



Forno da incasso HB.21B..



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Importanti avvertenze di sicurezza	2	Lastra di vetro protettiva.....	11
Cause dei danni.....	4	Servizio di assistenza tecnica	11
Il suo nuovo forno.....	4	Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD).....	11
Pannello comandi.....	4	Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico.....	11
Selettore delle funzioni.....	5	Risparmio energetico.....	11
Timer con funzione di disattivazione.....	5	Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente	11
Selettore della temperatura.....	5	Testati nel nostro laboratorio	12
Interno del forno.....	5	Dolci e biscotti.....	12
Gli accessori.....	6	Suggerimenti e consigli pratici per la cottura	13
Inserimento degli accessori.....	6	Carne, pollame, pesce	14
Accessori speciali.....	6	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	16
Prima del primo utilizzo.....	7	Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato	16
Riscaldare il forno.....	7	Prodotti pronti.....	16
Pulizia degli accessori	7	Piatti speciali.....	17
Regolazione del forno	7	Scongelamento	17
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	7	Essiccazione.....	17
Durata del tempo di cottura.....	7	Cottura delle marmellate.....	17
Riscaldamento rapido.....	8	Acrilamide negli alimenti	18
Accorgimenti e pulizia.....	8	Pietanze sperimentate	19
Prodotti di pulizia	8	Cottura	19
Funzione di illuminazione	8	Cottura al grill.....	19
Staccare e ricollocare le griglie o le guide a sinistra e a destra	9		
Rimuovere e ricollocare la porta del forno.....	9		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	10		
Cosa fare in caso di guasto	10		
Tabella dei guasti.....	10		
Sostituzione della lampada del forno	10		

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Cause dei danni

Attenzione!

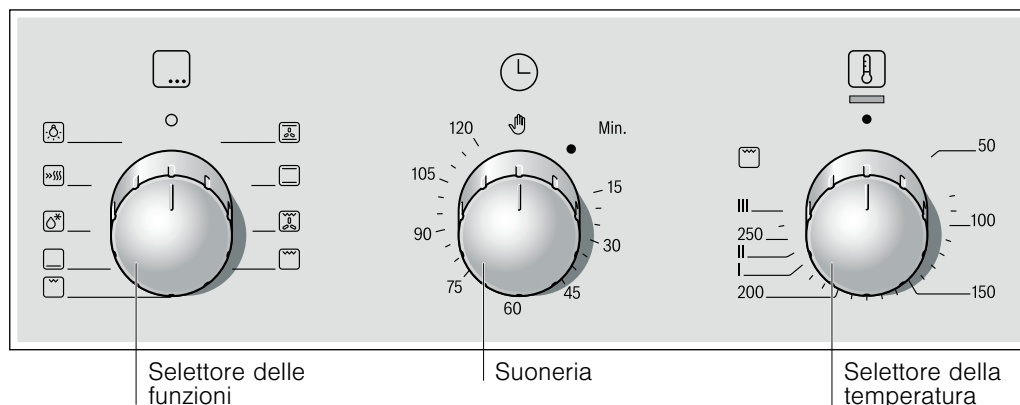
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo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

Il suo nuovo forno

Le presentiamo il suo nuovo forno. Questo capitolo descrive le funzioni del pannello comandi e dei singoli elementi che lo compongono. Contiene inoltre le informazioni sugli accessori e sui componenti della parte interna del forno.

Pannello comandi

Le presentiamo una vista generale del pannello comandi. Gli elementi possono variare a seconda del modello di apparecchio.



Manopole a scomparsa

In alcuni forni le manopole sono a scomparsa. Per l'inserimento e il disinserimento, è sufficiente premere la manopola quando si trova sulla posizione zero.

Selettore delle funzioni

Il selettore delle funzioni permette di selezionare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Utilizzo
Posizione zero	Il forno è spento.
Aria calda*	Per torte e pasticceria. È possibile cucinare a due livelli. Una turbina situata sulla parete posteriore del forno distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno.
Calore superiore e inferiore*	Per le torte, i cibi gratinati e la carne magra da arrostitire, ad es. vitello o cacciagione, a un livello. Il calore proviene dalle resistenze inferiore e superiore.
Grill con aria calda	Arrostitire carne, pollo e pesce. La resistenza del grill e il ventilatore si attivano e disattivano in modo alternato. La turbina fa circolare intorno agli alimenti il calore emesso dal grill.
Grill, superficie ampia	Cuocere al grill bistecche, salicce, fette di pane tostato e pesce. Si riscalda tutta la superficie al di sotto della resistenza del grill.
Grill, superficie piccola	Cuocere al grill bistecche, salicce, pane tostato e pesce in piccole quantità. Si riscalda la parte centrale della resistenza del grill.
Calore inferiore	Candire, cuocere e gratinare. Il calore proviene dalla resistenza inferiore.
Scongelamento	Scongelare, ad es. carne, pollo, pane e torte. La turbina muove l'aria calda intorno all'alimento.
Riscaldamento rapido	Il forno raggiunge la temperatura programmata molto velocemente.
Luce	Accendere la lampada dell'illuminazione interna del forno.

* Tipo di riscaldamento con cui si determina la classe di efficienza energetica secondo la norma EN60350.

Quando si seleziona un tipo di riscaldamento la lampada dell'illuminazione interna del forno si accende.

Timer con funzione di disattivazione

Il timer consente di programmare un periodo di tempo fino a 120 minuti e la disattivazione automatica del forno.

Posizione	Significato
Posizione zero	Il timer è disattivato.
● Min.	Fine del tempo programmato Segnale che appare quando è terminato il tempo programmato del timer.
15 - 120	Scala in minuti Margini di tempo

Per programmare

Ruotare il timer verso destra fino a regolare il tempo desiderato.

Dopo il valore 120 c'è un punto di arresto, che non deve essere superato.

Fine tempo programmato

Viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.

Girare la manopola sulla posizione .

Avvertenza: Se il tempo di cottura che si intende regolare è inferiore a 30 minuti, si dovrà in primo luogo ruotare il selettore posizionandolo su 30 per poi riportarlo indietro fino a raggiungere il tempo desiderato.

Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura permette di selezionare la temperatura o il livello del grill.

Posizione	Significato
● Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-270	Campo di temperatura Temperatura interna del forno in °C.
I, II, III	Livelli del grill I livelli per grill con superficie piccola e superficie ampia . I = livello 1, dolce II = livello 2, medio III = livello 3, forte

Quando il forno si scalda, la spia del selettore della temperatura si accende. Nelle pause di riscaldamento, si spegne. La spia non si accende con la funzione di illuminazione né con la funzione di scongelamento .

Avvertenza: Quando si utilizza il grill con dei tempi di cottura superiori a 15 minuti, regolare il selettore di temperatura su grill dolce.

