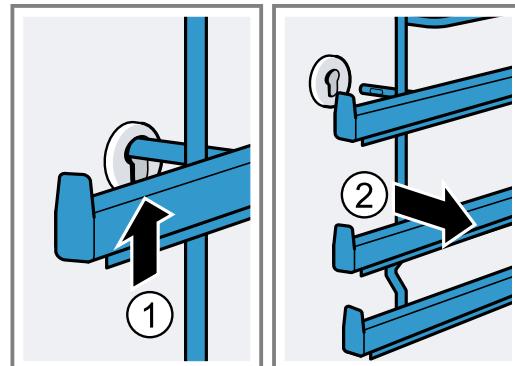
## 19.1 Sgancio dei supporti:

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

I supporti possono surriscaldarsi molto.

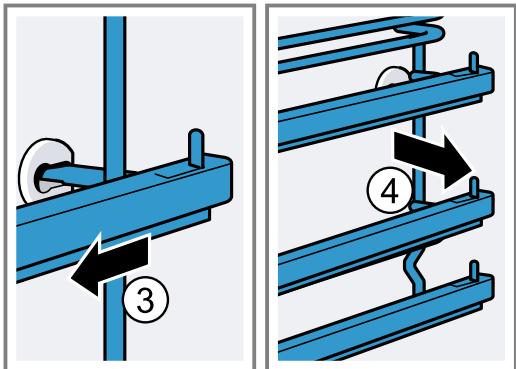
- Non toccare mai i supporti quando sono caldi.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Tenere i bambini a una distanza di sicurezza.

1. Sollevare la parte anteriore del supporto e sganciarla.

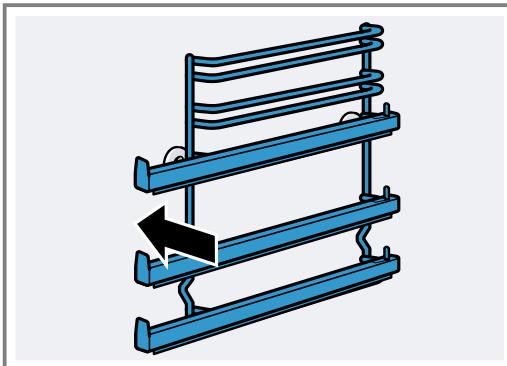


## it Sportello dell'apparecchio

2. Quindi, premere in avanti l'intero supporto ed estrarlo.



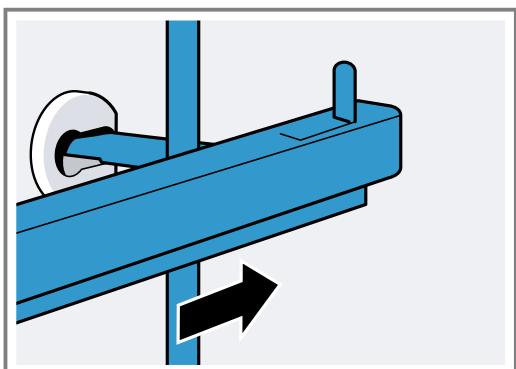
2. e infilarlo nell'attacco anteriore.



I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. I livelli di inserimento 1 e 2 si trovano in basso, i livelli 3, 4 e 5 in alto. Estrarre la guida telescopica in avanti.

## 19.2 Riaggancio dei supporti

1. Inserire prima il supporto nell'attacco posteriore, spingere leggermente all'indietro



# 20 Sportello dell'apparecchio

Di norma, è sufficiente pulire la parte esterna dello sportello dell'apparecchio. Se il grado di sporco all'esterno e all'interno dello sportello è elevato, è possibile rimuovere e pulire lo sportello.

