

SIEMENS

Gebruiksaanwijzing Istruzioni per l'uso

nl

it



HB 33 K . .

SIEMENS

Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt. Dat is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	5
Voor het inbouwen	5
Veiligheidsvoorschriften	5
Oorzaken van schade	6
Uw nieuwe fornuis	7
Het bedieningspaneel	7
Functiekeuzeknop	7
Temperatuurkeuzeknop	8
Bedieningstoetsen en display	9
Indrukbare schakelaars	9
Verwarmingsmethoden	9
Oven en toebehoren	12
Koelventilator	14
Voor het eerste gebruik	14
De oven opwarmen	14
Toebehoren voorreinigen	14
De oven instellen	15
Zo stelt u in	15
De oven moet automatisch uitschakelen	16
De oven schakelt automatisch in en uit	17
Snelvoorverwarming	18
Zo stelt u in	18
Tijd	19
Zo stelt u in	19
Wekker	20
Zo stelt u in	20
Basisinstellingen	21

Inhoudsopgave

Basisinstellingen wijzingen	22
Kinderslot	23
Onderhoud en reiniging	24
Buitenzijde apparaat	24
Oven	25
Reiniging van de ovenruiten	27
Frames reinigen	29
Afdichting	30
Toebehoren	30
Wat te doen bij storingen?	30
Ovenlamp vervangen	31
Klantenservice	31
De verpakking en uw oude apparaat	32
Tabellen en tips	33
Taart, cake en gebak	33
Tips voor het bakken	37
Vlees, gevogelte, vis	38
Tips voor het braden en grillen	43
Kant-en-klare diepvriesproducten	43
Ontdooien	44
Drogen	44
Inmaken	45
Tips voor het sparen van energie	47
Acrylamide in levensmiddelen	47
Wat kunt u doen	48
Testgerechten	49

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het fornuis op een veilige en en juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.
Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.
Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven.
Bedek hem niet met aluminiumfolie.
Plaats geen servies op de bodem van de oven.
Er ontstaat dan een ophoping van warmte.
De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Bakpapier

Leg bakpapier niet los in de oven wanneer u met 3D-hetelucht  werkt (bijv. bij het opwarmen).
De heteluchtventilator kan het papier aanzuigen.
Hierdoor kunnen de verwarming en de ventilator beschadigd raken.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.
U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen.
Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

**Sterk vervuilde
ovendichting**

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

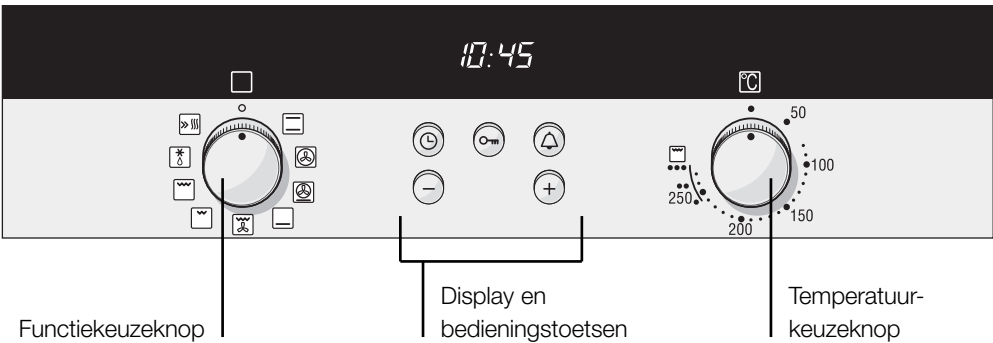
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren

**Het
bedieningspaneel**

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



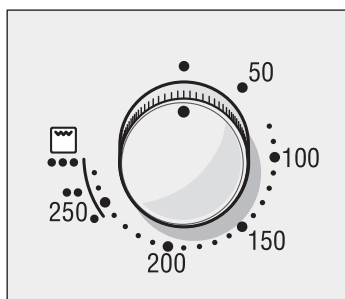
Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.



Standen	
	Boven- en onderwarmte
	3D-hetelucht*
	Hetelucht intensief / pizzastand
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen

Temperatuur- keuzeknop



Grillstanden

Standen

	Vlakgrillen, klein
	Vlakgrillen, groot
	Ontdooien
	Snelvoorverwarming

*Verwarmingsmethode waarbij is bepaald dat de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Als u de functiekeuzeknop instelt, dan brandt het symbool boven de functiekeuzeknop. De lamp in de oven gaat aan.

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Temperatuur

50–270	Temperatuurbereik in °C
--------	-------------------------

Grill 		Stand
•	Grill zwak	1
••	Grill gemiddeld	2
•••	Grill sterk	3

Het symbool boven de temperatuurkeuzeknop brandt wanneer de oven warm wordt. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij het grillen brandt het symbool niet.

Bij het vlakgrillen, klein  of groot  stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Bedieningstoetsen en display



Toets Tijd ⌚	Hiermee stelt u de tijd, ovenduur I→I en eindtijd →I in.
Toets Sleutel 🗝	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
Toets Wekker 🔔	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Min –	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Indrukbare schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

U kunt de functiekeuzeknop naar rechts of links draaien, de temperatuurkeuzeknop alleen naar rechts.

