



Built-in oven HBN331.2J
Forno da incasso HBN331.2J



BOSCH

[en] Instruction manual 3

[it] Istruzioni per l'uso23

en Table of contents

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Important safety information | 3 | Malfunction table..... | 13 |
| Causes of damage..... | 4 | Replacing the bulb in the oven ceiling light..... | 13 |
| Your new oven | 5 | Glass cover..... | 13 |
| Control panel..... | 5 | After-sales service | 13 |
| Function selector..... | 5 | E number and FD number..... | 13 |
| Buttons and Displays..... | 5 | Energy and environment tips | 14 |
| Temperature selector..... | 6 | Saving energy..... | 14 |
| Cooking compartment..... | 6 | Environmentally-friendly disposal..... | 14 |
| Your accessories | 6 | Measures to be noted during transport..... | 14 |
| Inserting the accessories..... | 6 | Tested for you in our cooking studio | 14 |
| Optional accessories..... | 7 | Cakes and pastries..... | 14 |
| Before using the oven for the first time | 7 | Baking tips..... | 16 |
| Setting the clock..... | 7 | Meat, poultry, fish..... | 16 |
| Heating up the oven..... | 7 | Tips for roasting and grilling..... | 18 |
| Cleaning the accessories..... | 7 | Bakes, gratins, toast with toppings..... | 18 |
| Setting the oven | 8 | Preprepared products..... | 19 |
| Types of heating and temperature..... | 8 | Special dishes..... | 19 |
| The oven should switch off automatically..... | 8 | Defrosting..... | 19 |
| The oven should switch on and off automatically..... | 8 | Drying..... | 20 |
| Rapid heating..... | 9 | Preserving..... | 20 |
| Setting the clock | 9 | Acrylamide in foodstuffs | 21 |
| Setting the timer | 9 | Test dishes | 22 |
| Childproof lock | 10 | Baking..... | 22 |
| Oven..... | 10 | Grilling..... | 22 |
| Care and cleaning | 10 | | |
| Cleaning agents..... | 10 | | |
| Detaching and refitting the rails..... | 11 | | |
| Detaching and attaching the oven door..... | 11 | | |
| Removing and installing the door panels..... | 12 | | |
| Troubleshooting | 13 | | |

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.

- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.

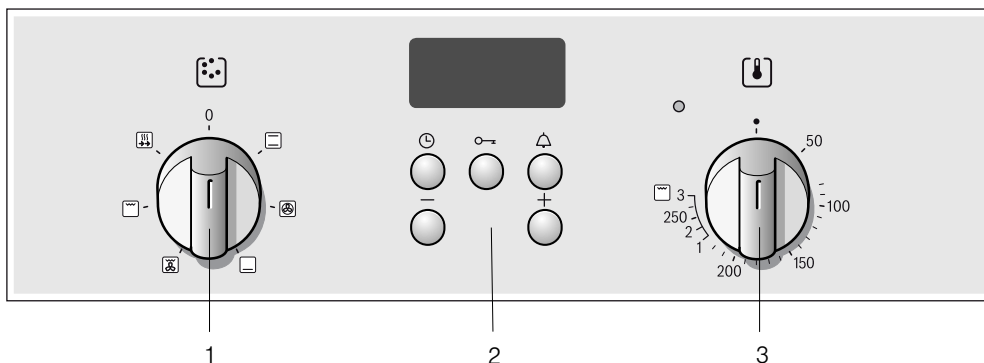
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Here you can see an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations

| | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Function selector |
| 2 | Operating switches and display panel |
| 3 | Temperature selector |

Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

| Positions | Function |
|--------------------|---|
| 0 | Off The oven is switched off. |
| Top/bottom heating | Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom. |
| 3D hot air* | You can bake cakes, pizza, biscuits, small cakes and puff pastry on two levels at the same time. A fan with a ring heating element on the back panel of the oven ensures that the heated air is distributed evenly. |
| Bottom heating | Use bottom heating for baking and browning dishes from below. The temperature is emitted from below. |

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Positions

Function

| | |
|------------------------------|--|
| Hot air grilling | Hot air grilling is particularly suitable for grilling fish, poultry and larger pieces of meat. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food. |
| Radiant grilling, large area | Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot. |
| Rapid heating | For rapidly heating dishes. |

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.


Buttons and Displays

The buttons can be used to set additional functions. The set values can be read from the displays.

| Button | Function |
|--------------|--|
| Clock button | Use this button to set the time, $I \rightarrow$ Cooking time, and $\rightarrow I$ End time. |
| Key button | Use this button to switch the child-proof lock on or off. |
| Timer button | Use this button to set the timer. |
| Minus button | Use this button to adjust the setting values downwards. |
| Plus button | Use this button to adjust the setting values upwards. |


Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

| Positions | | Function |
|-----------|-------------------|--|
| • | Off | Oven not hot. |
| 50-270 | Temperature range | Temperature in °C |
| 1, 2, 3 | Grill settings | The grill settings for "Grill, large  area". Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high |

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. It goes out during pauses in the heating. For some settings, it does not light up.

Grill settings

With  Radiant grilling, use the temperature selector to set a grill setting.

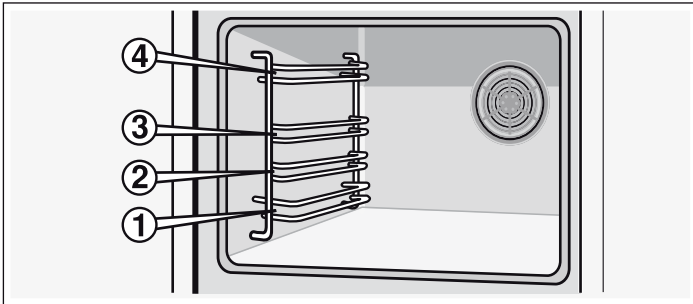
Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

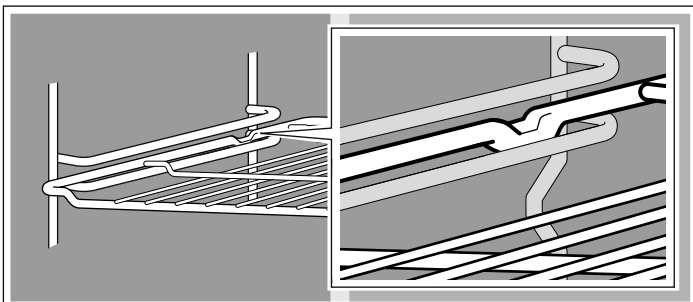
Inserting the accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels. Always insert the accessories as far as they can go to ensure that they do not touch the door glass.



When the accessories are pulled approximately halfway out, they lock into position. This allows meals to be taken out easily.

When placing the accessories in the oven, check that the indentation is at the back. They can only lock correctly in place in this position.



Note: Heat may cause the accessories to deform. As soon as the accessories cool down, they regain their original shape. Their function is not impaired.

Cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

Oven light

During oven operation, the oven light is on. By turning the function selector to any position, the oven light can also be switched on without the oven heating up.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.


Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HEZ number.



Wire rack

For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



Universal pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Slide in the universal pan with the sloping edge facing the oven door.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country.

Information regarding this can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

| Optional accessories | HEZ number | Function |
|-----------------------|------------|---|
| Wire rack | HEZ 434000 | For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals. |
| Aluminium baking tray | HEZ 430001 | For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door. |
| Enamel baking tray | HEZ 431001 | For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door. |
| Universal pan | HEZ 432001 | For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door. |

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.


If you have small children, extra supervision is required during oven operation.



In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.

Before using the oven for the first time


In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock


After the oven has been connected, the  symbol and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the  button.
The time 12:00 appears in the display and the  symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

Keep the kitchen ventilated the whole time the oven is on.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .
2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

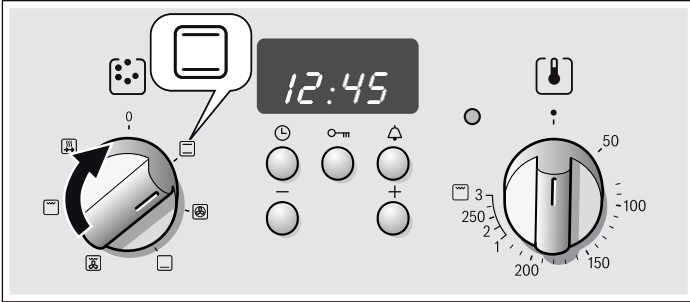
Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can select the cooking time and end time for your dish on the oven.

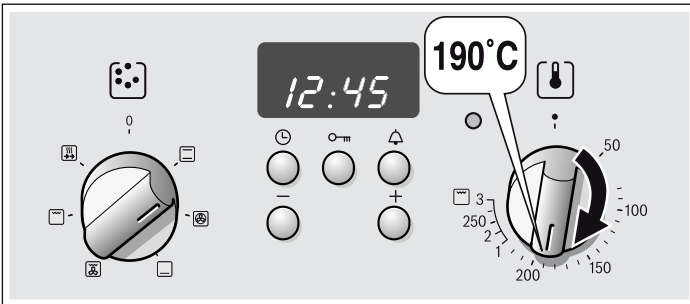
Types of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating, 190 °C.

1. Use the function selector to select the required type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.



The oven heats up.