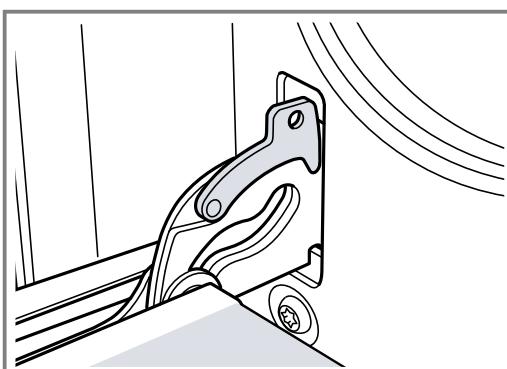
## 20.1 Cerniere dello sportello

### AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

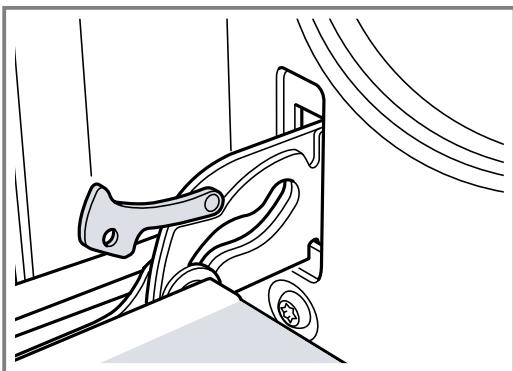
- ▶ Se si apre lo sportello dell'apparecchio assicurarsi che la leva di bloccaggio sia completamente chiusa o completamente aperta.

1. Le cerniere dello sportello del forno sono dotate ciascuna di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello del forno è bloccato.



Non è possibile sganciarlo.

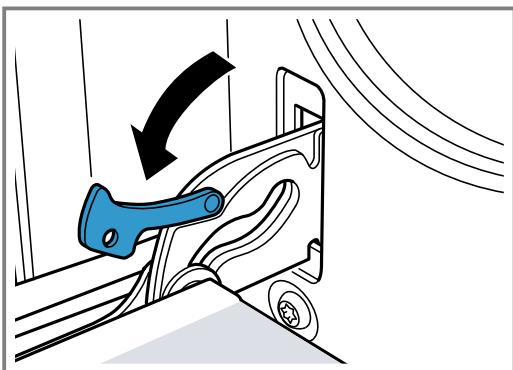
- 2.** Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione dello sportello del forno, le cerniere sono bloccate.



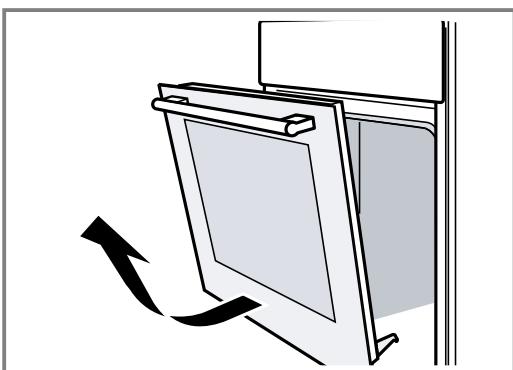
Le cerniere non possono richiudersi.

## 20.2 Rimozione dello sportello dell'apparecchio

- Aprire completamente lo sportello del forno.
- Aprire completamente la leva di bloccaggio sulle cerniere a destra e a sinistra.



- Chiudere lo sportello del forno fino all'arresto. Afferarlo con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderlo leggermente e rimuoverlo.



## 20.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro dello sportello del forno.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

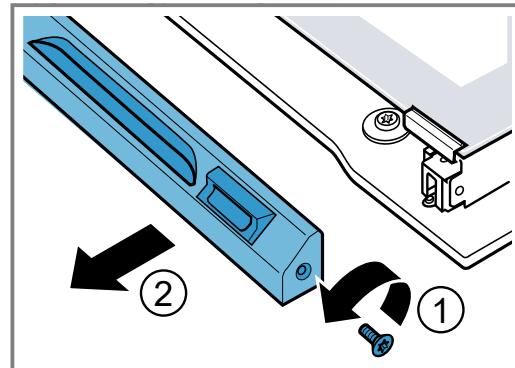
Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

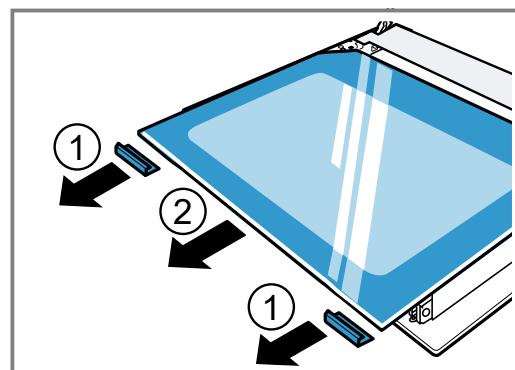
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Utilizzare i guanti.