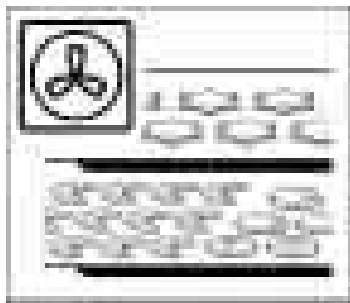
Verwarmingsmethoden

Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.



Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. Cakes in vormen en soufflés lukken u hiermee het best. Ook voor magere stukken gebraad van rund-, kalfsvlees en wild is onder- en bovenwarmte zeer geschikt.



3D-hetelucht

Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de oven.

Met 3D-hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus. Koekjes en bladerdeeg kunt u op twee niveaus tegelijk bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte. Extra bakplaten kunt u krijgen in uw speciaalzaak.

3D-hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



Hetelucht intensief / pizzastand

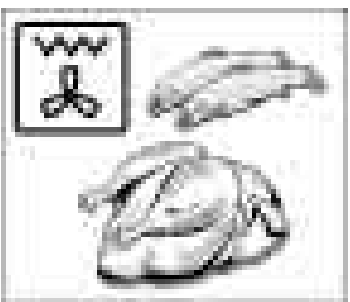
Hierbij zijn de onderwarmte en het ronde verwarmingselement in gebruik.

Deze verwarmingsmethode is bijzonder goed geschikt voor diepvriesproducten. Diepvriespizza's, patates frites of zoete strudel lukken u zonder voorverwarmen uitstekend.



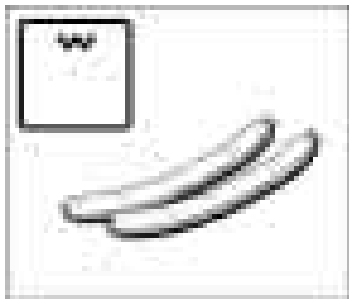
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen.



Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



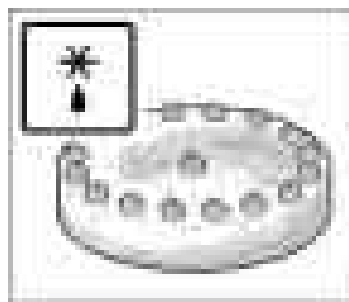
Vlakgrillen, klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



Vlakgrillen, groot

Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



Ontdooien

Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten. Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

Oven en toebehoren



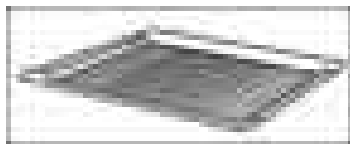
De toebehoren kunnen op 3 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Bij het werken met **3D-hetelucht**  **inschuifhoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.

Toebehoren

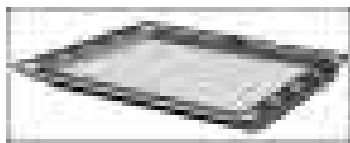
Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HZ-nummer door te geven.



Roosters HZ 334000

voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

De roosters met de kromming naar beneden  in de oven schuiven.



Braadslede HZ 332000

voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Emailen bakplaat HZ 331000

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

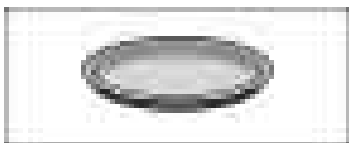
Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



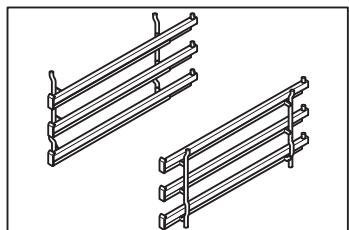
Rooster HZ 324000

voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.



Pizzaplaat HZ 317000

Ideaal voor bijv. pizza's, diepvriesproducten en groot rond gebak. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Plaats de plaat op het rooster. Zie de informatie in de tabellen.



3-voudige, volledig uitschuifbare voorziening HZ 338307

Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk „Waarop u dient te letten“.

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer op het display het symbool  en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.

2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.
Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De oven instellen

De oven met de hand uitschakelen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

Tabellen en tips

U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

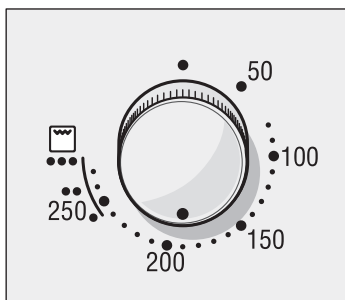
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte  190° C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, zet u de functiekeuzeknop uit.

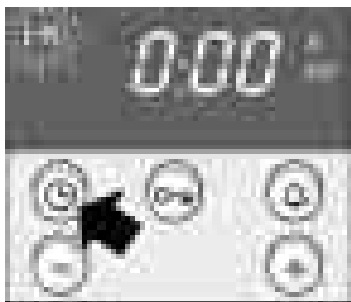
Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

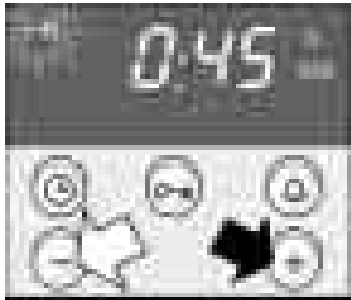
De oven moet automatisch uitschakelen

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven.
Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.

Voorbeeld: tijdsduur 45 minuten



- 3.** Toets Tijd  indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.



- 4.** Met toets + of toets – de tijdsduur instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 10 minuten.