Interno del forno

All'interno del forno si trova una lampada. Un ventilatore evita che il forno si riscaldi eccessivamente.

Lampada

La lampada all'interno del forno rimane accesa mentre il forno è in funzione.

Tuttavia è possibile accenderla anche a forno spento posizionando il selettore delle funzioni su .

Ventilatore

Il ventilatore si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalla parte superiore della porta. Attenzione! Non coprire l'apertura di ventilazione. Il forno potrebbe surriscaldarsi.

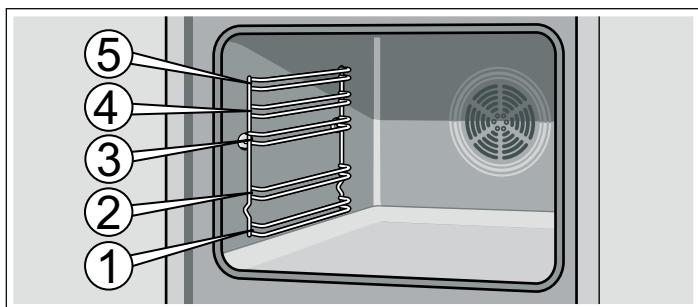
Gli accessori

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

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

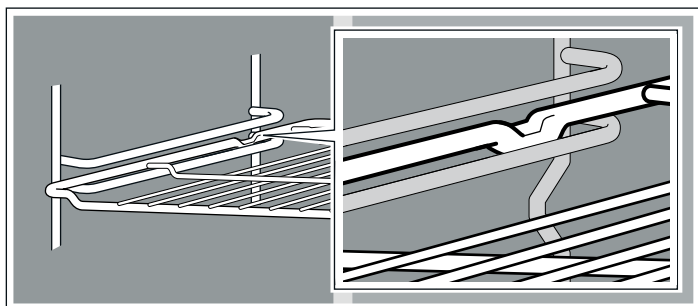
Inserimento degli accessori

Gli accessori possono essere collocati nel forno a 5 altezze diverse. Introdurli sempre fino in fondo, in modo che non tocchino la lastra di vetro della porta.



Gli accessori possono essere estratti fino alla metà, finché rimangono fissati. In questo modo, gli alimenti possono essere tolti facilmente.

Inserendo un accessorio nel forno, assicurarsi che la curvatura si trovi nella parte posteriore dell'accessorio. Solo in questo modo sarà possibile incastrarlo correttamente.



A seconda della dotazione dell'apparecchio, se disponibili, le guide telescopiche si bloccano leggermente quando vengono estratte completamente. In questo modo, l'accessorio può essere collocato con facilità. Per sbloccare, introdurre

nuovamente le guide telescopiche nel forno esercitando una leggera pressione.

Avvertenza: Se gli accessori si riscaldano possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Il suo forno è dotato solamente di alcuni dei seguenti accessori.

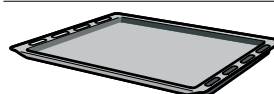
Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio di assistenza tecnica, presso rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.



Griglia

Per recipienti, stampi per dolci, arrostiti, grigliate e piatti congelati.

Introdurre la griglia con la parte aperta rivolta verso la porta del forno e la curvatura verso il basso.



Vassoio da forno smaltato piano

Per torte, pasticcini e biscotti.

Introdurre il vassoio nel forno con il dislivello in direzione della porta del forno.



Vassoio universale smaltato profondo

Per torte succose, pasticcini, piatti congelati e arrostiti di grandi dimensioni. Si può utilizzare anche come vassoio per raccogliere il grasso dell'arrosto direttamente sulla griglia.

Introdurre il vassoio nel forno con il dislivello in direzione della porta del forno.

Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso il nostro servizio di assistenza tecnica o in negozi specializzati. Nei nostri opuscoli e su Internet presentiamo un'ampia offerta di accessori da forno. Sia la disponibilità degli accessori sia la possibilità di ordinarli online variano a seconda del paese. Consultare al riguardo la documentazione d'acquisto.


Non tutti gli accessori speciali sono adatti a tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto, inserire sempre la denominazione esatta (codice E-Nr.) dell'apparecchio in questione.


Accessori speciali	Codice HEZ	Uso
Vassoio da forno smaltato piano	HEZ361000	Per torte, pasticcini e biscotti.
Vassoio universale smaltato profondo	HEZ362000	Per torte succose, prodotti di pasticceria, piatti congelati e arrostiti di carni di grandi dimensioni. Si può utilizzare anche come vassoio per raccogliere il grasso dell'arrosto direttamente sulla griglia.
Griglia	HEZ364000	Per recipienti da cucina, stampi, arrostiti, carni alla griglia e piatti congelati.
Vassoio per pizza	HEZ317000	Ideale per pizza, alimenti congelati o torte rotonde grandi. Il vassoio per pizza si può utilizzare al posto del vassoio universale profondo. Collocare il vassoio sulla griglia e seguire i dati indicati nelle tabelle.
Casseruola di vetro	HEZ915001	La casseruola di vetro è adatta per la preparazione di stufati e piatti gratinati al forno. È particolarmente adatta alla funzione di programmazione o cottura automatica.
Guide di scorrimento triple ad estrazione completa	HEZ368301	Le guide di estrazione delle altezze 1, 2 e 3 permettono di estrarre completamente gli accessori senza rovesciarli.

Prima del primo utilizzo

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

Riscaldare il forno

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso. Il modo più efficace consiste nel riscaldare il forno per un'ora con un calore superiore e inferiore  a 240 °C. Verificare che non vi siano residui d'imballaggio all'interno del forno.

1. Selezionare il calore superiore e inferiore  con il selettore delle funzioni.

2. Selezionare 240 °C con il selettore della temperatura.

Scollegare il forno dopo un'ora. Per effettuare l'operazione, posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero.


Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli a fondo con acqua calda e poco sapone usando un panno spugna.

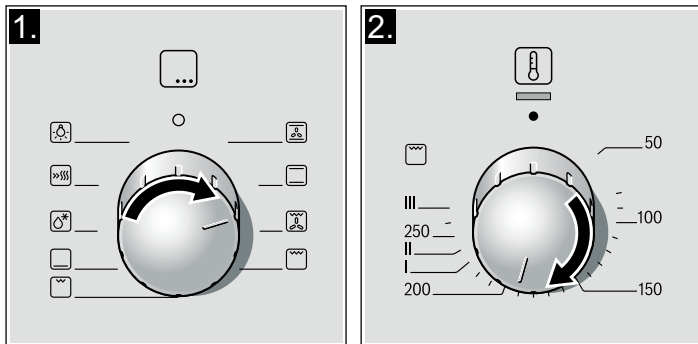
Regolazione del forno

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

Tipo di riscaldamento e temperatura

Esempio nell'immagine: calore superiore e inferiore  a 190 °C.