Switch off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

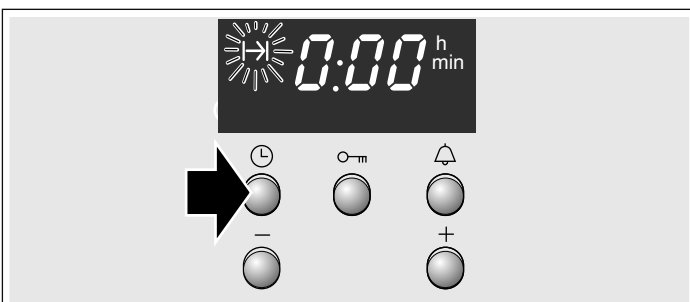
You can change the type of heating, temperature and grill setting as required.

The oven should switch off automatically

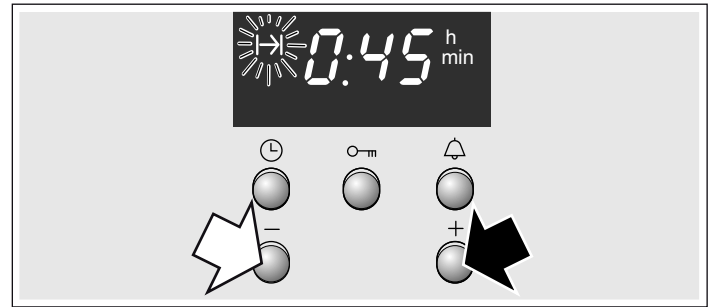
Enter a cooking time for your dish.

Example in the picture: Top/bottom heat, 200 °C, cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to select the required type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.
3. Press the clock button. The Cooking time symbol flashes.



4. Use the + or - button to set the cooking time.
 - Default value for + button = 30 minutes
 - Default value for - button = 10 minutes



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the button twice and switch off the function selector.

Changing the setting

Press the Clock button. Use the + or - button to change the cooking time.

Cancelling the setting

Press the Clock button. Press the - button until zero is shown on the display. Switch off the function selector.

Setting the cooking time if the clock is hidden

Press the Clock button twice and make your settings as described in point 4.

The oven should switch on and off automatically

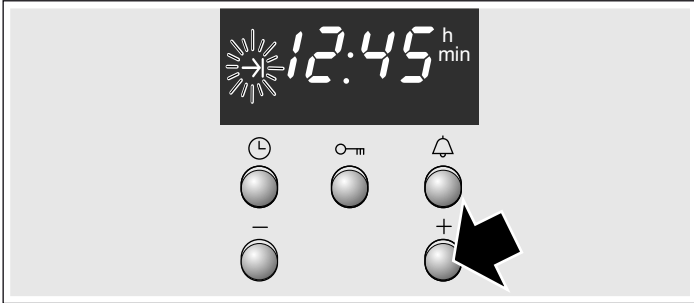
Do not allow food to stand for too long in the oven. Meat and fish spoils easily if not kept chilled.

Example in the picture: Top/bottom heating , 200 °C. It is 10:45 . The meal takes 45 minutes to cook and should be ready at 12:45 .

1. Use the function selector to select the required type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.
3. Press the clock button. The Cooking time symbol flashes.
4. Use the + or - button to set the cooking time.
5. Press the Clock button repeatedly until the End time symbol flashes. You can see in the display when the meal will be ready.



6. Use the + button to set a later end time.
The setting is adopted after a few seconds.
The display shows the end time until the oven starts operating.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.


Note: You can make changes as long as the symbol is flashing. When the symbol lights up, the setting has been adopted.

Rapid heating

With rapid heating, the oven reaches the temperature selected more quickly.

Only use rapid heating when temperatures above 100 °C are selected.

Only place the food in the oven after rapid heating has finished, so as to ensure even cooking.

1. Move the function selector to the  position.

2. Use the temperature selector to set the temperature.

The oven starts after a few seconds. The indicator lamp above the temperature selector lights up.

The rapid heating process is complete

The indicator light above the temperature selector goes out. Place your dish in the oven and select the desired type of heating.

Cancelling rapid heating

Turn the function selector to the off position. The oven switches off.

Setting the clock

When the appliance is connected for the first time or after a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock. The function selector must be switched off.

Setting procedure

1. Press the ⌚ Clock button.
12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.
After a few seconds, the time is saved. The ⌚ symbol goes out.

Changing from summer to winter time, for example

Press the ⌚ Clock button twice and change the time using the + or - button.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has a special signal. This means that you can tell whether the timer duration or the cooking time has elapsed. You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure

1. Press the ⏰ Timer button.
The ⏰ symbol flashes.
2. Use the - or + button to change the timer duration.
Default value for + button = 10 minutes
Default value for - button = 5 minutes

The timer starts after a few seconds. The ⏰ symbol lights up in the display. You will see the time counting down.

When the time has elapsed

A signal sounds. Press the ⏰ Timer button. The timer goes out.

Changing the timer duration



Press the ⏰ Timer button. Use the + or - button to change the time.

Cancelling the setting

Press the ⏰ Timer button. Press the - button until zero is shown on the display.

The timer and cooking time count down at the same time

Both symbols light up. You can see the timer duration counting down in the display.

To call up the  remaining cooking time,  end time or ⌚ clock:

Press the ⌚ Clock button repeatedly until the relevant symbol appears.

The value you are checking appears for several seconds on the display.



Childproof lock



Oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Switching the childproof lock on and off

The function selector must be switched off.

To switch on: press and hold the  key button until the  symbol appears in the display. This takes about 4 seconds.

To switch off: press and hold the  key button until the  symbol goes out.

Notes

- You can set the timer and clock at any time.
- If the childproof lock is active, it will be cancelled following a power cut.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

| | |
|---|--|
| The control panel | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers for cleaning. |
| Stainless-steel surfaces | Clean with warm soapy water and a soft cloth. On stainless-steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless-steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless-steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers. |
| Enamel surfaces and lacquered surfaces | Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth. |
| Rotary knobs | Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth. |

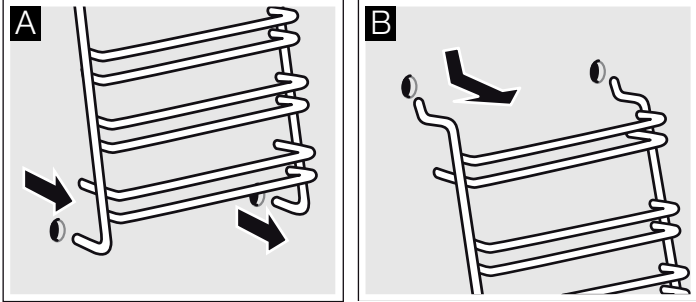
| | |
|---|--|
| Glass panel | Clean using glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel. |
| Seal | Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth. |
| Oven interior | Warm soapy water or a vinegar solution. If there are heavy deposits of dirt, only use oven cleaner on cold surfaces. |
| Glass cover for the oven light | Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth. |
| Accessories | Soak in warm soapy water. Clean with a brush or sponge. |
| Aluminium baking tray (optional) | Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth – do not press too hard. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Otherwise, you may scratch the surface |
| Childproof lock (optional) | If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in warm soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly. |
| Hob | Refer to the hob instruction manual for information about care and cleaning. |

Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

Unhooking the rails

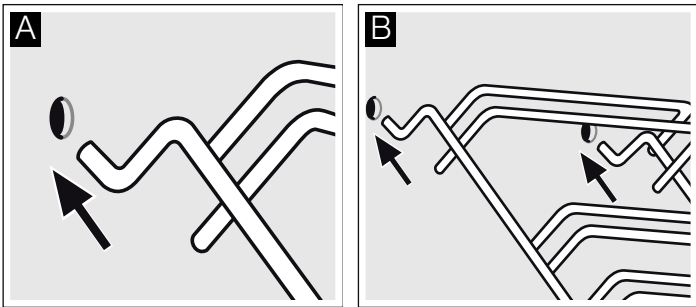
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



Clean the rails with washing-up liquid and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

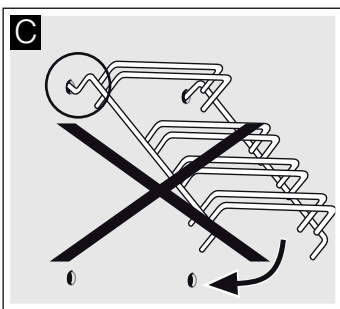
Installing the frames

1. Insert the two hooks carefully into the upper holes. (Figure A-B)



⚠ Incorrect assembly!

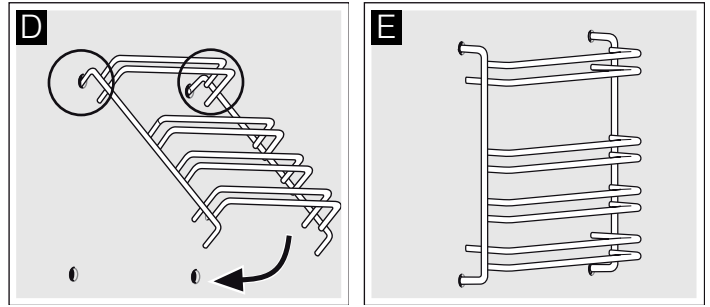
Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



2. the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).

3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E).