Na enkele seconden start de oven. Het symbool  brandt op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.
De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Instelling wijzigen

Toets Tijd  indrukken. Met toets + of toets – de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

Toets Tijd  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

De oven schakelt automatisch in en uit

Voorbeeld: het is 10:45 uur.
Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

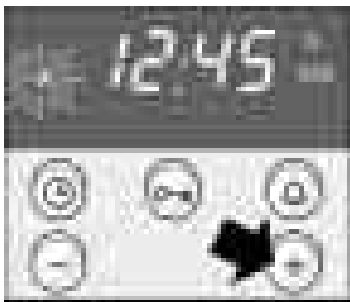


Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

De oven start.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuze knop uitschakelen.

N.B.

Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op Snelvoorverwarming »||| zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

Na enkele seconden start de oven. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit.

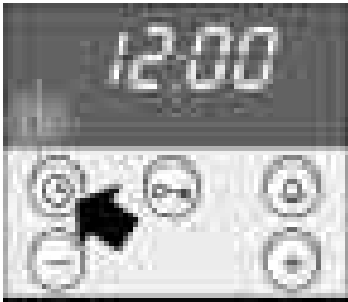
Plaats uw gerecht in de oven en stel de oven in.

Tijd

Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool  en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

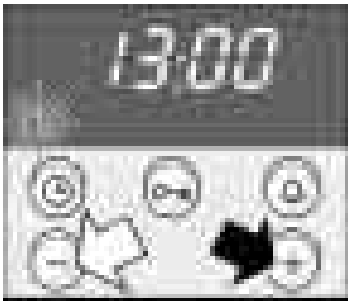
Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd  indrukken.

Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

**Wijzigen van bijv. van
zomer- in wintertijd**

De tijd niet meer weergeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en met de toets + of toets – wijzigen.

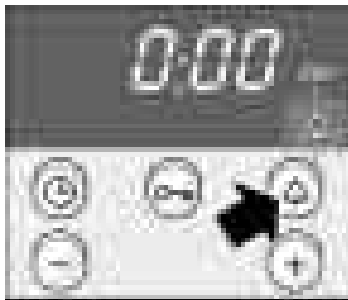
U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

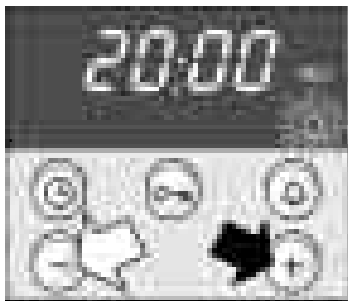
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is. U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken. Het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de wekkertijd instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken. De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

**De wekker en tijdsduur
lopen gelijktijdig af**

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.
Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Basisinstellingen

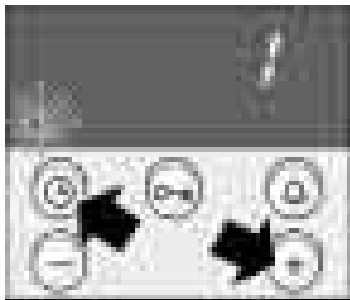
Uw oven heeft verschillende basisinstellingen.
U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

Basisinstelling	Functie	Veranderen in
Tijd   = tijd op de voorgond	Indicatie van de tijd	Tijd  = tijdsweergave uit.
Signaalduur   = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur  = ca. 10 sec.  = ca. 5 min.
Overnametijd   = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd  = kort  = lang

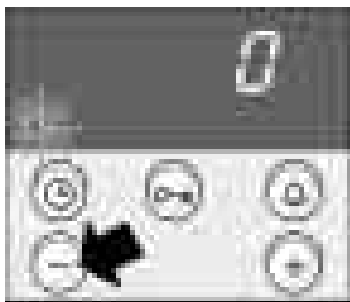
Basisinstellingen wijzigen

Voorbeeld: tijdsweergave uit

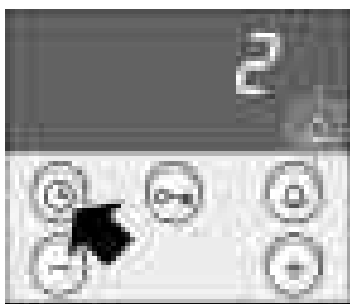
Er mag geen functie zijn ingesteld.



1. De toets Tijd $\odot$ en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een **!** verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.



2. Met de toets + of de toets – de basisinstelling veranderen.



3. Met de toets Tijd $\odot$ bevestigen.

Op het display verschijnt een **2** voor de basisinstelling van de signaalduur.

Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd $\odot$ te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd $\odot$.

U wilt de basisinstellingen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd $\odot$. De volgende basisinstelling verschijnt.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

De oven blokkeren

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Blokkering opheffen

Toets Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn niet geschikt. Als zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, verwijder het dan direct met water.

N.B.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduw en op de ruit van de deur, die eruitzien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Apparaten met RVS front

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik verzorgingsmiddelen voor roestvrijstaal. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant. Probeer het middel eerst op een kleine plaats uit alvorens het op het gehele oppervlak te gebruiken.

Apparaten met aluminium front

Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor ramen. Wrijf met een zachte zeem of een pluivrije doek van microvezel horizontaal en zonder druk over het oppervlak.

Agressieve schoonmaakmiddelen, krassende sponzen en grove schoonmaakdoeken zijn niet geschikt.