1. Selezionare il tipo di riscaldamento con il selettore delle funzioni.
2. Selezionare la temperatura o il livello del grill con il selettore della temperatura.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

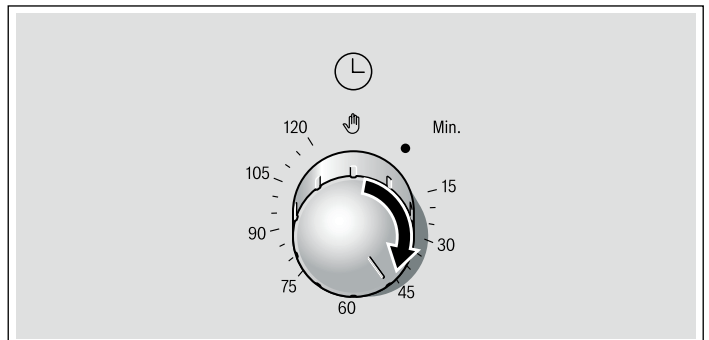
Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

Durata del tempo di cottura

Il forno consente di programmare la durata del tempo di cottura per ogni alimento. Una volta trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. In questo modo si evita di dover interrompere altre attività per spegnere il forno o che si superi il tempo di cottura per disattenzione.

Esempio nell'immagine: durata del tempo di cottura 45 minuti.


1. Selezionare il tipo di riscaldamento con il selettore delle funzioni.
2. Selezionare la temperatura o il livello del grill con il selettore della temperatura.
3. Ruotare il timer verso destra fino a regolare il tempo desiderato. Dopo il valore 120 c'è un punto di arresto, che non deve essere superato.




Termine del tempo di cottura

Si avverte un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Posizionare il selettore delle funzioni su 0. Il forno è spento.

Annullamento del tempo di cottura

Ruotare il timer fino a posizionarlo su .

Avvertenze


- Dopo il segnale acustico, riportare il timer alla posizione .
- Se il tempo di cottura che si intende regolare è inferiore a 30 minuti, si dovrà innanzitutto ruotare il selettore posizionandolo su 30 per poi riportarlo indietro fino a raggiungere il tempo desiderato.

Riscaldamento rapido

Con la funzione di riscaldamento rapido, il forno raggiunge molto velocemente la temperatura programmata.

Il riscaldamento rapido si deve utilizzare per temperature superiori ai 100 °C.

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, gli alimenti non devono essere introdotti nel forno fino al completamento del riscaldamento rapido.

1. Selezionare il riscaldamento rapido  con il selettore delle funzioni.

2. Selezionare la temperatura desiderata con il selettore di temperatura.

La lampada spia posta sul selettore di temperatura si illumina.

Il forno inizia a riscaldarsi.

Fine del riscaldamento rapido

La lampada spia si spegne. Introdurre l'alimento nel forno e selezionare la funzione e la temperatura desiderate.

Annullare il riscaldamento rapido

Posizionare il selettore delle funzioni sulla posizione zero. Il forno si spegne.

Accorgimenti e pulizia

Il forno manterrà il suo aspetto brillante e le sue capacità funzionali per molto tempo solo se vengono eseguite la pulizia e la manutenzione necessarie. Di seguito è descritto come eseguire la manutenzione e la pulizia del forno.

Avvertenze

- Sulla parte anteriore del forno possono comparire tonalità diverse a causa dei materiali differenti, come vetro, plastica o metallo.
- Le ombre visibili sulla lastra di vetro della porta, che possono sembrare sporcizia, sono dovute ai riflessi della luce della lampada del forno.
- Lo smalto brucia quando raggiunge una temperatura molto elevata. Ciò può produrre delle lievi decolorazioni. Questo fenomeno è normale e non influisce sul funzionamento del forno. I bordi dei vassoi sottili non possono essere smaltati completamente. Per tale motivo possono risultare ruvidi al tatto, ma ciò non influisce sulla protezione anticorrosiva.

Prodotti di pulizia

Rispettare le indicazioni della tabella per non danneggiare le diverse superfici del forno impiegando un prodotto di pulizia non adeguato. Non utilizzare

- prodotti di pulizia abrasivi o acidi,
- prodotti aggressivi contenenti alcol,
- pagliette o spugne dure,
- pulitori ad alta pressione o macchine a vapore.

Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.

Zona	Prodotti di pulizia
Parte anteriore del forno	Acqua calda con poco sapone: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per i vetri o raschietti per il vetro.
Acciaio inossidabile	Acqua calda con poco sapone: Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Pulire immediatamente le macchie di calcare, grasso, farina di grano e albume d'uovo perché potrebbero essere causa di corrosione. Nei centri del servizio di assistenza tecnica o nei negozi specializzati è possibile procurarsi i prodotti specifici per la cura dell'acciaio inossidabile adatti per le superfici calde. Applicare il prodotto di pulizia con un panno morbido molto sottile.

Zona	Prodotti di pulizia
Lastra di vetro	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per il vetro.
Lastra di vetro della porta	Detergente per vetri: Pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per il vetro.
Interno del forno	Acqua calda con poco sapone o acqua e aceto: Pulire con un panno spugna. In caso di sporcizia estrema, usare pagliette di acciaio inossidabile o prodotti di pulizia specifici per forni. Utilizzare solamente quando l'interno del forno è freddo.
Copertura in vetro della lampada del forno	Acqua calda con poco sapone: Pulire con un panno spugna.
Giunzione Non asportare!	Acqua calda con poco sapone: Pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Griglie o guide	Acqua calda con poco sapone: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Guide di scorrimento	Acqua calda con poco sapone: Pulire con un panno spugna o con una spazzola. Non mettere in ammollo né lavare in lavastoviglie.
Accessori	Acqua calda con poco sapone: Immergere in acqua e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Funzione di illuminazione

Per facilitare la pulizia del forno si può accendere la lampada interna del forno.

Accensione della lampada del forno

Ruotare il selettore delle funzioni fino alla posizione .

La lampada si accende. Il selettore della temperatura deve rimanere scollegato.

Spegnimento della lampada del forno

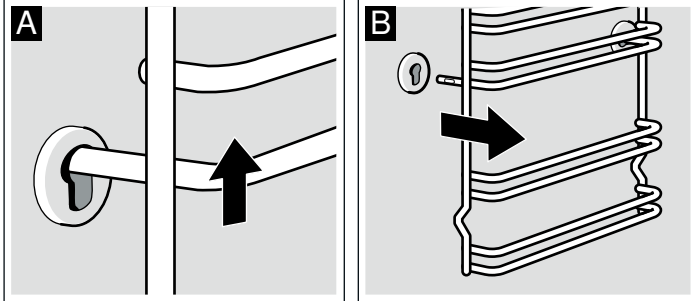
Ruotare il selettore delle funzioni posizionandolo su 0.