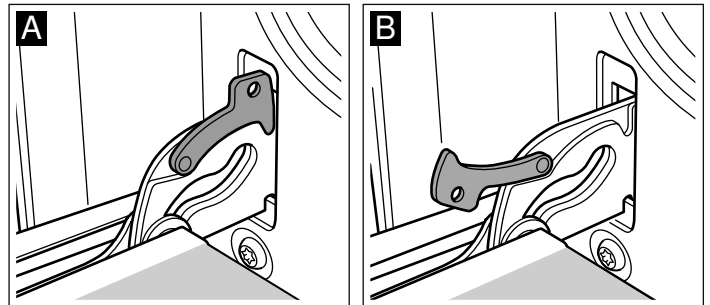
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

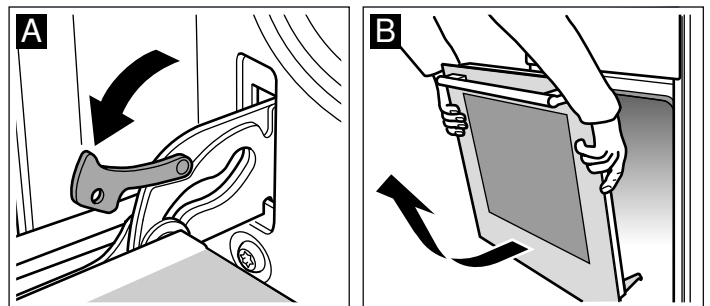


⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

Detaching the door

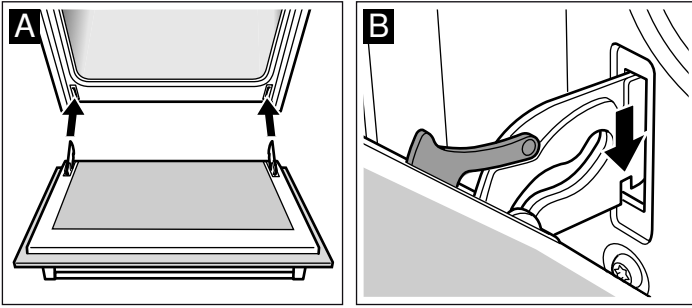
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



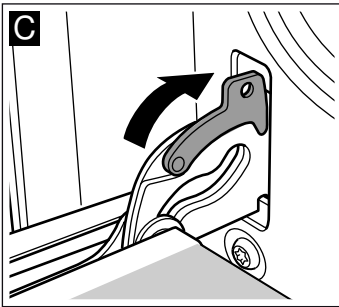
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



⚠ Risk of injury!

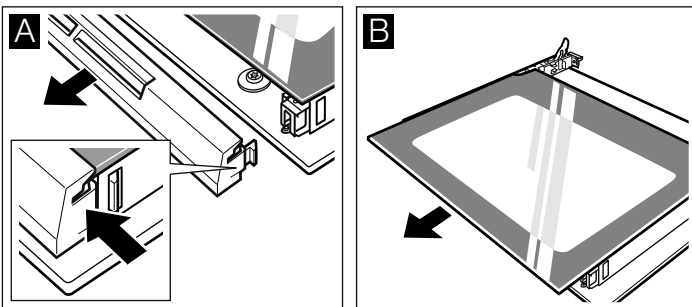
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and installing the door panels

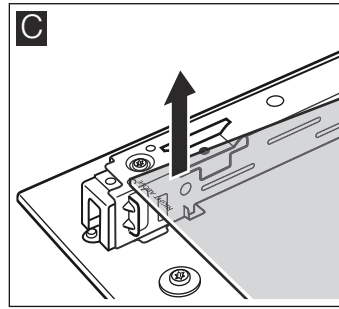
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removal

1. Detach the oven door and lay it on a cloth with the handle facing down.
2. Pull off the cover at the top of the oven door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig. A).
3. Lift the top panel up and pull it out (fig. B).



4. Lift the panel up and pull it out (fig. C).



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

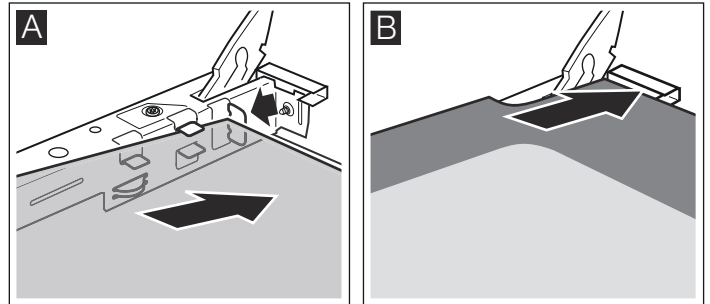
⚠ Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Installation

During installation, make sure that the lettering "top right" is upside down at the bottom left.

1. Insert the panel at an angle towards the back (fig. A).
2. Insert the top panel at an angle towards the back into the brackets. The smooth surface must face outwards. (fig. B).



3. Put the cover back in place and press on it.
4. Attach the oven door.

Do not use the oven again until the panels have been correctly installed.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

If a dish doesn't turn out as well as you had hoped, refer to the section *Tested for you in our cooking studio*, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

| Problem | Possible cause | Remedy/information |
|----------------------------|-----------------------------------|--|
| The oven does not work. | The circuit breaker is defective. | Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order. |
| | Power cut | Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working. |
| The clock display flashes. | Power cut | Reset the clock. |
| The oven does not heat up. | There is dust on the contacts. | Turn the control knobs back and forth several times. |

Caution!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

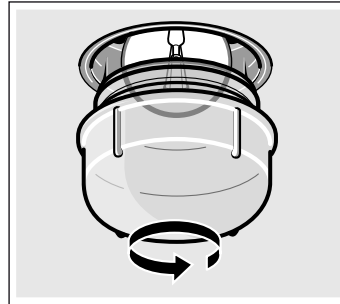
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no. _____ **FD no.** _____

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Tested for you in our cooking studio


Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries


Baking on one level

When baking cakes and tarts, the best results can be achieved using  Top/bottom heating.

When baking with  3D Hot air, use the following shelf positions for the accessories:

- Cake in a cake tin: Shelf position 2
- Cake on a baking tray: Shelf position 3

Baking and roasting on two or more levels

Use  3D hot air.

Shelf positions for baking and roasting on 2 levels:

- Universal pan: Shelf position 3
- Baking tray: Shelf position 1

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

The tables contain a selection of dishes.

Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.









Tables

The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.












If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Note: Do not place food directly onto the aluminium baking tray. Line the aluminium baking tray with greaseproof paper.

| Cake in a mould | Tin | Level | Type of heating | Temperature, °C | Cooking time in minutes |
|--|--------------------------|--------------|--|------------------------|--------------------------------|
| Sponge cake, simple | Fruit loaf tin | 2 |  | 160-180 | 55-65 |
| Sponge cake, delicate (e.g. sand cake) | Fruit loaf tin | 2 |  | 155-175 | 65-75 |
| Shortcrust pastry base with crust | Springform cake tin | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Sponge flan base | Flan-base cake tin | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| Sponge cake | Springform cake tin | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry* | Dark springform cake tin | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Delicate fruit flan, sponge | Springform cake tin | 2 |  | 150-170 | 55-65 |
| Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart) | Springform cake tin | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

| Cakes on trays | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--|--|--------------|--|--------------------------|--------------------------------|
| Sponge mixture or yeast dough with dry topping | Universal pan: | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 |  | 150-170 | 35-45 |
| Sponge mixture or yeast dough with fresh fruit | Universal pan: | 3 |  | 140-160 | 40-50 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 |  | 130-150 | 50-60 |
| Swiss roll (preheat) | Universal pan: | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Plaited loaf, 500 g flour | Universal pan: | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| Stollen, 500 g flour | Universal pan: | 3 |  | 160-180 | 50-60 |
| Stollen, 1 g flour | Universal pan: | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, sweet | Universal pan: | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Universal pan: | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 |  | 150-170 | 35-45 |




* Additional baking trays can be ordered from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan above the baking tray.

Bread and bread rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.

| Bread and bread rolls | Accessories | Level | Type of heating | Temperature, °C | Cooking time in minutes |
|-------------------------------|--------------------|--------------|--|------------------------|--------------------------------|
| Yeast bread, 1.2 kg flour | Universal pan: | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Sourdough bread, 1.2 kg flour | Universal pan: | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Bread rolls (e.g. rye rolls) | Universal pan: | 2 |  | 200-220 | 20-30 |

| Small baked products | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|----------------------|--|-------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| Biscuits | Universal pan: | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 | ☉ | 130-150 | 25-35 |
| Meringue | Universal pan: | 3 | ☉ | 70-90 | 135-145 |
| Cream puffs | Universal pan | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Macaroons | Universal pan | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| Puff pastry | Universal pan | 3 | ☉ | 190-210 | 20-30 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 | ☉ | 180-200 | 25-35 |

* Additional baking trays can be ordered from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan above the baking tray.