Oven

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

Om het reinigen gemakkelijker te maken

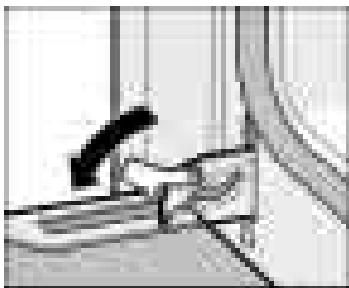
kunt u de ovenlamp inschakelen en de ovendeur uit de hengsels halen.

Ovenlamp inschakelen

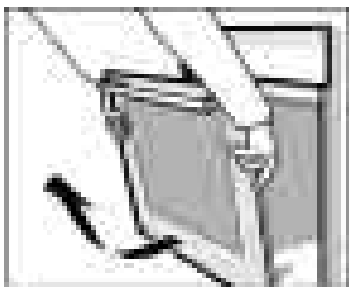
Zet de functiekeuzeknop op .

De ovendeur uithangen

U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.



1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechts vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

Let er bij verwijderen van de ovendeur op, dat u niet met uw hand in het scharnier komt.

Gevaar voor letsel!

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand is voorzien van een laagje zelfreinigend email.

Ze reinigen zich zelf terwijl de oven in gebruik is. Het kan zijn dat grotere spetters pas verdwijnen nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

De bodem van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Behandel de zelfreinigende oppervlakken hier nooit mee.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

Het grillelement naar beneden klappen



De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

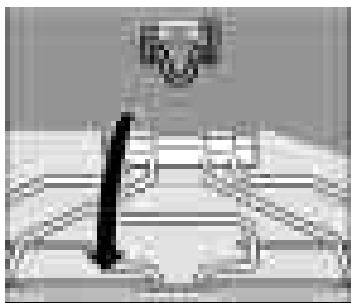
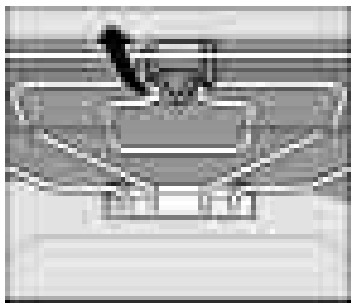
Om de oven beter schoon te kunnen maken, klapt u het grillelement naar beneden.

Let op, de oven moet koud zijn.
Verbrandingsgevaar!

De beugel op de grill naar voren trekken en naar boven drukken tot hij hoorbaar inklikt. Het grillelement hierbij vasthouden en naar beneden klappen.

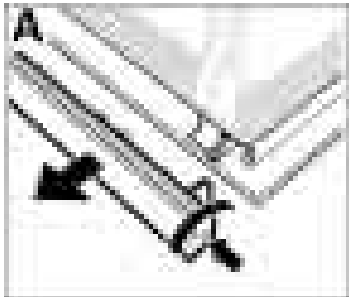
Na de reiniging:

Het grillelement weer naar boven klappen. De beugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklinken.



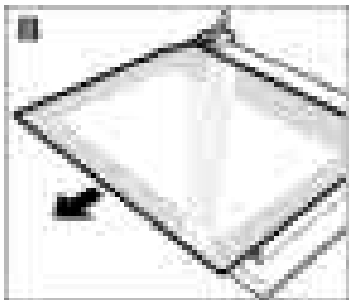
Reiniging van de ovenruiten

Demontage



U kunt de ovenruiten van de ovendeur afnemen om ze beter te reinigen.

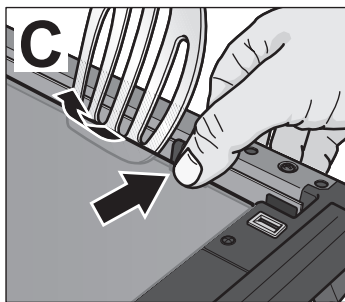
1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afdekking boven aan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de bevestiging links en rechts losmaken. (Afbeelding A).



3. De bovenste ruit eruit trekken. (Afbeelding B).

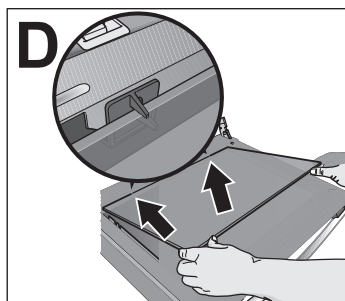
Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Demontage



1. **Binnendeurruit:** aan een zijde met de duimen de clips indrukken en de ruit losmaken, bijv. met behulp van de vleesvork; daarna de andere zijde. (Afbeelding C).

Montage

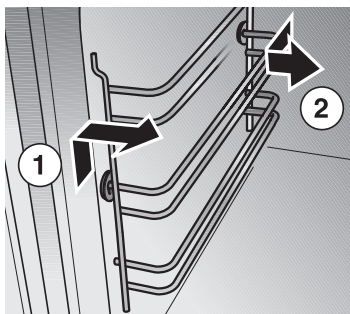


Montage na het reinigen:

1. **Binnenruit** in de opening plaatsen. Eerst de rechterzijde en dan de andere zijde vastmaken. (Afbeelding D)
2. De bovenste ruit weer inschuiven. Zorg ervoor dat het gladde vlak aan de buitenkant zit.
3. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
4. De ovendeur weer inzetten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Frames reinigen

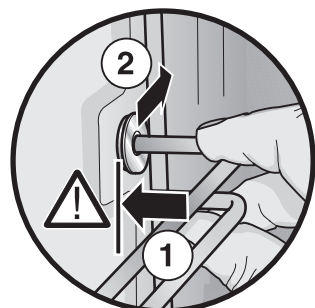


Eruij lichten

De frames kunt u verwijderen om ze te reinigen.