Staccare e ricollocare le griglie o le guide a sinistra e a destra

È possibile asportare le griglie o le guide a sinistra e a destra per pulirle. Il forno deve essere freddo.

Staccare le griglie o le guide

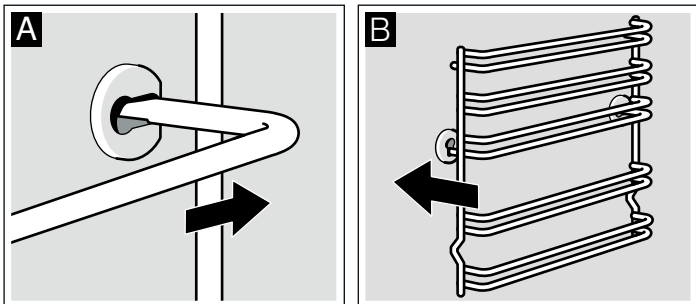
1. Sollevare la griglia o la guida dalla parte anteriore e staccarla (figura A).
2. Quindi tirare la griglia o la guida completamente in avanti ed estrarla (figura B).



Pulire le griglie o le guide con un detergente per stoviglie e una spugna. Per le macchie resistenti si raccomanda di utilizzare una spazzola.

Collocare le griglie o le guide

1. Inserire per prima cosa la griglia o la guida nella scanalatura posteriore premendo leggermente all'indietro (figura A),
2. quindi inserirla nella scanalatura anteriore (figura B).

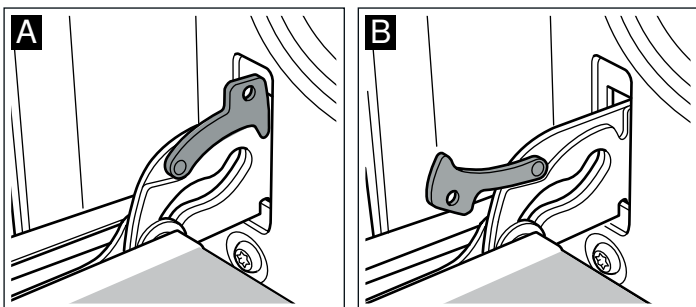


Le griglie o le guide sono regolabili a sinistra e a destra. La curvatura deve trovarsi sempre verso il basso.

Rimuovere e ricollocare la porta del forno

Per facilitare lo smontaggio della porta e la pulizia delle lastre di vetro è possibile rimuovere la porta del forno.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa, (figura A), la porta non può essere rimossa. Se si apre la leva di bloccaggio per smontare la porta (figura B), le cerniere di bloccano. In questo modo non potranno chiudersi di colpo.

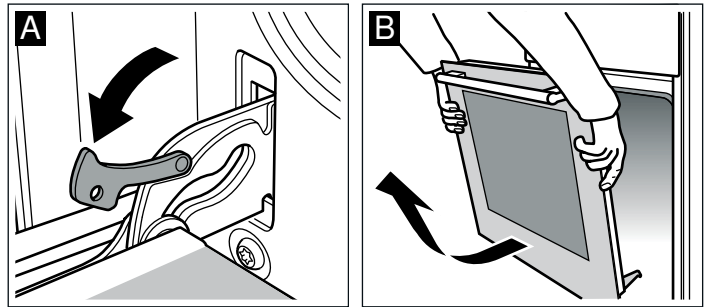


⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate con la leva, potrebbero chiudersi di colpo. Fare attenzione che le leve di bloccaggio siano sempre chiuse, tranne quando si rimuove porta, nel qual caso devono essere aperte.

Rimuovere la porta

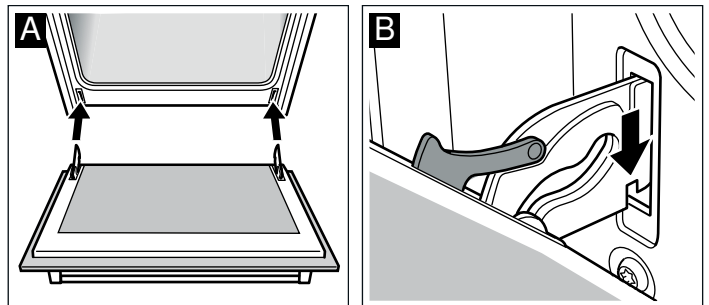
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Togliere entrambe le leve di bloccaggio situate a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere completamente la porta del forno (figura B). Afferrare la porta con entrambe le mani, a destra e a sinistra. Chiudere la porta quanto basta per estrarla.



Ricollocare la porta

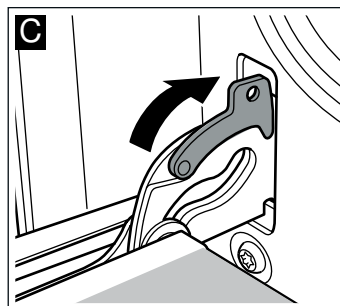
Ricollocare la porta seguendo la stessa procedura al contrario.

1. Quando la porta viene rimontata, accertarsi che le due cerniere si inseriscano esattamente nelle rispettive aperture (figura A).
2. La scanalatura inferiore delle cerniere deve incastrarsi in entrambi i lati (figura B).



Se le cerniere non sono montate correttamente, può verificarsi un disallineamento della porta.

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



⚠ Pericolo di lesioni!

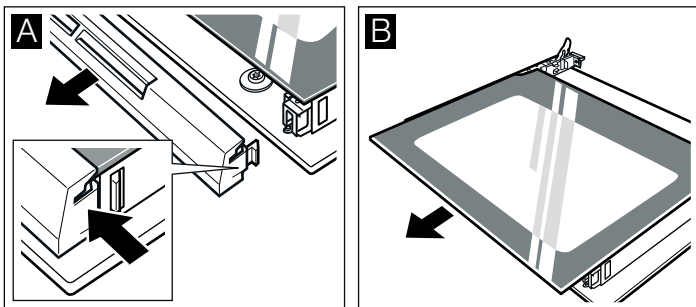
Non toccare la cerniera nel caso in cui la porta cada involontariamente o una cerniera si chiuda di colpo. Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

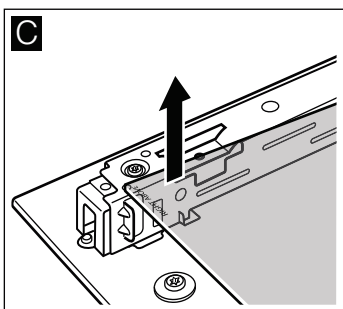
Smontaggio

1. Rimuovere la porta del forno e appoggiarla su di un panno con la maniglia verso il basso.
2. Togliere la copertura superiore della porta del forno. Fare quindi pressione con le dita sulle linguette che si trovano a sinistra e a destra (Figura A).
3. Sollevare la lastra di vetro superiore ed estrarla (Figura B).