Baking tips

| | |
|---|--|
| You wish to bake according to your own recipe. | Use similar items in the baking tables as a guide. |
| How to establish whether sponge cake is baked through. | Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready. |
| The cake collapses. | Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe. |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge. | Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife. |
| The cake goes too dark on top. | Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer. |
| The cake is too dry. | When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time. |
| The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). | Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times. |
| The cake is unevenly browned. | Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using ☐ Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray. |
| The bottom of a fruit cake is too light. | Place the cake one level lower the next time. |
| The fruit juice overflows. | Next time, use the deeper universal pan, if you have one. |
| Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. | There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides. |
| You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. | Always use ☉ 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time. |
| Condensation forms when you bake moist cakes. | Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process. |

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked. Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

| Meat | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|----------------------------|---------------|---------------------------|-------|-----------------|-------------------------------|-------------------------|
| Beef | | | | | | |
| Joint of beef | 1.0 kg | Covered | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1.5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2.0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Tenderloin, medium rare | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1.5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| Sirloin, medium rare | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 230-250 | 50 |
| Steaks, 3 cm, medium rare | | Wire rack + universal pan | 4+1 | | 3 | 15 |
| Veal | | | | | | |
| Joint of veal | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1.5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2.0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| Pork | | | | | | |
| without rind (e.g. neck) | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1.5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2.0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| with rind (e.g. shoulder) | 1.0 kg | Uncovered | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1.5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2.0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Smoked pork on the bone | 1.0 kg | Covered | 1 | | 210-230 | 80 |
| Lamb | | | | | | |
| Leg of lamb, boned, medium | 1.5 kg | Uncovered | 1 | | 170-190 | 120 |
| Minced meat | | | | | | |
| Meat loaf | approx. 750 g | Uncovered | 1 | | 180-200 | 70 |
| Sausage | | | | | | |
| Sausage | | Wire rack + universal pan | 4+1 | | 3 | 15 |

Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.








The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the whole bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

| Poultry | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|----------------------------|------------|--------------------------|-------|--|-------------------------------|-------------------------|
| Chicken halves, 1-4 pieces | 400g each | Wire rack | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Chicken pieces | 250 g each | Wire rack | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| Chicken, whole, 1-4 pieces | per 1 kg | Wire rack | 2 |  | 200-220 | 55-85 |
| Duck, whole | 1.7 kg | Wire rack | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| Goose, whole | 3.0 kg | Wire rack | 2 |  | 160-180 | 110-130 |
| Small turkey, whole | 3.0 kg | Wire rack | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 turkey drumsticks | 800g each | Wire rack | 2 |  | 180-200 | 80-100 |





Fish

Turn the pieces of fish after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards.

To ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, also insert the universal pan at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

| Fish | Weight | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature °C, grill setting | Cooking time in minutes |
|-------------------------------|------------|--------------------------|-------|---|-------------------------------|-------------------------|
| Fish, whole | 300 g each | Wire rack | 3 |  | 2 | 20-25 |
| | 1.0 kg | Wire rack | 2 |  | 190-210 | 40-50 |
| | 1.5 kg | Wire rack | 2 |  | 180-200 | 60-70 |
| Fish, in slices (e.g. steaks) | 300 g each | Wire rack | 4 |  | 2 | 20-25 |

Tips for roasting and grilling




| | |
|---|---|
| The table does not contain information for the weight of the joint. | Select the next lowest weight from the instructions and extend the time. |
| How to tell when the roast is ready. | Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer. |
| The roast is too dark and the crackling is partly burnt. | Check the shelf height and temperature. |
| The roast looks good but the juices are burnt. | Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid. |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery. | Next time, use a larger roasting dish and use less liquid. |
| Steam rises from the roast when basted. | This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units. |



Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.

| Dish | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--|--------------------------|-------|---|-------------------|-------------------------|
| Bakes | | | | | |
| Bake, sweet | Ovenproof dish | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Pasta bake | Ovenproof dish | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| Gratin | | | | | |
| Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep | Ovenproof dish | 2 |  | 150-170 | 50-60 |





| Dish | Accessories and oven-ware | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--------------------------------|---------------------------|-------|--|-------------------|-------------------------|
| Toast | | | | | |
| Toasting bread, 12 slices | Wire rack | 4 |  | 3 | 4-5 |
| Toast, with topping, 12 slices | Wire rack | 3 |  | 3 | 5-8 |

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.


The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

| Dish | Accessories | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|----------------------------|---------------|-------|--|-------------------|-------------------------|
| Strudel with fruit filling | Universal pan | 3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Chips | Universal pan | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Wire rack | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza baguette | Wire rack | 2 |  | 190-210 | 15-20 |

Note

The universal pan may warp when cooking frozen dishes. The reason for this is the large temperature differences that the accessory is subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

Special dishes

At low temperatures,  3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough. First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.

Preparing yoghurt



1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).
3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.

4. Preheat the cooking compartment as indicated.

5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

Proving dough

1. Prepare the dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover.
2. Preheat the cooking compartment as indicated.
3. Switch off the oven and place the dough in the cooking compartment and leave it to prove.


| Dish | Ovenware | | Type of heating | Temperature | Cooking time |
|---------------|------------------------|----------------------------------|---|--|-------------------------|
| Yoghurt | Cups or screw-top jars | on the cooking compartment floor |  | 50 °C Preheat 50 °C | 5 mins 8 hrs |
| Proving dough | Heat-resistant dish | on the cooking compartment floor |  | 50 °C Preheat Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment | 5-10 mins 20-30 mins |

Defrosting


The defrosting time depends on the amount and type of food. Observe the instructions on the packaging.

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Place poultry with the breast side to the plate.

| Frozen food | Accessories | Level | Type of heating | Temperature |
|--|-------------|-------|---|---|
| e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items | Wire rack | 2 |  | The temperature selector remains switched off |

Drying

With  3D hot air, you can dry foods brilliantly.





Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

| Fruit and herbs | Accessories | Level | Type of heating | Temperature | Cooking time |
|-------------------------|----------------------|-------|--|-------------|--------------------|
| 600 g apple rings | Universal pan + rack | 3+1 |  | 80 °C | 5 hrs (approx.) |
| 800 g pear slices | Universal pan + rack | 3+1 |  | 80 °C | 8 hrs (approx.) |
| 1.5 kg damsons or plums | Universal pan + rack | 3+1 |  | 80 °C | 8-10 hrs (approx.) |
| 200 g herbs, washed | Universal pan + rack | 3+1 |  | 80 °C | 1½ hrs (approx.) |

Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.


Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.

4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

Making settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set  Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

Preserving

Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

| Fruit in one-litre jars | When it starts to bubble | Residual heat |
|---|--------------------------|--------------------|
| Apples, redcurrants, strawberries | Switch off | approx. 25 minutes |
| Cherries, apricots, peaches, gooseberries | Switch off | approx. 30 minutes |
| Apple purée, pears, plums | Switch off | approx. 35 minutes |

Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on

the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

| Vegetables with cold cooking water in one-litre jars | When it starts to bubble | Residual heat |
|--|--------------------------|--------------------|
| Gherkins | - | approx. 35 minutes |
| Beetroot | approx. 35 minutes | approx. 30 minutes |
| Brussels sprouts | approx. 45 minutes | approx. 30 minutes |
| Beans, kohlrabi, red cabbage | approx. 60 minutes | approx. 30 minutes |
| Peas | approx. 70 minutes | approx. 30 minutes |

Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

| | |
|----------------|---|
| General | <ul style="list-style-type: none">■ Keep cooking times to a minimum.■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide. |
| Baking | With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max.180 °C. |
| Biscuits | With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide. |
| Oven chips | Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out |

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Piped cookies (such as Spritz cookies in sugar syrup):

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.


German apple pie, level 1








Change the position of the dark springform cake tin, slide in diagonally.

German apple pie, level 2

Change the position of the dark springform cake tin.

Cakes in a metal springform cake tin:

Bake on level 1 with  Top/bottom heating Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

| Dish | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|-----------------------|---|-------|---|-------------------|-------------------------|
| Viennese whirls | Universal pan | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Small cakes | Universal pan | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Small cakes, preheat | Aluminium baking tray* + universal pan** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Hot water sponge cake | Springform cake tin | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| German apple pie | Universal pan + 2 springform cake tins, dia. 20 cm*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 wire racks* + 2 springform cake tins, dia. 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |



* Additional baking trays and wire racks can be obtained as an optional accessory from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