1. Druk het frame **vooraan** naar boven en licht het eruij.
2. Trek het frame **achteraan** naar voren en licht het eruij.

Reinig de frames met afwasmiddel en afwassponsje of met een borstel.



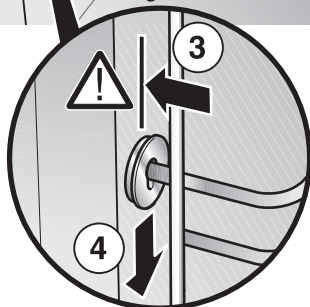
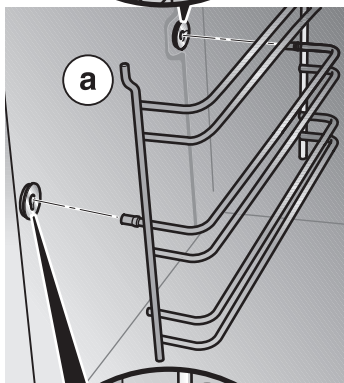
Aanbrengen

De frames passen links en rechts.

⚠ De frames niet gedraaid inbouwen, omdat anders de inschuifhoogten niet bij het toebehoren passen.

De welving (a) moet zich bovenaan bevinden.

1. Steek het frame er **achteraan** tot aan de aanslag in.
2. Druk het frame naar achteren.



3. Steek aan de voorkant het frame er tot aan de aanslag in.
4. Druk het frame naar onderen.

Afdichting

De afdichting van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensresten kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Wat te doen bij storingen?

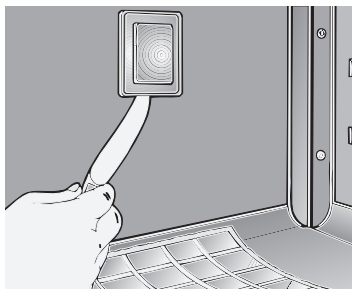
Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Vervangen van de ovenlamp



Glazen afscherming vervangen

Let op: apparaat stroomloos maken!
Dit doet u door de veiligheidsautomaat te activeren of de zekeringen in de zekeringenkast van uw woning uit te draaien.

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Verwijder de glazen afscherming. Steek hiertoe een mes o.i.d. tussen het glas en het frame.
3. Lamp vervangen.
 - Type gloeilamp E 14, 230–240 volt, 25 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - De gloeilamp is verkrijgbaar bij de klantenservice.

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

E-nummer en FD-nummer

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.

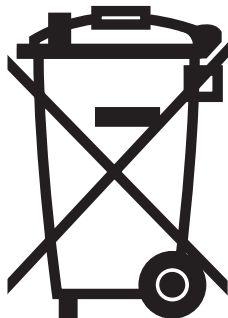
FD

Klantenservice ☎

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst „Attentie, afval!“



Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u 3D-hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

In de tabellen vindt u voor verschillende taarten, cakes en gebak de optimale verwarmingsmethode.

De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder „Tips voor het bakken“ na de tabellen.

3d-hetelucht **Boven- en onderwarmte**

Soort gebak	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	Tijdsduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C
Roerdeeg					
Plaatkoek met vulling					
1 bakplaat	1	150–160	30–45	2	160–170
2 bakplaten	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Gebak in ronde vorm / rechthoekige vorm	1	150–160	60–75	1	160–170
Vruchtentaartbodem	1	150–160	20–35	1	160–170
Zandtaartdeeg					
Plaatkoek met droge vulling, bijv. kruimelgebak					
1 bakplaat	1	160–170	55–70	2	170–180
2 bakplaten	1 + 3	160–170	60–75	–	–
Plaatkoek met vochtige vulling, bijv. slagroom					
1 bakplaat	–	–	70–85	2	170–180
Gebak in vorm	1	160–170	50–90	1	170–180
Vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	1	160–170	20–30	1	180–190
Biscuitdeeg					
Biscuitrol (voorverwarmen)	1	180–190	10–15	2	190–200
Vruchtentaartbodem	1	150–160	20–35	1	160–170
Biscuittaart (6 eieren)	1	150–160	30–45	1	160–170
Biscuittaart (3 eieren)	1	150–160	25–35	1	160–170

3d-hetelucht **Boven- en onderwarmte**

Soort gebak	Inschui- fhoogte	Temperatuur in ° C	Tijdsduur in minuten	Inschui- fhoogte	Temperatuur in ° C
Gistdeeg					
Plaatkoek met droge vulling, bijv. kruimelgebak					
1 bakplaat	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 bakplaten	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Plaatkoek met vochtige vulling, bijv. slagroom					
1 bakplaat	–	–	70– 90	2	160–170
Gevlochten gistgebak (500 g meel)	1	160–170	35– 50	2	170–180
Gebak in lage vorm	1	160–170	35– 45	1	170–180
Gebak in hoge vorm	1	160–170	40– 50	1	170–180
Klein gebak					
Schuimgebak	1	80–90	130–160	2	80–90
Bladerdeeg (voorverwarmen)					
1 bakplaat	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 bakplaten	1+3	190–200	20– 30	–	–
Soezendeeg (voorverwarmen)					
1 bakplaat	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 bakplaten	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Roerdeeg (bijv. muffins)					
1 bakplaat	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 bakplaten	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Zandtaartdeeg (bijv. boterkoekjes)					
1 bakplaat	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 bakplaten	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Hartig gebak					
Pizza (voorverwarmen)					
1 bakplaat	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 bakplaten	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Kruidenbrood (voorverwarmen)	1	180–190	15– 25	1	200–220
Quiche (voorverwarmen)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Brood (voorverwarmen)					
Voorbakken	1	200	10– 15	1	240
Afbakken	1	180	40– 45	1	200

Bakken op de pizzastand

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor geëmailleerde bakplaten. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en het soort deeg en de bakvorm.