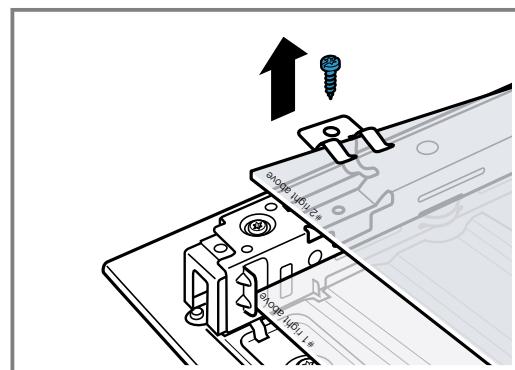
- Sganciare lo sportello del forno.  
→ "Rimozione dello sportello dell'apparecchio", Pagina 29
- Disporlo su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
- Svitare le viti a destra e a sinistra della copertura nella parte superiore dello sportello del forno. Estrarre e rimuovere la copertura.



- Rimuovere le due piccole guarnizioni. Sollevare il pannello superiore ed estrarrelo.

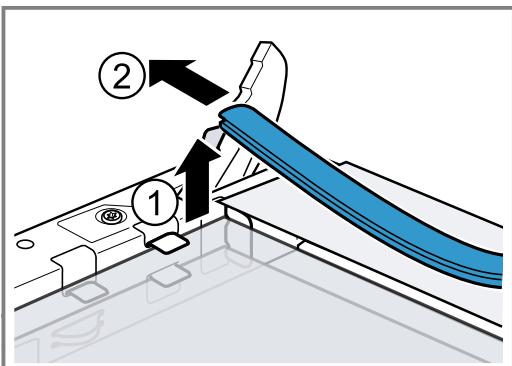


- Svitare le clip a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e rimuovere i ganci dal pannello.

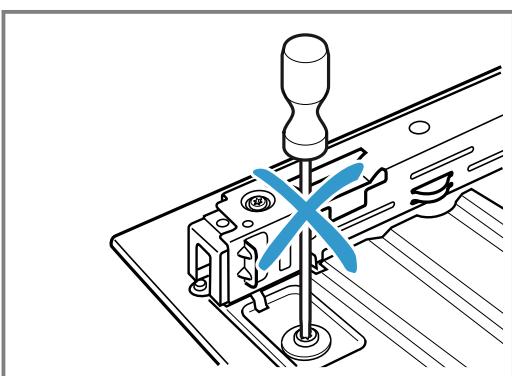


**it** Sportello dell'apparecchio

6. Rimuovere la guarnizione sotto il pannello. Spingere la guarnizione e rimuoverla spostandola verso l'alto. Estrarre il pannello.



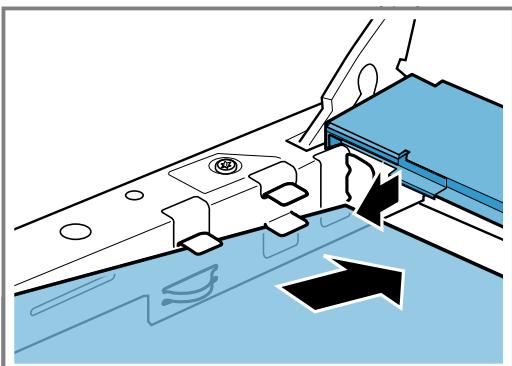
7. Estrarre il pannello inferiore inclinandolo e tirandolo verso l'alto.  
8. Non rimuovere mai le viti che si trovano a destra e a sinistra sulla parte in lamiera.