*** Place the cake tins diagonally on the accessories.

Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

| Dish | Accessories and ovenware | Level | Type of heating | Grill setting | Cooking time in minutes |
|--|---------------------------|-------|---|---------------|-------------------------|
| Browning toast Preheat for 10 mins | Wire rack | 4 |  | 3 | 1/2-2 |
| Beefburgers, 12 pieces* No preheating | Wire rack + universal pan | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

| | |
|---|-----------|
| Importanti avvertenze di sicurezza | 23 |
| Cause dei danni..... | 25 |
| Il Suo nuovo forno | 25 |
| Pannello dei comandi..... | 25 |
| Selettore funzioni..... | 26 |
| Tasti e indicatori..... | 26 |
| Selettore della temperatura..... | 26 |
| Vano di cottura..... | 26 |
| Gli accessori | 27 |
| Introduzione degli accessori..... | 27 |
| Accessori speciali..... | 27 |
| Prima del primo utilizzo | 28 |
| Impostazione dell'ora..... | 28 |
| Riscaldamento del forno..... | 28 |
| Pulizia degli accessori..... | 28 |
| Regolazione del forno | 28 |
| Tipi di riscaldamento e temperatura..... | 28 |
| Il forno deve spegnersi automaticamente..... | 28 |
| Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente..... | 29 |
| Riscaldamento rapido..... | 29 |
| Impostazione dell'ora | 29 |
| Impostazione del contaminuti | 30 |
| Sicurezza bambino | 30 |
| Forno..... | 30 |
| Cura e manutenzione | 30 |
| Detergente..... | 30 |
| Sgancio e riaggancio dei supporti..... | 31 |
| Sgancio e riaggancio della porta del forno..... | 32 |
| Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta..... | 32 |
| Che cosa fare in caso di guasto? | 33 |

| | |
|--|-----------|
| Tabella guasti..... | 33 |
| Sostituzione della lampadina superiore del forno..... | 33 |
| Copertura in vetro..... | 33 |
| Servizio di assistenza tecnica | 34 |
| Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)..... | 34 |
| Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico | 34 |
| Risparmio energetico..... | 34 |
| Smaltimento ecocompatibile..... | 34 |
| Misure da osservare durante il trasporto..... | 34 |
| Testati nel nostro laboratorio | 35 |
| Dolci e biscotti..... | 35 |
| Consigli per la cottura al forno..... | 36 |
| Carne, pollame, pesce..... | 37 |
| Consigli per la cottura in forno e al grill..... | 39 |
| Sformati, gratin, toast..... | 39 |
| Cibi pronti..... | 39 |
| Ricette speciali..... | 40 |
| Scongelamento..... | 40 |
| Essiccare per la conservazione..... | 40 |
| Sterilizzazione per conserve..... | 40 |
| Acrilamide negli alimenti | 41 |
| Pietanze sperimentate | 42 |
| Cottura al forno..... | 42 |
| Cottura al grill..... | 42 |

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

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

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

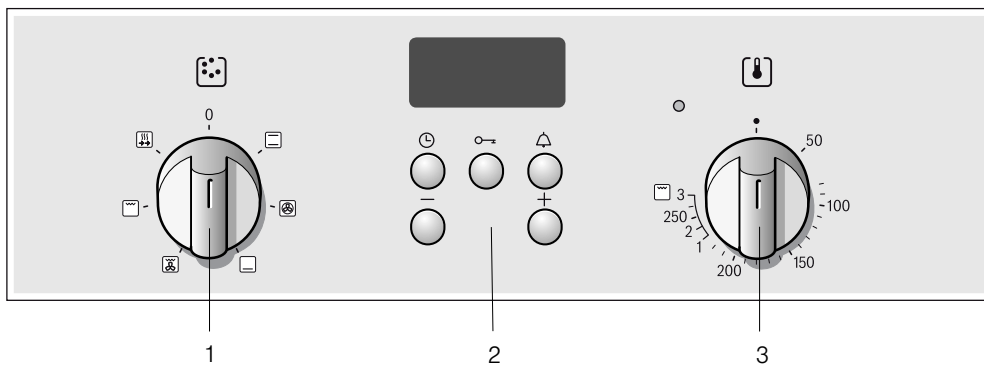
Il Suo nuovo forno

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

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

Pannello dei comandi

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









Spiegazioni

| | |
|---|----------------------------|
| 1 | Selettore funzioni |
| 2 | Tasti di comando e display |
| 3 | Selettore temperatura |

Selettore funzioni

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


Quando si imposta il tipo di riscaldamento desiderato, si accende la lampada nel forno.

| Posizioni | Funzione |
|--|---|
| 0 Spento | Il forno è spento. |
|  Riscaldamento superiore e inferiore | Cuocere e grigliare nel forno è possibile solo su un piano. Questa regolazione è adatta per torte e pizze in stampi o in teglia e per arrostiti magri di manzo, vitello e selvaggina. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. |
|  Aria calda 3D* | Dolci, pizza, pasticcini, biscottini, small cakes e pasta sfoglia possono essere cotti contemporaneamente su due piani. Tramite una ventola e la resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno, l'aria calda viene distribuita uniformemente. |
|  Riscaldamento inferiore | Con il riscaldamento inferiore è possibile ultimare la cottura o dorare le pietanze. Il calore proviene dal basso. |
|  Grill ventilato | Il grill ventilato è adatto soprattutto per grigliare pesce, pollame e grosse porzioni di carne. La resistenza grill e la ventola si attivano e si disattivano in maniera alternata. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi. |
|  Grill, superficie grande | Si possono grigliare grandi quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. |
|  Riscaldamento rapido | Per un riscaldamento rapido delle pietanze. |

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

Tasti e indicatori

Servendosi dei tasti è possibile impostare ulteriori funzioni. I valori impostati possono essere visualizzati sull'indicatore.

| Tasto | Funzione |
|--|---|
|  Tasto orologio | Con questo tasto è possibile impostare l'ora, la durata \rightarrow e l'ora di fine cottura \rightarrow . |
|  Tasto chiave | Con questo tasto è possibile attivare o disattivare la sicurezza bambino. |
|  Tasto contaminuti | Con questo tasto è possibile impostare il contaminuti. |
|  Tasto meno | Con questo tasto è possibile correggere i valori impostati diminuendoli. |
|  Tasto più | Con questo tasto è possibile correggere i valori impostati aumentandoli. |


Selettore della temperatura

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

| Posizioni | Funzione |
|-----------|--|
| • Spento | Il forno non è caldo. |
| 50-270 | Campo di temperatura Indicazioni della temperatura in °C. |
| 1, 2, 3 | Livelli grill Livelli grill per il Grill, superficie grande  . Livello 1= ridotto Livello 2 = medio Livello 3 = potente |

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

Livelli grill

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

Vano di cottura

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

Lampada illuminazione forno

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

Ventola di raffreddamento

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

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

Attenzione!

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

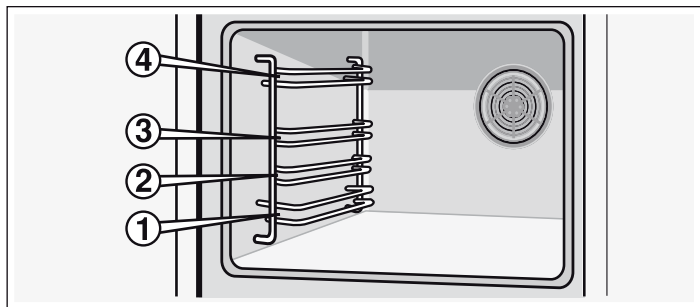
Gli accessori

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

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

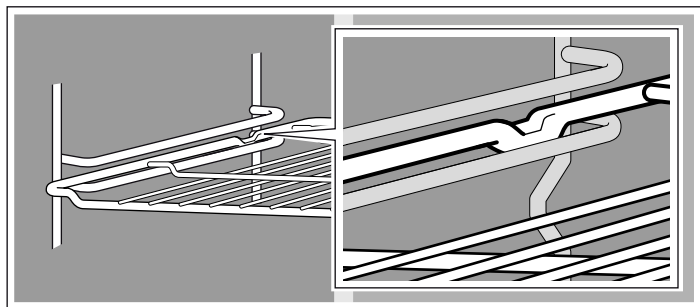
Introduzione degli accessori

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



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

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



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

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

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



Griglia

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

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



Leccarda

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

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

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso l'assistenza clienti o i rivenditori specializzati. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di ordinarli tramite Internet variano a seconda del Paese. Per informazioni, consultare i documenti di vendita.

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

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

Porta del forno: misure di sicurezza aggiuntive

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


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



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

Prima del primo utilizzo

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


Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore si accendono il simbolo  e tre zeri. Impostare l'ora attuale.


1. Premere il tasto .
Sull'indicatore compare l'ora 12:00 e il simbolo  lampeggia.
2. Impostare l'ora utilizzando il tasto + o il tasto - .
Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con riscaldamento sup./

inf.  a 240 °C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

1. Impostare Riscaldamento sup./inf.  utilizzando il selettore funzioni.
 2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.
- Trascorsa un'ora disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Pulizia degli accessori

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

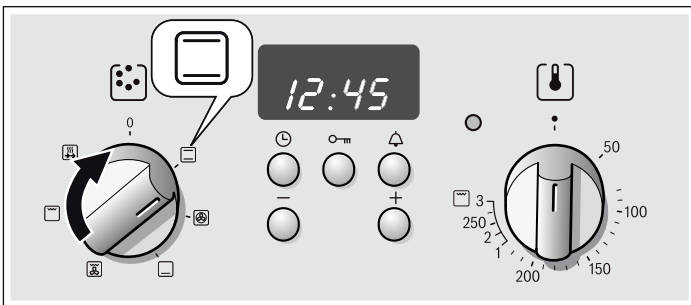
Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del livello grill. Per ogni pietanza è possibile impostare sul forno la durata e l'ora di fine cottura.

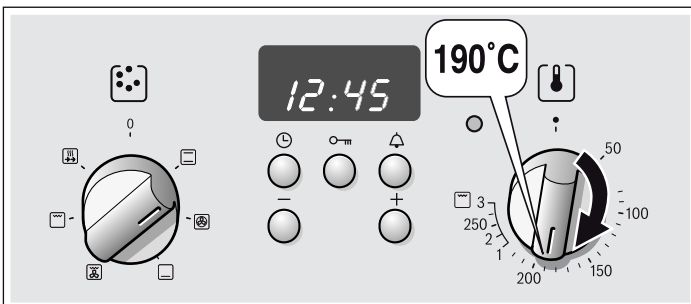
Tipi di riscaldamento e temperatura

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

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



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



Il forno viene riscaldato.