Aanwijzingen in de tabel over voorverwarmen in acht nemen.

Wij adviseren bij de eerste poging de laagste van de aangegeven temperaturen in te stellen. In het algemeen zorgt de lagere temperatuur voor een meer gelijkmatige bruining.

Als u volgens eigen recept bakt, kunt u gelijksoortig gebak in de tabel als leidraad nemen.

De gegevens gelden voor plaatsing in een koude oven.

Gerecht	Toebehoren	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	Tijdsduur in minuten
Pizza	Bakplaat	1	180–200	20–30
Kruidenbrood	Bakplaat	1	190–210	20–25
Flan	Flan- of springvorm van blank metaal	1	200–210	30–35
Quiche	Flan- of springvorm van blank metaal	1	180–200	30–45
Kwarktaart	Springvorm	1	160–170	60–75
Hartig Zwitsers gebak	Bakplaat	1	190–200	35–45
Strudel	Bakplaat	1	190–210	35–45

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte t op één niveau. Controleer de inschuifhoogte en de frames (zie de paragraaf 'Frames reinigen'). Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.	Gebruik de volgende keer de diepere braadslede.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gebruik het rooster en de braadslede.

Bij circulatiegrillen op het rooster kan afhankelijk van het grillvlees de oven sterker vervuild raken.

Reinig daarom de oven na elk gebruik om te voorkomen dat de vervuiling inbrandt.

Voor bijzonder krokant gevogelte of braadvlees (varkensbraadstuk met zwoerd).

Keer grote stukken vlees na circa de helft van de griltijd om.

Keer bij grote stukken gevogelte het vlees na ca. tweederde van de griltijd om. Prik bij eend en gans gaatjes in de huid onder de vleugels, zodat het vet goed kan uitbraden.

Aanwijzingen voor het circulatiegrillen

Aanwijzingen voor het vlakgrillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Schuif ook de braadslede op hoogte 1 in de oven. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Braadtabel

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden.
Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand
van het vlees.

Braadgerechten	3d-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	Braadtijd in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C
Varkensvlees					
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouderstuk of schenkel)	1	160–170	100–130	–	–
Braadstuk/rollade	1	160–170	90–120	1	190–210
Casselerrib (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Varkensfilet	1	170–180	30–45	1	200–230
Gebraden gehakt (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Rundvlees					
Filet	1	180–190	45–65	1	200–220
Rosbief (roze)	1	180–190	30–45	1	200–220
Kalfsvlees					
Braadstuk/borst	1	160–170	90–120	1	180–200
Schenkel	1	160–170	100–130	1	190–210
Lamsvlees					
Lamsbout	1	180–190	70–110	1	200–220
Lamsrug	1	160–170	90–120	1	200–220
Gevogelte					
Kip (1 kg)	1	170–180	60–70	1	200–220
Eend (2 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Gans (3 kg)	1	150–160	130–180	–	–
Wildbraad					
Reerug	1	160–170	90–120	1	200–220
Reebraadstuk	1	160–170	90–120	1	190–210
Varkensbraadstuk/ hertenbraadstuk	1	160–170	100–120	1	190–210
Visporties					
(bijv. forel)	1	160–170	30–40	2	180–200

Grillen

Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

 Bij het grillen is voorzichtigheid geboden.
Kinderen altijd uit de buurt houden.

Circulatiegrillen

Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven. Een braadslede met inlegrooster is verkrijgbaar in de speciaalzaak (zie extra toebehoren).

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en het soort grillgerecht en gelden voor plaatsing in de koude oven.

Grillgerecht	Gewicht	Toebehoren	Temperatuur-instelling	Inschuif-hoogte	Grilltijd
Gebraden varkensvlees met zwoerd	2 kg	rooster/ braadslede	170–190° C	1	120–140 min.
Rundvlees Rosbief	1,5 kg	rooster/ braadslede	200–220° C	1	45– 55 min.
Gevogelte					
Halve kip 1–3 stuks	ca. 500 g per stuk	rooster/ braadslede	210–230° C	1	40– 50 min.
Hele kip 1–2 stuks	ca. 1 kg per stuk	rooster/ braadslede	190–210° C	1	45– 60 min.
Eend	2–2,5 kg	rooster/ braadslede	150–170° C	1	90–120 min.
Gans	3–3,5 kg	rooster/ braadslede	150–160° C	1	130–180 min.

Vlakgrillen

Gebruik het rooster en de braadslede op hoogte 1 in de oven schuiven.

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden.
De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en het soort grillgerecht en gelden voor plaatsing in de koude oven.