Per le porte con tre lastre di vetro effettuare inoltre la seguente operazione:

4. Sollevare la lastra di vetro ed estrarla (Figura C).



Pulire le lastre di vetro con detergente per vetri e un panno morbido.

⚠ Pericolo di lesioni!

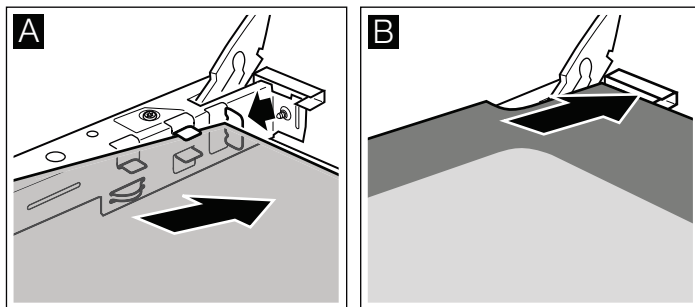
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Montaggio

Per le porte con due lastre di vetro effettuare le operazioni da 2 a 4.

Quando si montano le lastre, controllare che la dicitura "right above" in basso a sinistra si trovi capovolta.

1. Introdurre la lastra di vetro inclinandola verso il basso (Figura A).
2. Introdurre la lastra di vetro superiore in entrambi i supporti inclinandola verso il basso. La superficie liscia deve essere rivolta verso l'esterno. (Figura B)




3. Posizionare la protezione e fare pressione.
4. Rimontare la porta del forno.

Utilizzare il forno solo quando le lastre di vetro sono di nuovo correttamente montate.

Cosa fare in caso di guasto

Quando si verifica un guasto, frequentemente si tratta di una piccola anomalia di facile soluzione. Prima di avvisare il servizio di assistenza tecnica, provare a risolvere il guasto con l'aiuto della tabella seguente.

Tabella dei guasti

Guasto	Possibile causa	Soluzione/consigli
Il forno non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Verificare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in buono stato.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	Verificare se la luce della cucina si accende o se altri elettrodomestici funzionano.
Il forno non riscalda.	Il timer si trova nella posizione ● Min.	Ruotare il timer fino a posizionarlo su  .

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Le riparazioni possono essere realizzate esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

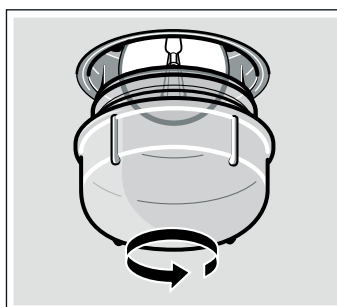
Sostituzione della lampada del forno

Se la lampada del forno è deteriorata deve essere sostituita. È possibile acquistare lampade di ricambio da 220-240V, con base E14, 25W e termoresistenti (T300 °C) presso il servizio di assistenza tecnica o in negozi specializzati. Utilizzare unicamente queste lampade.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Accertarsi che sia del tutto scollegato.

1. Mettere un panno da cucina nel forno freddo per evitare danni.
2. Asportare la lastra di vetro protettiva svitandola verso sinistra.



3. Sostituire la lampada con una di tipo simile.
4. Riavvitare la lastra di vetro protettiva.
5. Togliere il panno da cucina e ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Lastra di vetro protettiva

Le lastre di vetro protettive deteriorate devono essere sostituite. Le lastre di vetro protettive sono reperibili tramite il servizio di assistenza tecnica. Indicare il n. di prodotto e il n. di fabbricazione dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solamente quando è indicato nella ricetta o nelle tabelle.
- Utilizzare degli stampi da forno scuri, laccati o smaltati di nero. Assorbiranno meglio il calore.
- Tenere chiusa la porta del forno durante i cicli di cottura, infornamento e arrosto.
- Se si cuociono diverse torte, infornarle preferibilmente una dopo l'altra. Il forno sarà ancora caldo. In questo modo, si ridurrà il tempo di cottura della seconda torta. Si possono anche introdurre contemporaneamente due stampi rettangolari vicini.
- Con i tempi di cottura lunghi, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima che termini il tempo programmato e sfruttare il calore residuo per completare la cottura.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente

Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Testati nel nostro laboratorio

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


Avvertenze

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

Dolci e biscotti

Cottura a un livello

Con calore superiore e inferiore  si ottiene la miglior cottura per le torte.

Se si utilizza la funzione Aria calda , le altezze consigliate per introdurre gli accessori sono le seguenti:

- Torte in stampi: altezza 2
- Torte sul vassoio: altezza 3

Cottura a vari livelli

Utilizzare la funzione Aria calda .

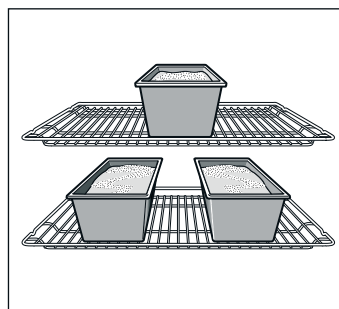
Altezze di cottura a 2 livelli:

- Vassoio smaltato: altezza 3
- Vassoio di alluminio: altezza 1

Non necessariamente i vassoi infornati contemporaneamente saranno pronti nello stesso momento.

Le tabelle offrono numerosi consigli per ogni piatto.

Se si utilizzano 3 stampi rettangolari contemporaneamente, collocarli sulla griglia come raffigurato nell'immagine.



Stampi per dolci

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

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

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

Tabelle





La tabella riporta i tipi di riscaldamento ideali per ogni tipo di torta o dolce. La temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla quantità e dalla consistenza dell'impasto. Per questo motivo nelle tabelle di cottura sono sempre indicati dei margini di tempo. Iniziare sempre provando con il più basso. Con una temperatura inferiore si ottiene una doratura più uniforme. Se necessario, si potrà aumentare la volta successiva.

Se si preriscalda il forno, i tempi di cottura si riducono di 5 o 10 minuti.

Per informazioni aggiuntive, consultare l'allegato alle tabelle Suggerimenti per la cottura in forno.

Per cuocere solo una torta a un livello, collocare lo stampo sul vassoio smaltato.

Se si cuociono diverse torte insieme, si possono collocare gli stampi vicini sulla griglia.

Torte da preparare negli stampi	Stampo per la griglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, minuti
Torta	Stampo per torte di latta stagnata, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Stampo per torte di latta stagnata, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Torte*	Stampo per torte di latta stagnata, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Per cuocere più di una torta alla volta, collocare diversi stampi sulla griglia.

Torte sul vassoio da forno		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, minuti
Pizza	Vassoio da forno	2		200-220	25-35
	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3		170-180	35-45
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3		170-180	35-45

È possibile acquistare un vassoio da forno addizionale nei negozi specializzati o rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica.