Spegnimento del forno


Portare il selettore funzioni in posizione zero.



Modifica delle impostazioni

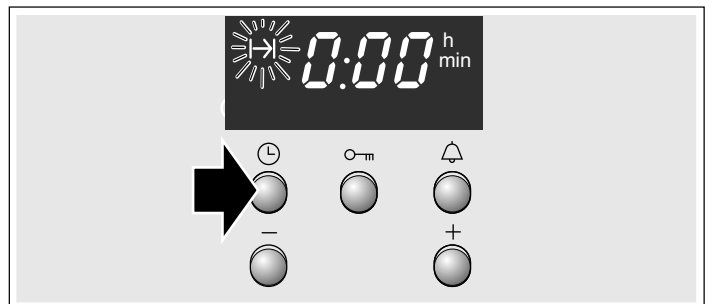
Il tipo di riscaldamento, la temperatura e il livello grill possono essere modificati a seconda delle esigenze.

Il forno deve spegnersi automaticamente

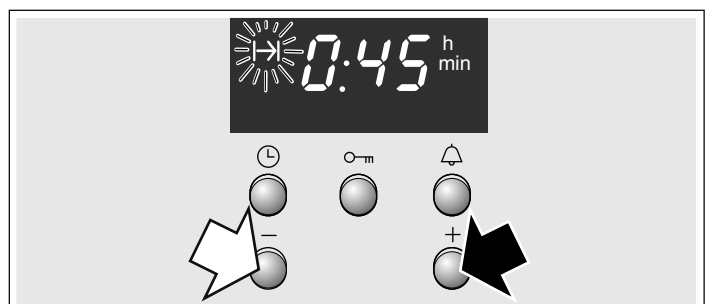
Impostare una durata (tempo di cottura) per la pietanza.

Esempio nella figura: riscaldamento superiore/inferiore , 200 °C, durata 45 minuti.


1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.
2. Servendosi del selettore della temperatura, si possono impostare la temperatura o il livello grill.
3. Premere il tasto Orologio .
Il simbolo della durata  lampeggia.




4. Con il tasto + o - impostare la durata.
Valore predefinito tasto + = 30 minuti
Valore predefinito tasto - = 10 minuti




Il tempo di cottura è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere due volte il tasto  e disattivare il selettore funzioni.


Modifica dell'impostazione

Premere il tasto Orologio . Modificare la durata con il tasto + o con il tasto -.

Interruzione dell'impostazione


Premere il tasto Orologio . Premere il tasto - fino a che l'indicatore non visualizza zero. Disattivare il selettore funzioni.





Impostazione della durata quando l'ora è nascosta

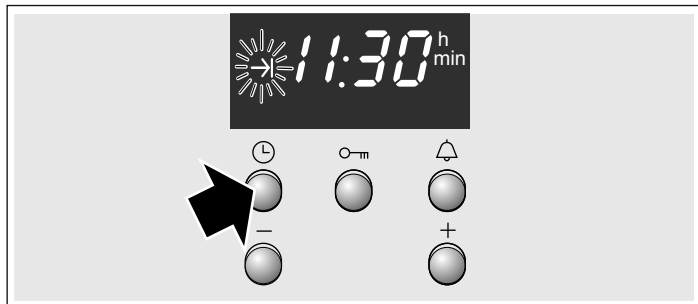
Premere due volte il tasto Orologio  ed effettuare le impostazioni come descritto al punto 4.

Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente

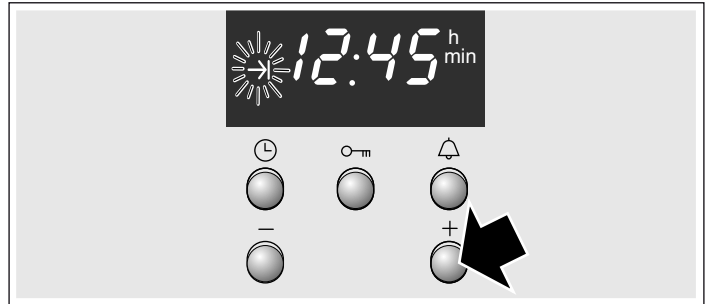
Non lasciare gli alimenti troppo a lungo nel forno. Se non vengono tenuti al fresco, il pesce e la carne si deteriorano facilmente.

Esempio nella figura: riscaldamento superiore/inferiore , 200 °C. Sono le 10:45. La cottura dura 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:45.


1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.
2. Servendosi del selettore della temperatura, si possono impostare la temperatura o il livello grill.
3. Premere il tasto Orologio . Il simbolo della durata  lampeggia.
4. Con il tasto + o - impostare la durata.
5. Tenere premuto il tasto Orologio  finché non lampeggia il simbolo Fine . Sull'indicatore viene indicato quando la pietanza sarà pronta.



6. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto +. Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. Sull'indicatore viene visualizzata l'ora di fine cottura finché il forno non si accende.



Il tempo di cottura è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere due volte il tasto  e disattivare il selettore funzioni.


Avvertenza: Finché un simbolo lampeggia è possibile effettuare modifiche. Se il simbolo si illumina, l'impostazione è acquisita.

Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura impostata più velocemente.

Utilizzare il riscaldamento rapido solo per temperature superiori a 100 °C.

Per garantire una cottura uniforme dei cibi, inserirli nel forno solo quando il riscaldamento rapido è terminato.

1. Portare il selettore funzioni in posizione .
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore. Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. Si accende la spia al di sopra del selettore della temperatura.


Il riscaldamento rapido è terminato

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




Interruzione del riscaldamento rapido

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


Impostazione dell'ora

Dopo il primo allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano il simbolo  e tre zeri. Impostare l'ora attuale. Il selettore funzioni deve essere disattivato.

Regolazione

1. Premere il tasto Orologio . Sull'indicatore compare 12.00 e il simbolo  lampeggia.
2. Impostare l'ora utilizzando il tasto + o il tasto - . Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. Il simbolo  si spegne.



Modifica dell'ora, ad esempio per passare dall'ora legale all'ora solare


Premere due volte il tasto Orologio  e modificare con il tasto + o il tasto -.

Impostazione del contaminuti


Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il contaminuti dispone di un segnale acustico particolare che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata per il forno. Il contaminuti può essere impostato anche quando è attiva la sicurezza bambino.

Regolazione


1. Premere il tasto Contaminuti .
Il simbolo  lampeggia.
2. Impostare il tempo del contaminuti utilizzando il tasto + o il tasto -.
Valore predefinito tasto + = 10 minuti
Valore predefinito tasto - = 5 minuti

Il contaminuti entra in funzione dopo alcuni secondi. Sull'indicatore si illumina il simbolo . Sul display viene visualizzato lo scorrere del tempo.


Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto Contaminuti . L'indicatore del contaminuti si spegne.

Modifica del tempo del contaminuti





Premere il tasto Contaminuti . Modificare il tempo con il tasto + o con il tasto -.

Cancellazione dell'impostazione

Premere il tasto Contaminuti . Premere il tasto - fino a che l'indicatore non visualizza zero.

Il contaminuti e la durata scorrono simultaneamente.

I simboli si illuminano. L'indicatore visualizza lo scorrere del tempo del contaminuti.

Per visualizzare durata residua , ora di fine  o ora : tenere premuto il tasto Orologio  finché non compare il simbolo corrispondente.

Il parametro richiesto viene visualizzato sull'indicatore per alcuni secondi.



Sicurezza bambino



Forno

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il selettore funzioni deve essere disattivato.

Attivazione: premere il tasto chiave  finché sull'indicatore non compare il simbolo . Tale processo dura ca. 4 secondi.

Disattivazione: premere il tasto chiave  finché il simbolo  non si spegne.

Avvertenze

- È possibile impostare ora e contaminuti in qualsiasi momento.
- A seguito di un'interruzione di corrente la sicurezza bambino impostata si cancella.