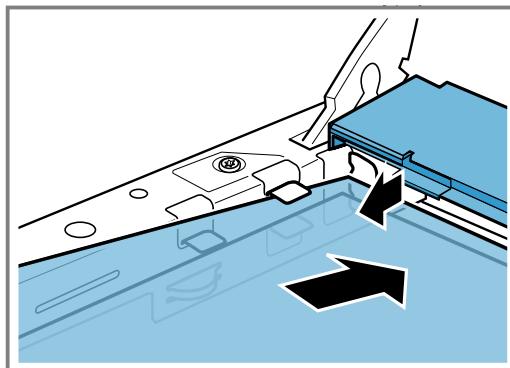
#### 20.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

Durante il montaggio assicurarsi che la dicitura "right above" in basso a sinistra sui due pannelli non sia capovolta.

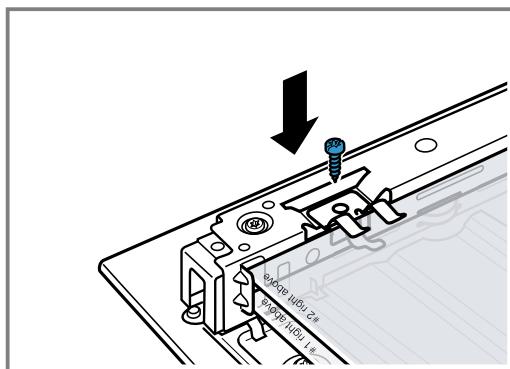
1. Inserire il pannello inferiore con il numero 1 inclinandolo e spingendolo verso la parte posteriore.



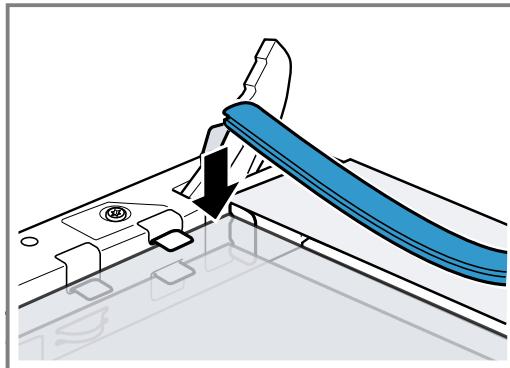
2. Inserire il pannello centrale con il numero 2 spingendolo verso l'interno.



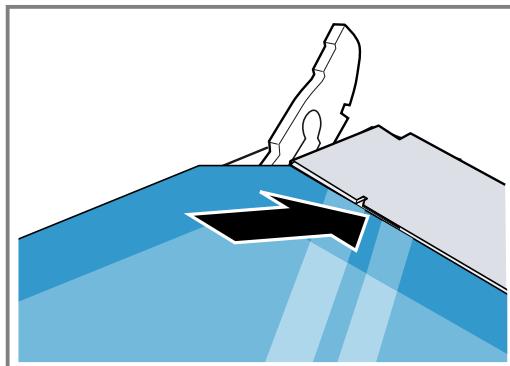
3. Applicare le clip a destra e a sinistra sul pannello e allinearle in modo tale che le molle si trovino sopra il dado. Avvitare le clip.



4. Inserire la guarnizione sotto il pannello.

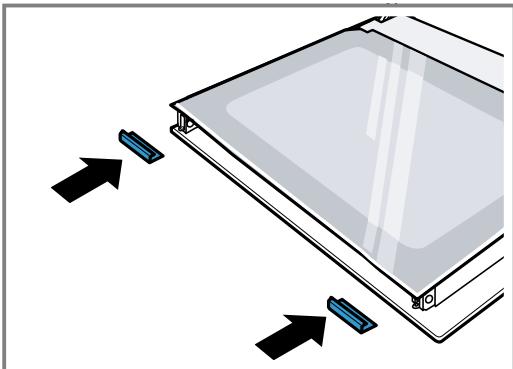


5. Tenere il pannello superiore da entrambi i supporti e inserirlo inclinandolo e spingendolo verso la parte posteriore.



Assicurarsi che la guarnizione non scivoli verso la parte posteriore.