Grillgerecht	Grillstand	In-schuif-hoogte	Rooster-stand	Grilltijd		Opmerkingen
				1e zijde	2e zijde	
Varkensvlees						
Filetsteaks (2–2,5 cm)	3	3		10–15 min.	5–10 min.	
Krabbetjes	3	3		10–14 min.	6– 8 min.	
Braadworsten	2–3	3		6–10 min.	5– 7 min.	licht insnijden
Rundvlees						
Filetsteaks	3	3		10–13 min.	4– 8 min.	Afhankelijk van de gewenste gaarheid kunt u het vlees korter of langer grillen.
Tournedos	3	3		8–11 min.	4– 6 min.	
Vis						
Kleine vissen	2	2		10–15 min.	5–10 min.	keren

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.	Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest“ uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.
Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.	Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Gerecht	Toebehoren	Inschuif- hoogte	Ver- warmings- methode	Temperatuur in ° C	Tijdsduur in minuten
Pizza (voorverwarmen) met dunne bodem	Rooster bedekt met bakpapier	1		190–210	10–20
Pizza (voorverwarmen) met dikke bodem	Rooster bedekt met bakpapier	1		180–200	15–25
Aardappelproducten (voorverwarmen) (bijv. patates frites)	Braadslede	1		200–220	15–25
Bakproducten (voorverwarmen) (bijv. broodjes)	Rooster bedekt met bakpapier	1		200–220	5–15
Strudel (voorverwarmen)	Bakplaat	1		200–220	25–45

N.B.

De braadslede an de bakplaat kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* groomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak.	Rooster	1		De tempera- tuurkeuzeknop blijft uitge- schakeld

* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat deze goed afdruipten en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur ° C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g stukjes peer	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	1+3		80	ca. 1½

N.B.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.
Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Inmaken

Voorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

Doe het fruit of de groente in de glazen potten.

De randen eventueel nogmaals afvegen.

Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.



Plaats de weckflessen in de vorm van een driehoek (zie afb.); hierbij 5 cm afstand tot de achterwand van de oven aanhouden.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud.

Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt alvorens om- of uit te schakelen.

Zo stelt u in

1. Braadslede op hoogte 1 inschuiven. Zet de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op  zetten.
5. De temperatuurkeuzeknop op ca. 160 °C zetten.

Fruit, Augurken en tomatenpuree		Groente (maar geen komkommers/augurken)	
1	Weckflessen in de oven plaatsen.	1	Weckflessen in de oven plaatsen.
2	Functie  selecteren en de oven instellen op ca. 160° C.	2	Functie  selecteren en de oven instellen op ca. 160° C.
3	De achterste weckfles en de rechter weckfles van de tweede rij parelen het eerst. Weckflessen van $\frac{1}{2} + 1$ l parelen na ca. 50–60 minuten. Zodra de andere weckflessen beginnen te parelen, de oven uitschakelen.	3	De achterste weckfles en de rechter weckfles van de tweede rij parelen het eerst. Weckflessen van $\frac{1}{2} + 1$ l parelen na ca. 50–60 minuten. Zodra de andere weckflessen beginnen te parelen, verlaagt u de oventemperatuur tot 100° C.
4	De weckflessen nog enkele minuten in de gesloten oven laten staan. – Frambouen, aardbeien, kersen, augurken: 5–10 min. – Ander fruit: 10–15 min. – Tomatenpuree, appelmoes: 15–20 min.	4	De weckflessen vervolgens ca. 60 minuten laten parelen in de gesloten oven.
			De oven uitschakelen.
			De weckflessen nog ca. 15–30 minuten in de gesloten oven laten staan.

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke rechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

Algemeen

kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij 3D-hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij 3D-hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ aid infobrochure „Acrylamid“ uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testgerechten

Neem de aanwijzingen over voorverwarmen in acht.

De waarden in de tabel gelden zonder snelvoorverwarming.

Bakken

volgens norm DIN 44547 en EN 60350

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	2		150-170	15-25
	Bakplaat	1		140-160	20-30
	2 bakplaten	1+3		140-160	20-35
Cakejes	Bakplaat	2		160-170	25-35
	Bakplaat	1		150-160	25-35
Waterbiscuit	Springvorm	1		160-170	30-40
	Springvorm	1		160-170	30-40
Gistplaatkoek	Bakplaat	2		170-180	45-55
	Bakplaat	1		160-170	50-60
	2 bakplaten	1+3		160-170	60-75
Bedekt appelgebak	Rooster + springvormen van blik ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grillen

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Toast (10 min. voorverwarmen)	Rooster*	3		3	0,5-1,5
Tartaartjes, 12 stuks**	Rooster* + braadslede	3		3	1e zijde 10-15 2e zijde 7-12

* Rooster kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Na 2/3 van de tijd keren. De braadslede altijd op hoogte 1 inschuiven.

Perché cucinare diventi piacevole quanto mangiare,

è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo così sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dalla cucina.

Sono fornite importanti informazioni in materia di sicurezza. In questo modo sarà possibile conoscere meglio i singoli componenti della nuova cucina. Inoltre viene spiegato passo dopo passo come effettuare le singole impostazioni. Semplice!

Nelle tabelle sono indicati i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette. Tutti i dati si basano sui test effettuati presso il nostro laboratorio di cucina.

E qualora dovessero verificarsi delle anomalie, si troveranno qui le informazioni utili per risolvere da soli i piccoli problemi.

L'indice dettagliato consente di trovare rapidamente la soluzione desiderata.

Non resta quindi che augurare buon appetito!