Cura e manutenzione

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

Avvertenze

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

Detergente

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

Per la pulizia del forno

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

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

| | |
|--|---|
| Il pannello comandi | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per vetro. |
| Superfici in acciaio inossidabile | Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno morbido. Pulire sempre le superfici in acciaio inossidabile parallelamente rispetto alla venatura naturale. In caso contrario, la superficie può graffiarsi. Asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Non utilizzare detersivi abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. Le parti frontali in acciaio inossidabile possono essere lucidate mediante prodotti specifici. Rispettare le indicazioni del produttore. È possibile richiedere detersivi specifici per acciaio inossidabile all'assistenza tecnica o a rivenditori specializzati. |
| Superfici smaltate e laccate | Pulire con una piccola quantità di detersivo per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
| Manopole | Pulire con una piccola quantità di detersivo per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |

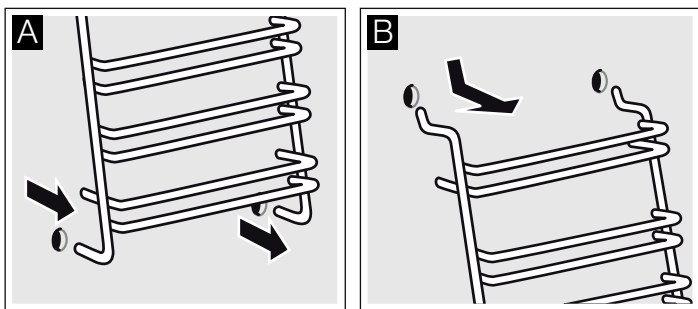
| | |
|---|--|
| Lastra in vetro | Pulire con un detergente per vetro. Non utilizzare detergenti aggressivi oppure oggetti in metallo affilati. Questi possono rigare e/o danneggiare la lastra in vetro. |
| Guarnizione | Pulire con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
| Interno del forno | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. In caso di sporco ostinato: utilizzare un detergente per forno solo sulle superfici raffreddate. |
| Copertura in vetro della lampadina del forno | Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido. |
| Accessori | Immergere in una soluzione di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugna. |
| Teglia in alluminio (opzione) | Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare mai detergente per forno. Al fine di evitare graffi, non toccare mai le superfici in metallo con coltelli o oggetti affilati simili. Pulire in direzione orizzontale e senza esercitare una forza eccessiva usando una piccola quantità di detergente per stoviglie, un panno per la pulizia dei vetri umido o un panno in microfibra. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. In caso contrario, la superficie può graffiarsi. |
| Protezione bambini (opzione) | Se sulla porta del forno è applicata una protezione per bambini, prima della pulizia è necessario rimuoverla. Immergere tutti i componenti in plastica in una soluzione di lavaggio calda e pulire con una spugna. Asciugare con un panno morbido. In caso di una quantità eccessiva di sporco, la protezione per bambini non funziona più correttamente. |
| Piano cottura | Indicazioni per la cura e la pulizia sono riportate nelle Istruzioni per l'uso specifiche del piano cottura. |

Sgancio e riaggancio dei supporti

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

Sganciamento dei supporti

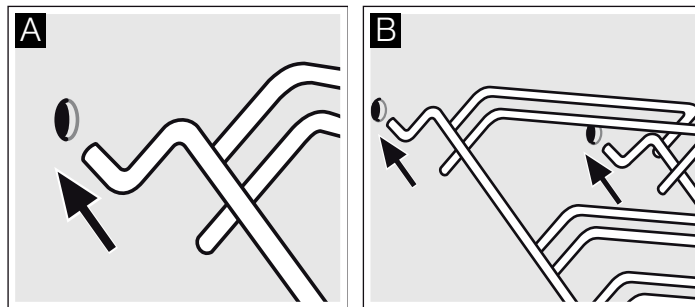
1. Estrarre dalla parte bassa il supporto verso il centro del vano forno, fino a quando i due perni non saranno completamente liberi (Fig. A).
2. Sollevare quindi il supporto verso l'alto ed estrarlo con cautela (Fig. B).



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

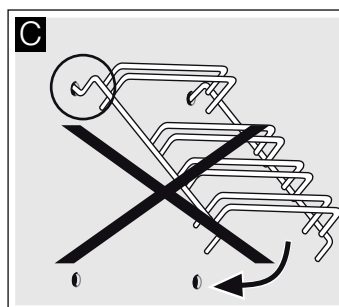
Montaggio dei supporti

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



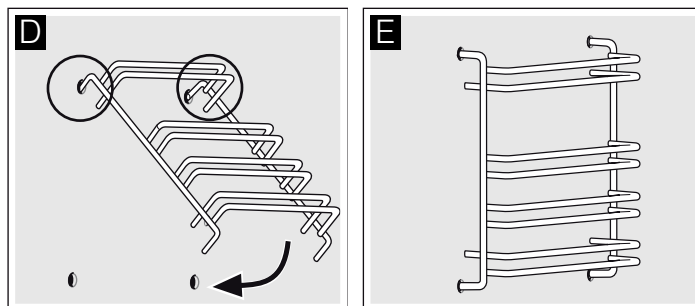
⚠ Montaggio errato!

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



2. I due ganci devono essere completamente fissati nei due fori superiori. Ora muovere con cautela e lentamente il supporto verso il basso e agganciarlo nei due fori inferiori (Fig. D).
3. Agganciare entrambi i supporti alle pareti laterali del forno (Fig. E).

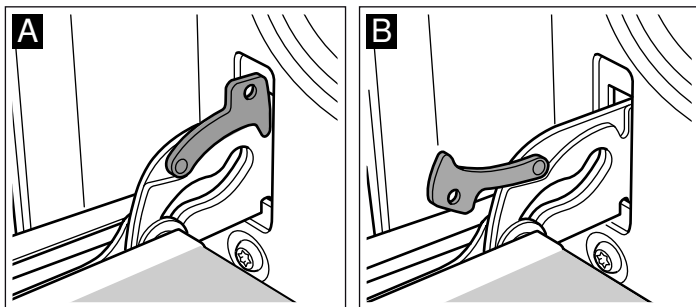
Se i supporti sono montati correttamente la distanza tra i due livelli di inserimento superiori è maggiore.



Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

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

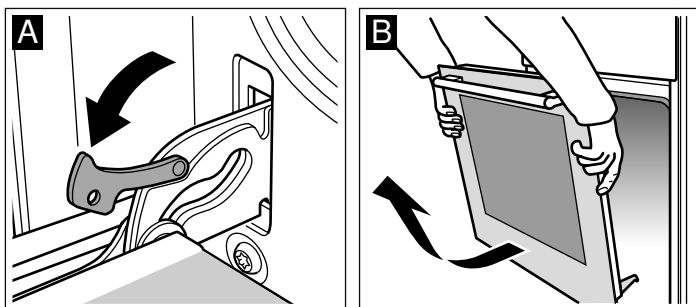


⚠ Pericolo di lesioni!

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

Sgancio della porta

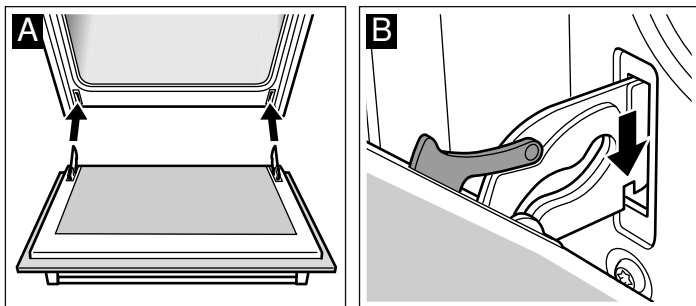
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



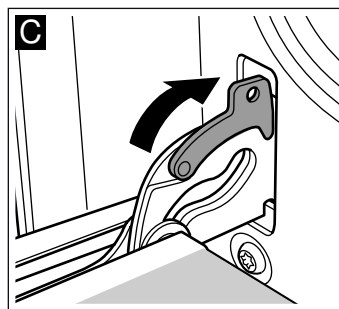
Riaggancio della porta

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

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



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



⚠ Pericolo di lesioni!

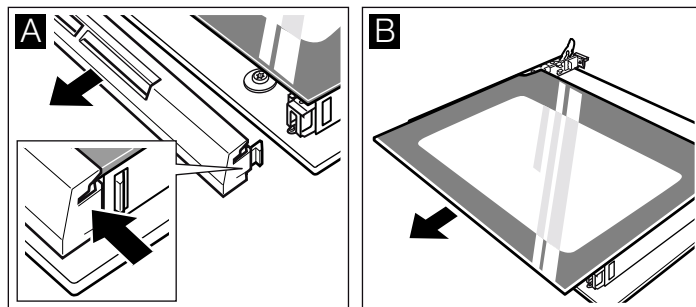
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

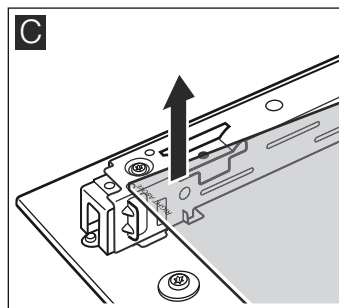
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

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



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



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

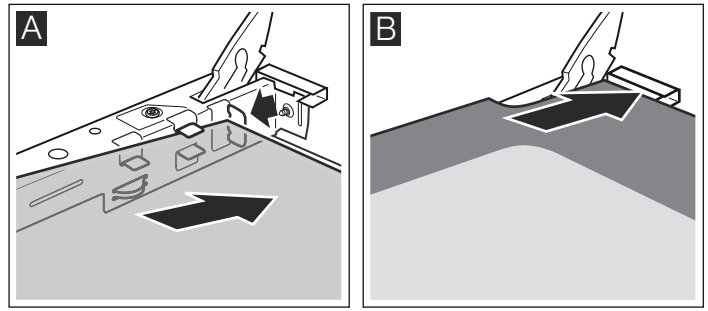
⚠ Pericolo di lesioni!

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

Montaggio

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

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



3. Applicare la protezione e spingerla nella sede.
4. Rimontare la porta del forno

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

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, consultate la tabella in quanto potreste essere in grado di risolvere il problema da soli.

Tabella guasti

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

| Guasto | Possibile causa | Rimedio/avvertenze |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|
| Il forno non funziona. | Il fusibile è difettoso. | Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile sia in perfette condizioni. |
| | Interruzione di corrente. | Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano. |
| L'indicatore dell'ora lampeggia | Interruzione di corrente. | Impostare nuovamente l'ora. |
| Il forno non riscalda. | Presenza di polvere sui contatti. | Ruotare più volte i selettori. |

Attenzione!