6. Applicare entrambe le piccole guarnizioni a destra e a sinistra sul pannello.



7. Applicare e avvitare la copertura.  
8. Agganciare lo sportello del forno.  
→ "Aggancio dello sportello dell'apparecchio",  
Pagina 31

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

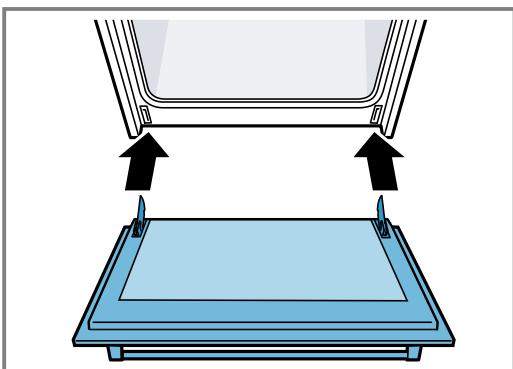
## 20.5 Aggancio dello sportello dell'apparecchio

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

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Lo sportello del forno può chiudersi inavvertitamente o una cerniera può scattare all'improvviso.

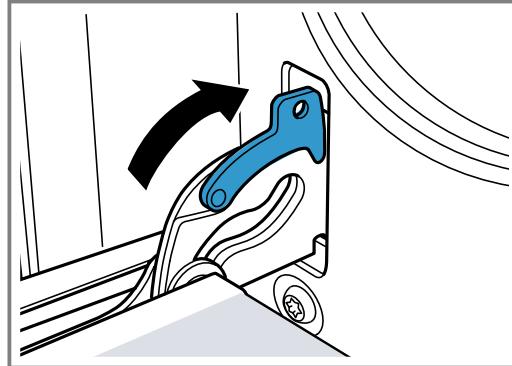
- ▶ A tal proposito non afferrare le cerniere. Contattare il servizio di assistenza clienti.
- 1. Quando si rimonta lo sportello del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nella direzione di apertura.



2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati.



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio.



4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

## 20.6 Sicurezza supplementare dello sportello

Sono presenti ulteriori dispositivi di sicurezza che impediscono il contatto con gli sportelli del forno. Se i bambini si trovano nelle vicinanze del forno, applicare i dispositivi di protezione. È possibile ricevere questo accessorio speciale 11023590 contattando l'assistenza clienti.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

In caso di tempi di cottura prolungati, lo sportello del forno può surriscaldarsi notevolmente.

- ▶ Sorvegliare i bambini piccoli quando il forno è in funzione.

---

# 21 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 34

## **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

### 21.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul>
	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul>
	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
	<p>Errore elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare l'apparecchio dalla corrente per almeno 30 secondi, disattivando il fusibile.</li> <li>2. Ripristinare le impostazioni di base alle impostazioni di fabbrica.</li> </ol>
L'apparecchio non riscalda, sul display lampeggiano due punti e compare  .	<p>La modalità demo è attivata.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo.</li> <li>2. Disattivare la modalità Demo entro 5 minuti, modificando le ultime impostazioni di base (a seconda del tipo di apparecchio  o .</li> </ol>
Lo sportello dell'apparecchio non si apre e sul display si accende il simbolo  .	<p>La sicurezza bambini blocca lo sportello dell'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini con . → "Sicurezza bambini", Pagina 22</li> </ul>
Lo sportello dell'apparecchio non si apre e sul display si accende il simbolo  .	<p>Lo sportello dell'apparecchio è bloccato dalla funzione di pulizia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio finché sul display non si spegne  → "Pirolisi", Pagina 26</li> </ul>
Sul display lampeggia l'ora.	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Impostare nuovamente l'ora. → "Impostazione dell'ora", Pagina 18</li> </ul>
Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata sul display.	<p>L'impostazione di base è stata modificata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modificare l'impostazione di base dell'indicazione dell'ora.</li> </ul>
Sul display si accende  e non è possibile eseguire le impostazioni sull'apparecchio.	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini con  → "Sicurezza bambini", Pagina 22</li> </ul>
Sul display lampeggia  e l'apparecchio non si avvia.	<p>Il vano cottura è troppo caldo per il funzionamento selezionato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.</li> <li>2. Avviare nuovamente il funzionamento.</li> </ol>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare <b>F 8.</b>	<p>La durata massima del funzionamento è stata raggiunta. Per evitare un funzionamento duraturo involontario, dopo un po' di ore l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, se le impostazioni restano invariate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spegnere l'apparecchio. In caso di necessità effettuare una nuova impostazione.</li> </ul> <p><b>Consiglio:</b> Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, per tempi di preparazione molto lunghi, impostare una durata. → "Funzioni durata", Pagina 17</p>
Sul display compare un messaggio con <b>E</b> , ad es. <b>E05-32</b> .	<p>Anomalia del sistema elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere . - Se necessario, impostare nuovamente l'ora.</li> <li>✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio di errore scompare.</li> <li>2. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. Comunicare il messaggio di errore preciso e il codice E completo dell'apparecchio. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 34</li> </ol>