Torte sul vassoio da forno		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, minuti
Pasta sfoglia	Vassoio da forno	3		180-200	25-35
	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3		170-190	30-45
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3		170-190	30-45
Börek	Vassoio universale	2		190-200	40-55

È possibile acquistare un vassoio da forno addizionale nei negozi specializzati o rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica.

Pane e panini		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Vassoio smaltato	2		270	8
				200	35-45
Pane con impasto fermentato con 1,2 kg di farina*, (preriscaldare)	Vassoio smaltato	2		270	8
				200	40-50
Panini (ad es. di segale)	Vassoio smaltato	3		200-220	20-20



* Non versare mai acqua direttamente all'interno del forno caldo.

Pasticceria		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, minuti
Pasticcini e biscotti	Vassoio smaltato	3		150-160	20-30
	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3		140-150	20-30
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3		140-150	20-30
Meringhe	Vassoio smaltato	3		80-90	180-210
Frittelle	Vassoio smaltato	2		190-210	30-40
Biscotti alle mandorle	Vassoio smaltato	3		110-130	30-40
	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3		100-120	35-45
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3		100-120	35-45

I vassoi aggiuntivi sono reperibili come accessori opzionali nei negozi specializzati.

Suggerimenti e consigli pratici per la cottura

Se si desidera utilizzare una ricetta personale.	È possibile utilizzare le indicazioni relative a una preparazione simile presenti nella tabella di cottura.
Metodo per verificare se la torta con base impastata è cotta.	Circa 10 minuti prima che termini il tempo di cottura indicato nella ricetta, forare la torta nel suo punto più alto con uno stuzzicadenti di legno. Se lo stuzzicadenti rimane pulito, senza residui d'impasto, la torta è pronta.
La torta è rimasta schiacciata.	La volta successiva utilizzare una minore quantità di liquido oppure scegliere una temperatura di cottura inferiore di 10 gradi. Rispettare i tempi indicati nella ricetta per impastare la base.
La torta si è gonfiata bene al centro, ma verso i bordi è più bassa.	Non ungere lo stampo. Una volta terminata la cottura della torta, staccarla con cura dallo stampo utilizzando un coltello.
La torta risulta troppo dorata sulla superficie.	Collocare la torta a un'altezza minore nel forno, selezionare una temperatura di cottura più bassa e farla cuocere più a lungo.
La torta risulta troppo asciutta.	Forare diverse volte con uno stuzzicadenti la torta già cotta. Versarvi sopra alcune gocce di succo di frutta o di qualche bevanda alcolica. La volta successiva, selezionare una temperatura di cottura superiore di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o la pasticceria (ad esempio, la torta di ricotta) presentano un bell'aspetto esteriormente, ma all'interno sono pastosi (umidi, con zone bagnate).	La prossima volta, utilizzare meno liquido e lasciare la preparazione nel forno per un tempo maggiore, a una temperatura inferiore. Nelle torte con guarnitura succosa, cuocere per prima la base. Dopo la cottura e prima di guarnire, spargere sulla base della torta delle mandorle tritate o del pane grattugiato. Rispettare le indicazioni della ricetta e i tempi di cottura.

I pasticcini risultano dorati in modo irregolare.	Selezionare una temperatura inferiore; i pasticcini resteranno più uniformi. Cuocere i pasticcini più delicati con calore superiore e inferiore  a un livello. La carta da forno che fuoriesce può influire anch'essa sulla circolazione dell'aria. Tagliarla sempre alla misura del vassoio.
Il fondo della torta alla frutta è troppo chiaro.	La prossima volta collocare la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta fuoriesce.	La prossima volta utilizzare il vassoio universale se è disponibile.
I pasticcini piccoli fatti con lievito possono attaccarsi l'uno all'altro durante la cottura;	aver cura di lasciare circa 2 cm tra un pasticcino e l'altro in modo che abbiano lo spazio sufficiente per lievitare e dorarsi in maniera uniforme.
Si è utilizzata la cottura a diversi livelli. Sul vassoio superiore i pasticcini sono risultati di un colore più scuro rispetto a quello inferiore.	Per cuocere su livelli diversi, utilizzare sempre l'aria calda  . Nonostante si collochino diversi vassoi per la loro cottura simultanea, ciò non significa che le preparazioni siano tutte pronte nello stesso momento.
Nella cottura di torte succose si produce acqua di condensazione.	Durante la cottura si può generare del vapore acqueo. Una parte di questo vapore fuoriesce dalla maniglia della porta del forno e può condensarsi sul pannello comandi o nella parte anteriore dei mobili adiacenti sotto forma di gocce d'acqua. Viene condizionato fisicamente.

Carne, pollame, pesce

Recipienti

Si può utilizzare qualunque recipiente resistente al calore. Per arrosti di grandi dimensioni si può usare anche il vassoio smaltato.

I più adatti sono i recipienti in vetro. Verificare che il coperchio della casseruola combaci e chiuda bene.

Se si utilizzano recipienti smaltati è necessario aggiungere più liquido.

Se si utilizzano casseruole di acciaio inossidabile, la carne non si dora molto e potrebbe restare al sangue. In questo caso prolungare il tempo di cottura.

Dati indicati nelle tabelle:

Recipiente senza coperchio = aperto

Recipiente con coperchio = chiuso

Collocare il recipiente sempre al centro della griglia.

I recipienti di vetro caldi devono essere appoggiati su un panno da cucina asciutto. Il vetro può frantumarsi con violenza se la base di appoggio è umida o fredda.

Cottura arrosto

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

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

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

I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una

temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Cottura al grill

Cuocere al grill sempre a forno chiuso.

Per cuocere al grill, preriscaldare il forno per circa 3 minuti prima di infornare il prodotto.

Disporre la carne direttamente sulla griglia. Se si prepara un solo pezzo di carne, il risultato sarà migliore se lo si posiziona al centro della griglia.

Collocare il vassoio smaltato all'altezza 1, in tal modo si raccoglie il sugo della carne e il forno rimane più pulito.

Non mettere il vassoio da forno o il vassoio universale all'altezza 4 o 5 perché il forte calore potrebbe deformarlo ed estraendolo si rischierebbe di danneggiare l'interno del forno.

Per quanto possibile, cucinare pezzi di uguale spessore, in modo da dorarli in maniera uniforme e mantenerli succosi. Salare i filetti dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi una volta trascorsi i 2/3 del tempo di cottura.

La resistenza del grill si attiva e disattiva automaticamente. Questo è normale. La frequenza con cui avviene dipende dal livello del grill selezionato.










Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello del grill	Tempo di cottura, minuti
Stufato di manzo (ad es. costine)	1,0 kg	chiuso	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Lombata di manzo	1,0 kg	aperto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, al sangue	1,0 kg	aperto	1		210-230	40
Bistecche, ben cotte*		Griglia	5		3	20
Bistecche, al sangue*			5		3	15

* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Carne	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello del grill	Tempo di cottura, minuti
Carne di maiale senza cotica di lardo (ad es. collo)	1,0 kg	aperto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Carne di maiale con cotica di lardo (ad es. spalla, cosciotto)	1,0 kg	aperto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Costine di maiale affumicate, con osso	1,0 kg	chiuso	2		210-230	70
Arrosti di carne tritata	di 750 g di carne	aperto	1		170-190	70
Salsicce	circa 750 g	Griglia	4		3	15
Arrosti di vitello	1,0 kg	aperto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	aperto	1		150-170	110

* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Pollame

I pesi riportati in tabella si riferiscono a carni senza ripieno, pronte per la cottura.

Collocare i volatili interi sulla griglia, dapprima con il petto rivolto verso il basso; girare una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo previsto.

Girare i pezzi di arrosto, il rotolo di tacchino o il petto di pollo a metà del tempo di cottura. Girare i pezzi di carne a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura.

Se si cucina anatra oppure oca, bucare la pelle sotto le ali in modo che il grasso si stacchi.

Le carni risulteranno ben dorate e croccanti se, più o meno a fine cottura, si spennellano con burro, acqua e sale o succo d'arancia.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, collocare il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pollame	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, minuti
Pollo (metà), da 1 a 4 pezzi	da 400 g al pezzo	Griglia	2		200-220	40-50
Pollo, tranciato	da 250 g al pezzo	Griglia	2		200-220	30-40
Pollo intero da 1 a 4 pezzi	da 1,0 kg l'uno	Griglia	2		190-210	50-80
Anatra	1,7 kg	Griglia	2		180-200	90-100
Oca	3,0 kg	Griglia	2		170-190	110-130
Tacchino giovane	3,0 kg	Griglia	2		180-200	80-100
2 fusi di tacchino	da 800 g al pezzo	Griglia	2		190-210	90-110

Pesce

Girare i tranci di pesce una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.

Non è necessario girare il pesce intero. Infornare il pesce intero in posizione orizzontale con la pinna dorsale verso l'alto. Per mantenere la consistenza, inserire nell'addome una patata

tagliata o un piccolo recipiente che possa essere messo in forno.

Se si cuociono filetti di pesce, aggiungere qualche cucchiaino di preparato liquido per soffritto.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, collocare il vassoio smaltato all'altezza 1.

Pesce	Peso	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Pesce, bianco / misto (intero) es. orata	600 g	Vassoio smaltato	3		180-190	45-55
Pesce grasso (tranci piccoli) es. salmone		Griglia*	2		180-190	45-55
Merluzzo ripieno	1,0 kg	Vassoio smaltato	3		180-190	55-65

* Introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1.

Consigli per la cottura in forno e al grill

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

Piatti gratinati, soufflé, fette di pane tostato

Collocare sempre il recipiente sulla griglia.

Per cuocere direttamente sulla griglia senza recipienti, introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1. Con questo accorgimento il forno si manterrà più pulito.

Lo stato del gratin dipenderà dalle dimensioni del recipiente e dall'altezza del gratin stesso. I dati riportati nella tabella sono valori puramente indicativi.

Piatto	Recipiente	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello del grill	Tempo di cottura, minuti
Soufflé dolci (ad es. soufflé di ricotta con frutta)	Stampo per soufflé	2		180-200	40-50
Piatti gratinati conditi con ingredienti cotti (ad es. pasta al gratin)	Stampo per soufflé o vassoio smaltato	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Piatti gratinati conditi con ingredienti crudi* (ad es. patate al gratin)	Stampo per gratinare o vassoio smaltato	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Dorare il pane tostato	Griglia	5		3	4-5
Gratinare il pane tostato	Griglia	3+1		170-180	8-12

* L'altezza del gratin non dovrà essere superiore a 2 cm.

Prodotti pronti

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Quando si coprono gli accessori con carta da forno, accertarsi che si tratti di carta idonea alle temperature elevate. Adattare le misure della carta alle misure del piatto che si deve preparare.

Il risultato ottenuto dipenderà direttamente dal tipo di alimento. Nei prodotti crudi si potranno rilevare irregolarità e differenze di colore.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo minuti
Patate fritte	Griglia o vassoio smaltato	3		190-210	20-30
Pizza	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Vassoio smaltato	3		190-200	20-25

Avvertenza: Il vassoio può deformarsi durante la cottura degli alimenti congelati. Ciò è dovuto alle differenze di temperatura a cui gli accessori sono soggetti. La deformazione scompare durante la cottura.

Piatti speciali

A basse temperature si ottiene un buono yogurt cremoso e una morbida base lievitata.

Togliere innanzitutto dall'interno del forno gli accessori e le griglie o le guide sinistra e destra.

Preparazione dello yogurt

1. Far bollire 1 litro di latte (3,5 % di grasso) e lasciar raffreddare fino al raggiungimento dei 40 °C.
2. Mescolare 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).

Piatto	Recipienti	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Tempo
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti	sulla base all'interno del forno		Preriscaldare a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Lasciar lievitare l'impasto	Collocare un recipiente resistente al calore	sulla base all'interno del forno		Preriscaldare a 50 °C, spegnere l'apparecchio e infor- nare l'impasto.	5-10 min. 20-30 min.

Scongelamento

Il tempo di scongelamento dipende dal tipo e dalla quantità degli alimenti.

Rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

Estrarre gli alimenti congelati dalla confezione e collocarli sulla griglia in un recipiente adatto.

Adagiare la carne in un piatto avendo cura che la parte del petto sia rivolta verso il basso.

Alimenti congelati	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura
Ad es. torte alla panna, alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o zucchero, frutta, pollo, insaccati e carne, pane, panini, torte e altri prodotti di pasticceria	Griglia	1		Il selettore della temperatura rimane spento

Essiccazione

Utilizzare solo frutta e verdura di qualità e lavarla accuratamente.

Lasciare che scoli e si asciughi bene.

Coprire il vassoio smaltato e la griglia con carta speciale da forno o con carta pergamena.

Ogni tanto girare la frutta o la verdura.

Una volta dorata, asciugarla e toglierla dalla carta.

Piatto	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura, ore
600 g di mele tagliate a rondelle	1+3		80	circa 5 h
800 g di pere tagliate in pezzi	1+3		80	circa 8 h
1,5 kg di prugne	1+3		80	circa 8-10 h.
200 g di erbe aromatiche, pulite	1+3		80	circa 1½ h.

Cottura delle marmellate

Per la cottura, i vasetti e le guarnizioni devono essere puliti e in perfetto stato. Per quanto possibile, utilizzare vasetti della stessa misura. I valori delle tabelle si riferiscono a vasi rotondi da un litro.