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

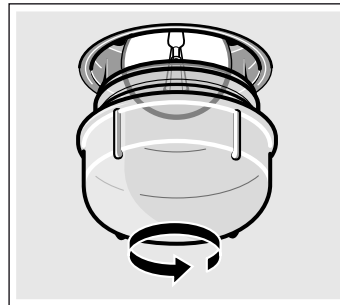
Sostituzione della lampadina superiore del forno

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

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

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



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

Copertura in vetro

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

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

Codice prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Misure da osservare durante il trasporto

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

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

Se non è più disponibile l'imballaggio originale

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

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

Testati nel nostro laboratorio


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


Avvertenze

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

Dolci e biscotti


Cottura al forno su un livello

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

Per la cottura con Aria calda 3D  inserire l'accessorio ai seguenti livelli:

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

Cottura al forno e arrosto su più livelli

Utilizzare Aria calda 3D .

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

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

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

Le tabelle contengono una scelta di pietanze.

Stampi per dolci

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

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

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









Tabelle

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i vari dolci e biscotti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.





Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura di 5-10 minuti.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura al forno* in appendice alle tabelle.

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

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

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

| Dolci su teglia | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Indicazione della temperatura in °C | Durata, minuti |
|--|------------------------------------|---------|---|-------------------------------------|----------------|
| Impasti o pasta lievitata con copertura secca | Leccarda: | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| | Teglia in alluminio * + leccarda** | 1+3 |  | 150-170 | 35-45 |
| Impasti o pasta lievitata con copertura succosa (frutta) | Leccarda: | 3 |  | 140-160 | 40-50 |
| | Teglia in alluminio * + leccarda** | 1+3 |  | 130-150 | 50-60 |

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

** Nella cottura al forno su due livelli inserire sempre la leccarda sopra alla teglia.

| Dolci su teglia | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Indicazione della temperatura in °C | Durata, minuti |
|---|------------------------------------|---------|-----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare) | Leccarda: | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Treccia lievitata con 500 g di farina | Leccarda: | 2 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Stollen, 500 g di farina | Leccarda: | 3 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Stollen, 1 kg di farina | Leccarda: | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, dolce | Leccarda: | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Leccarda: | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Teglia in alluminio * + leccarda** | 1+3 | ☑ | 150-170 | 35-45 |

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

** Nella cottura al forno su due livelli inserire sempre la leccarda sopra alla teglia.

Pane e panini

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

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

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



| Pasticcini | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Indicazione della temperatura in °C | Durata, minuti |
|---------------|------------------------------------|---------|-----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Biscottini | Leccarda: | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | Teglia in alluminio * + leccarda** | 1+3 | ☑ | 130-150 | 25-35 |
| Meringa | Leccarda: | 3 | ☑ | 70-90 | 135-145 |
| Bignè | Leccarda | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Amaretti | Leccarda | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Teglia in alluminio * + leccarda** | 1+3 | ☑ | 100-120 | 35-45 |
| Pasta sfoglia | Leccarda | 3 | ☑ | 190-210 | 20-30 |
| | Teglia in alluminio * + leccarda** | 1+3 | ☑ | 180-200 | 25-35 |

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

** Nella cottura al forno su due livelli inserire sempre la leccarda sopra alla teglia.

Consigli per la cottura al forno

| | |
|---|---|
| Si desidera seguire una propria ricetta. | Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle. |
| Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta. | Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare nel punto più alto il dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto. |
| Il dolce si sgonfia. | La volta successiva utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta. |
| Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi. | Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello. |
| La parte superiore del dolce diventa troppo scura. | Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura. |
| Il dolce è troppo secco. | A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura. |
| Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua). | La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette. |

| | |
|--|--|
| I dolci hanno una doratura non uniforme. | Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf.  su un livello. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia. |
| La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. | La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso. |
| Il succo della frutta trabocca. | La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile. |
| Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro. | Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati. |
| Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore. | Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda 3D  . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente. |
| Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa. | Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico. |

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

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

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

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

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

Cottura arrosto

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

Indicazioni per cuocere alla griglia

Grigliare sempre con il forno chiuso.

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

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

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

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

Girare i pezzi della grigliata dopo 2/3 del tempo indicato.

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

Carne

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

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

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

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

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

| Carne | Peso | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C, livello grill | Durata, minuti |
|--|-----------|-----------------------|---------|-----------------------|----------------------------------|----------------|
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosti di vitello | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| Carne di maiale | | | | | | |
| Senza cotenna (ad es. collo) | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Con cotenna (ad es. spalla) | 1,0 kg | senza coperchio | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Cotoletta di maiale con osso | 1,0 kg | con coperchio | 1 | | 210-230 | 80 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Cosciotto d'agnello disossato, media cottura | 1,5 kg | senza coperchio | 1 | | 170-190 | 120 |
| Carne tritata | | | | | | |
| Polpettone | ca. 750 g | senza coperchio | 1 | | 180-200 | 70 |
| Salsicciotti | | | | | | |
| Salsicciotti | | Griglia + leccarda | 4+1 | | 3 | 15 |

Pollame

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

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

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

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

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

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

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

Pesce

Girare i pezzi di pesce dopo $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

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

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

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

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

Consigli per la cottura in forno e al grill

| | |
|---|---|
| Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto. | Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo. |
| Si vuole sapere se l'arrosto è pronto. | Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del 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. |

Sformati, gratin, toast

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

Collocare sempre le stoviglie sulla griglia.

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

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Indicazione della temperatura in °C | Durata, minuti |
|--|-----------------------|---------|-----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Soufflé | | | | | |
| Soufflé, dolce | Stampo per soufflé | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Sformato di pasta | Stampo per soufflé | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| Gratin | | | | | |
| Gratin di patate, ingredienti crudi, altezza max. 2 cm | Stampo per soufflé | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Toast | | | | | |
| Dorare i toast, 12 pezzi | Griglia | 4 | | 3 | 4-5 |
| Gratinare i toast, 12 pezzi | Griglia | 3 | | 3 | 5-8 |

Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

| Pietanza | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Indicazione della temperatura in °C | Durata, minuti |
|---------------------------------|-----------|---------|-----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Strudel con farcitura di frutta | Leccarda | 3 | | 190-210 | 45-55 |
| Patate fritte | Leccarda | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Griglia | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baguette | Griglia | 2 | | 190-210 | 15-20 |

Avvertenza

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



Ricette speciali

A basse temperature, con Aria calda 3D , si ottengono yogurt cremosi e pasta lievitata più soffice.

Rimuovere inizialmente dal vano di cottura gli accessori, i supporti di aggancio o le estensioni telescopiche.

Preparazione dello yogurt

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

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


Scongelamento

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

Rispettare sempre le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Posizionare il pollame con il petto sul piatto.

| Alimento congelato | Accessori | Livello | Tipo di riscaldamento | Temperatura |
|--|-----------|---------|---|--|
| Ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e altri biscotti | Griglia | 2 |  | Il selettore della temperatura resta disattivato |

Essicare per la conservazione

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





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

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

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

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa.

Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

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

Sterilizzazione per conserve

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

Attenzione!

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

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

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

Preparazione

1. Riempire i vasetti, evitando che siano troppo pieni.
 2. Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti.
 3. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio.
 4. Chiudere i vasetti agganciando le clip.
- Non collocare più di sei vasetti nel vano di cottura.

Impostazione

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

Sterilizzazione per conserve

Frutta

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

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

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

Verdure

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

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

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

Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Attenzione!

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

Acrilamide negli alimenti

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

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

| | |
|-------------------------|--|
| Generalità | <ul style="list-style-type: none">■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide. |
| Cottura al forno | Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C. |
| Biscottini | Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide. |
| Patate fritte al forno | Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino |

Pietanze sperimentate

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

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

Cottura al forno

Cottura su 2 livelli:

Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Biscotti (ad esempio biscotti turchi in sciroppo di zucchero):

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


Torta di mele coperta, livello 1:

Cambiare la posizione dello stampo a cerniera, inserirlo diagonalmente.





Torta di mele coperta, livello 2:

Cambiare la posizione dello stampo a cerniera.

Dolci in stampi a cerniera in metallo:

Cuocere all'altezza 1 con Riscaldamento superiore/inferiore .

Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Indicazione della temperatura in °C | Durata, minuti |
|----------------------------|---|---------|---|-------------------------------------|----------------|
| Biscotti | Leccarda | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Pasticcini | Leccarda | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Small cakes, preriscaldare | Teglia in alluminio* + leccarda** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Fondo di torta biscottata | Stampo con cerniera | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Torta di mele coperta | Leccarda + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 griglie* + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |

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

** In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sul livello superiore.

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

Cottura al grill

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

| Pietanza | Accessori e stoviglie | Livello | Tipo di riscaldamento | Grado grill | Durata, minuti |
|--|-----------------------|---------|---|-------------|----------------|
| Dorare i toast Preriscaldare 10 min. | Griglia | 4 |  | 3 | 1/2-2 |
| Svizzera, 12 pezzi* Senza preriscaldare | Griglia + leccarda | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* Girare dopo 2/3 del tempo





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000930217