## 21.2 Sostituzione della lampadina del forno

Se la lampadina nel vano cottura si è bruciata, sostituirla.

**Nota:** Le lampadine alogene resistenti al calore da 230V, 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine. Avere le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

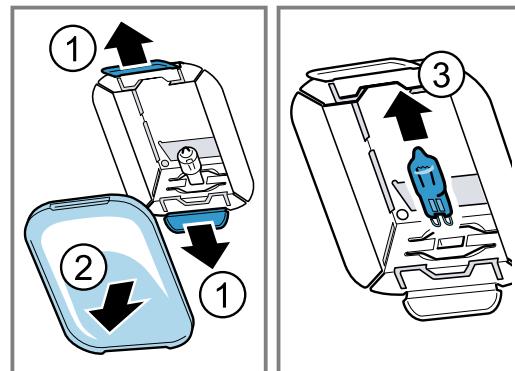
Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

### Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
- Il vano cottura è raffreddato.
- È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.

1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
2. Rimuovere la copertura in vetro, spingendo lateralmente con il pollice le lingue in metallo (figura A).
3. Estrarre la lampadina alogena senza girarla.



4. Inserire la lampadina alogena nuova e fissarla nell'attacco.  
Fare attenzione alla posizione del perno.
5. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare l'anello di tenuta.
6. Avvitare la copertura in vetro, inserendola da un lato e premendo con forza l'altro lato.  
✓ Il vetro si innesta in posizione.
7. Togliere il canovaccio dal vano cottura.
8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

## 22 Trasporto e smaltimento

Qui sono indicate le informazioni per preparare l'apparecchio per il trasporto. Vi sono anche informazioni sulla rottamazione degli apparecchi dismessi.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

### 22.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio 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.

## 22.2 Trasporto dell'apparecchio

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

1. Fissare tutte le parti mobili all'interno e all'esterno dell'apparecchio con nastro adesivo che può essere rimosso senza lasciare tracce.

# 23 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

# 24 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. I suggerimenti sono adattati in modo ottimale all'apparecchio.

Nelle istruzioni presenti su Internet sono contenute tabelle di cottura dettagliate per l'apparecchio acquistato, oltre a suggerimenti utili alla cottura:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## 24.1 Istruzioni per la preparazione

Osservare queste informazioni durante la preparazione delle pietanze.

- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. Selezionare dapprima il valore più basso.

2. Per evitare danni all'apparecchio, inserire nei ripiani corrispondenti tutti gli accessori, come la teglia, con un cartone sottile sui bordi.
3. Al fine di evitare eventuali urti contro la parte interna della porta in vetro, posizionare un cartone o simili tra la parete anteriore e quella di fondo.
4. Fissare la porta e, se presente, il coperchio superiore ai lati dell'apparecchio con nastro adesivo.