Attenzione!

Non utilizzare dei vasetti di misura o altezza superiore. I coperchi potrebbero esplodere.

Utilizzare esclusivamente frutta e verdura in perfetto stato. Lavarla accuratamente.

I tempi mostrati nelle tabelle sono valori indicativi che possono variare in funzione di temperatura ambiente e numero di vasetti, nonché di quantità, temperatura e contenuto dei vasetti stessi. Prima di spegnere l'apparecchio, verificare che all'interno dei vasetti si siano formate delle bolle.

Preparazione

1. Versare la frutta o la verdura nei vasetti ma non fino al bordo.
 2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
 3. Mettere una tenuta in gomma elastica umida e il coperchio a tutti i vasetti.
 4. Chiudere i vasetti con l'apposita fascetta.
- Non collocare più di sei vasetti contemporaneamente all'interno del forno.

Programmazione

1. Collocare il vassoio smaltato all'altezza 2. Mettere i vasetti sul vassoio in modo che non si tocchino.
2. Versare ½ litro di acqua calda (circa 80 °C) sul vassoio smaltato.
3. Chiudere la porta del forno.
4. Posizionare il selettore delle funzioni su Calore inferiore
5. Regolare la temperatura tra 170 e 180 °C.

Cottura delle marmellate

Dopo circa 40 - 50 minuti iniziano a formarsi bolle a brevi intervalli. Spegnerne il forno

Togliere i vasetti dal forno dopo circa 25 - 35 minuti (in questo tempo si sfrutta il calore residuo). Lasciandoli raffreddare per più tempo all'interno del forno, si può causare la comparsa di germi che favoriscono l'acidificazione della marmellata.

Frutta in vasetti da 1 litro	A partire dalla comparsa delle bolle	Calore residuo
Mele, ribes, fragole	scollegare	circa 25 minuti
Ciliegie, albicocche, pesche, ribes	scollegare	circa 30 minuti
Purea di mela, pere, prugne	scollegare	circa 35 minuti

Cottura delle verdure

Non appena si formano delle bolle nei vasetti, riportare la temperatura a circa 120 - 140 °C. Circa 35 - 70 minuti, secondo il tipo di verdura. Trascorso questo tempo, spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.

Verdure con cottura a freddo in vasetti da un litro	A partire dalla comparsa delle bolle 120-140 °C	Calore residuo
Cetrioli	-	circa 35 minuti
Barbabietola rossa	circa 35 minuti	circa 30 minuti
Cavolini di Bruxelles	circa 45 minuti	circa 30 minuti
Fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	circa 60 minuti	circa 30 minuti
Piselli	circa 70 minuti	circa 30 minuti

Togliere i vasetti dal forno

Al termine della cottura togliere i vasetti dall'interno del forno.

Attenzione!

Non collocare mai i vasetti caldi su una base fredda o umida poiché potrebbero scoppiare.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera in particolare in prodotti a base di cereali e patate preparati a temperature elevate, quali patate fritte, fette di pane tostato, panini, pane e pasticceria fine (biscotti, pasticcini speziati, biscotti natalizi).

Consigli per preparare alimenti a basso contenuto di acrilamide

Generale	<ul style="list-style-type: none">■ Limitare il più possibile il tempo di cottura.■ Dorare gli alimenti senza arrivare arrostiti eccessivamente.■ Gli alimenti di grandi dimensioni e spessore hanno un basso contenuto di acrilamide.
Cottura	Con calore superiore e inferiore max. 200 °C Con aria calda max. 180 °C.
Pasticcini e biscotti	Con calore superiore e inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. L'uovo e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire sul vassoio in un unico strato e in maniera uniforme. Infornare almeno 400 g per vassoio per evitare che le patate si secchino

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

Secondo EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Cottura

Cuocere a 2 livelli:

Collocare sempre il vassoio universale profondo al livello superiore e il vassoio di alluminio al livello inferiore.

Biscotti al burro:

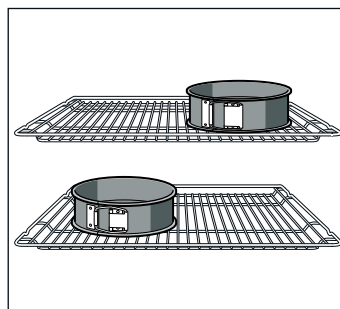
Non necessariamente i vassoi infornati contemporaneamente saranno pronti nello stesso momento.

Torta di mele ricoperta su 1 livello:

Collocare stampi apribili scuri separati tra loro.

Torta di mele ricoperta su 2 livelli:

Collocare stampi apribili scuri sovrapposti.



Torte in stampi apribili di latta stagnata:

Cottura con calore superiore e inferiore ☐ a 1 livello. Utilizzare il vassoio smaltato anziché la griglia e collocarvi sopra gli stampi apribili.

Piatto	Accessori, consigli e avvertenze	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Biscotti al burro (preriscaldare*)	Vassoio da forno piano	2	☐	160-170	20-30
	Vassoio universale profondo	3	☐	150-160	20-30
	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3	☐	140-160	20-30
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3	☐	140-160	20-30
Pasticcini 20 pezzi	Vassoio smaltato	3	☐	150-170	20-35
Pasticcini 20 pezzi per vassoio (preriscaldare*)	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3	☐	140-150	30-40
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3	☐	140-150	30-40
Pan di spagna all'acqua (preriscaldare*)	Stampo apribile	1	☐	170-180	35-45
Torta bassa lievitata	Vassoio smaltato	2	☐	160-180	30-40
	Vassoio di alluminio + vassoio da forno piano	1+3	☐	150-160	30-45
	Vassoio di alluminio + vassoio universale profondo	1+3	☐	150-160	30-40
Torta di mele ricoperta	2 griglie + 2 stampi apribili di latta stagnata Ø 20 cm.	1+3	☐	170-180	60-70
	Vassoio smaltato + 2 stampi apribili di latta stagnata Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90

* Non utilizzare il riscaldamento rapido per preriscaldare il forno.

Le griglie e i vassoi da forno sono reperibili come accessori opzionali nei negozi specializzati.

Cottura al grill

Se si collocano gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre il vassoio smaltato all'altezza 1: in questo modo il sugo della carne viene raccolto e il forno si mantiene più pulito.

Piatto	Accessori	Altezza	Tipo di riscaldamento	Livello del grill	Tempo in minuti
Dorare il pane tostato (preriscaldare 10 min.)	Griglia	5	☐	3	1/2-2
Hamburger di vitello, 12 pezzi* (non preriscaldare)	Griglia + vassoio smaltato	4+1	☐	3	25-30

* Girare una volta trascorsi 2/3 del tempo.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000822488

00
920801