## Quando l'imballaggio originale non è più a disposizione

1. Avvolgere l'apparecchio in un imballaggio esterno tale da garantire una protezione adeguata da eventuali danni durante il trasporto.
2. Trasportare l'apparecchio in posizione orizzontale.
3. Non fare presa sulla maniglia della porta o sui collegamenti posteriori dell'apparecchio, poiché possono danneggiarsi.
4. Non porre oggetti pesanti sull'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

## 23.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo.  
Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.
- Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente.

## 24.2 Avvertenze per la cottura al forno

Durante la cottura al forno rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura al forno su un livello	Livello
Farinacei/impasti che lievitano ad es. stampo sulla griglia	2
Farinacei/impasti bassi o nella teglia	2 - 3

<b>Cottura al forno su più livelli</b>	<b>Livello</b>
Leccarda	3
Teglia	1
Stampi sulla griglia: prima griglia	Livello 3
seconda griglia	1

<b>Cottura al forno su tre livelli</b>	<b>Livello</b>
Teglie	5
Leccarda	3
Teglie	1

**Note**

- Per la cottura su più livelli utilizzare sempre la modalità aria calda. Non sempre pietanze inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente. In alcuni casi sarà necessario togliere le pietanze già cotte e lasciare cuocere ancora l'altra teglia. Se necessario cambiare la posizione e invertire la direzione delle teglie.
- Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro o uno sopra l'altro in modo sfalsato all'interno del vano cottura. Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare energia.
- Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

### 24.3 Avvertenze per la cottura arrosto e al grill

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.

**ATTENZIONE!**

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.
- Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore è essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.
- Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pollame, la carne e il pesce.
- Per il pollame aggiungere una quantità di liquido maggiore nella stoviglia. Ricoprire il fondo della stoviglia con del liquido per ca. 1-2 cm.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

**Indicazioni per soggetti allergici al nichel**

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

### 24.4 Scelta delle pietanze

<b>Pietanza</b>	<b>Accessori/stoviglie</b>	<b>Livello di inserimento</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C/livello grill</b>	<b>Durata in min.</b>
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o a cassetta	2		160-180	50-60
Torta morbida, semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella o a cassetta	3+1		140-160	60-80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Rotolo di Pan di Spagna	Leccarda	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	2		160-180	60-90
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia	2		170-190	20-40
Pasticcini	Leccarda	3		150-170	25-35
Biscottini	Leccarda	3		140-160	20-30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		130-150	25-35

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido

<sup>3</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

<sup>4</sup> Inserire la leccarda sotto la griglia.

<sup>5</sup> Non girare la pietanza. Coprire il fondo con dell'acqua.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Biscottini, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	5+3+1		130-150	30-40
Pane, 1000 g, in stampo a cassetta e infornato	Leccarda o Stampo a cassetta	2		200-220	35-50
Pizza fresca	Leccarda	3		170-190	20-30
Pizza fresca, fondo sottile	Leccarda	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Quiche, dolci con impasto sottile	Stampo per crostata	2		190-210	35-45
Sformato salato, fresco, ingredienti appena cotti	Stampo per sformato	2		200-220	30-60
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	Stoviglia senza coperchio	2		200-220	60-70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	3		220-230	30-35
Oca, non ripiena, 3 kg	Stoviglia senza coperchio	2		170-190	120-140
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		180-200	140-160
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	3		210-220	45-55
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm di spessore	Griglia	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>4</sup>
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		2	20-25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido.

<sup>3</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

<sup>4</sup> Inserire la leccarda sotto la griglia.

<sup>5</sup> Non girare la pietanza. Coprire il fondo con dell'acqua.

## 24.5 Cottura a fuoco lento

La cottura a fuoco lento è una cottura lenta a bassa temperatura. La cottura a fuoco lento viene chiamata anche cottura a bassa temperatura.

La cottura a fuoco lento 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 sugosa, tenera e morbida.

**Nota:** La carne cotta può essere mantenuta facilmente calda, poiché si ha più libertà nella preparazione dell'intero menù. La carne non deve essere girata durante la cottura.

### Cottura a fuoco lento delle pietanze

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, disossata.
  - Non utilizzare carne scongelata.

- Durante la cottura a fuoco lento il grasso sviluppa un sapore intenso, rimuovere accuratamente i tendini e i bordi del grasso.

- Si può utilizzare carne già insaporita o marinata.
- 2. Collocare la stoviglia sulla griglia al livello 2 nel vano cottura.  
Utilizzare una stoviglia bassa, ad es. un piatto da portata in porcellana o in vetro.
- 3. Attivare questa modalità soltanto con il vano cottura completamente raffreddato.
- 4. Preriscaldare il vano cottura e la stoviglia per circa 15 minuti.
- 5. Sul piano cottura, arrostire bene la carne su tutti i lati.
- 6. Disporla subito sul piatto preriscaldato nel vano cottura.
- 7. Tenere lo sportello dell'apparecchio chiuso per mantenere una temperatura uniforme.

8. Dopo la cottura a fuoco lento, togliere la carne dal vano cottura.  
 Tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.  
 Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta rosa. Ciò non significa che la carne sia cruda o poco cotta.

**Note**

- Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.
- 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.

**Cottura a fuoco lento**

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	95 <sup>1</sup>	60-70
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Scamoni di manzo, 6-7 cm di spessore, 1,5 kg, cotti a puntino	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	100 <sup>1</sup>	160-220
Filetto di manzo, 4-6 cm di spessore, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	6-8	85 <sup>1</sup>	90-150
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4	80 <sup>1</sup>	50-70
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	2	<input type="checkbox"/>	4	85 <sup>1</sup>	30-70

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

**24.6 Yogurt**

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

**Preparazione dello yogurt**

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.
2. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte con 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.

3. Aggiungere 30 g di yogurt nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. bicchieri piccoli con coperchi.
5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
8. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

**Yogurt**

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento/ Funzione	Temperatura in °C	Durata, minuti
Yogurt	Tazza/bicchiere	Fondo del vano cottura	<input checked="" type="checkbox"/>	-	4-5 ore

**24.7 Cotture di riferimento**

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1.

**Cottura al forno**

Osservare queste informazioni per la cottura al forno delle pietanze sperimentate.

**Avvertenze generali**

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo.

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

**Livelli di inserimento**

Livelli di inserimento per la cottura al forno su un livello:

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

## it Funziona così

**Nota:** 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:

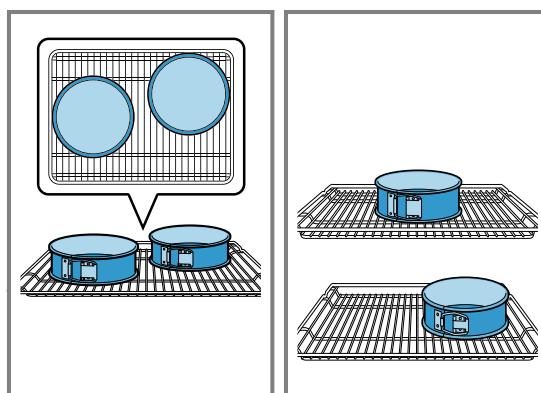
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia:  
    prima griglia: livello 3  
    seconda griglia: livello 1

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

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

Cuocere al forno con due stampi a cerniera:

Se con questo apparecchio è possibile cucinare su più livelli, disporre gli stampi l'uno accanto all'altro o uno sopra l'altro in modo sfalsato all'interno del vano di cottura.



## Cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Biscotti siringati	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
Biscotti siringati	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Tortine	Leccarda	3	<input type="checkbox"/>	150 <sup>1</sup>	25-35
Tortine	Leccarda	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 <sup>1</sup>	25-35
Tortine, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 <sup>1</sup>	25-35
Tortine, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 <sup>1</sup>	35-45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170	30-40
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Negli apparecchi che dispongono della funzione Riscaldamento rapido, non utilizzare questa funzione per preriscaldare.

<sup>2</sup> Preriscaldare l'apparecchio. Negli apparecchi che dispongono della funzione Riscaldamento rapido, non utilizzare questa funzione per preriscaldare.

## Grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	5	<input type="checkbox"/>	3	0,2-1,5





## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001639582** (031215)

it