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	53
Prima del montaggio	53
Norme di sicurezza	53
Cause dei danni	54
La vostra nuova cucina	55
Pannello comandi	55
Selettore funzioni	55
Selettore temperatura	56
Tasti di comando e display	57
Manopole abbassabili	57
Tipi di riscaldamento	57
Forno e accessori	60
Ventilatore di raffreddamento	62
Prima di iniziare a utilizzare la cucina	62
Riscaldamento del forno	62
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare . .	62
Impostazione del forno	63
Regolazione	63
Il forno deve disattivarsi automaticamente	64
Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente	65
Riscaldamento rapido	66
Regolazione	66
Ora	67
Regolazione	67
Suoneria	68
Regolazione	68

Indice

Impostazioni di base	69
Modifica delle impostazioni di base	70
Sicurezza bambino	71
Cura e manutenzione	72
Esterno dell'apparecchio	72
Forno	73
Pulizia delle lastre di vetro	75
Pulizia dei supporti	77
Guarnizione	78
Accessori	78
Cosa fare in caso di guasto?	78
Sostituzione della lampada del forno	79
Servizio di assistenza tecnica	79
Imballaggio e apparecchio dismesso	80
Tabelle e consigli	81
Dolce e biscotti	81
Consigli per la cottura in forno	85
Carne, pollame, pesce	86
Consigli per arrostitire e cuocere con il grill	91
Prodotti pronti surgelati	91
Scongelamento	92
Essiccaimento	92
Preparazione di conserve	93
Consigli per il risparmio energetico	95
Acrilamide negli alimenti	95
Come intervenire	96
Pietanze sperimentate	97

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare la cucina in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

Forno caldo



Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non toccare mai le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti, a causa delle loro alte temperature. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno. Pericolo di incendio!

I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono mai aderire alla porta calda del forno.

L'isolamento del cavo può fondere.

Pericolo di cortocircuito!

Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche! Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno

Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno.
Non rivestirlo con fogli di alluminio.
Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno. Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.

Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

Carta da forno

Quando il forno funziona con aria calda 3D  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). La ventola dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento e la ventola.

Acqua nel forno

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

Succo della frutta

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare.
Si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Raffreddamento con la porta del forno aperta

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati.

Forte imbrattamento della guarnizione del forno

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

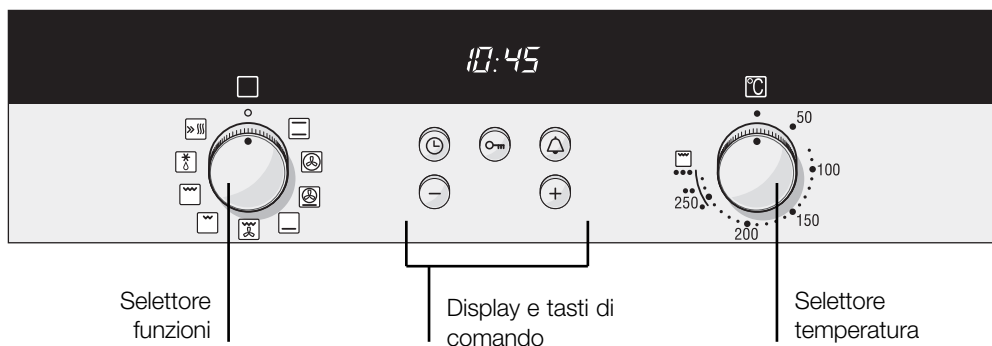
Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

La vostra nuova cucina

Qui viene illustrato il vostro nuovo elettrodomestico, con la descrizione del pannello comandi dotato di interruttori e display. Si forniscono inoltre informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori in dotazione.

Pannello comandi

Differenze nei dettagli a seconda del tipo di apparecchio.



Selettore funzioni

Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.



Impostazioni

	Riscaldamento superiore e inferiore
	Aria calda 3D*
	Aria calda intensa / livello pizza
	Riscaldamento inferiore
	Grill con ricircolo dell'aria

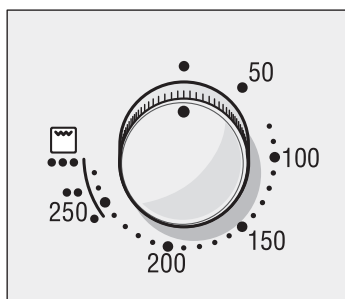
Impostazioni

	Grill, superficie piccola
	Grill, superficie grande
	Scongelare
	Riscaldamento rapido

*Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Quando si effettua l'impostazione, si illumina il simbolo situato al di sopra del selettore funzioni. La lampada spia del forno si illumina.

Selettore temperatura



Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado grill.

Temperatura

50-270	Campo di temperatura in °C
--------	----------------------------

Grill 		Livello
•	Grill debole	1
••	Grill medio	2
•••	Grill forte	3

Il simbolo al di sopra del selettore temperatura si illumina quando il forno è in funzione. Durante le pause si spegne. Durante la cottura al grill e scongelamento, il simbolo non si accende.

Gradi grill

Con l'opzione grill, superficie piccola  o grande , impostare un grado grill servendosi del selettore temperatura.

Tasti di comando e display



Pulsante orologio ⌚	Consente di impostare l'ora, la durata di funzionamento del forno I→I e l'ora di fine →I.
Pulsante chiave 🔑	Consente di attivare e disattivare la sicurezza bambino.
Pulsante suoneria 🔔	Consente di impostare la suoneria.
Pulsante meno –	Consente di ridurre i valori d'impostazione.
Pulsante più +	Consente di aumentare i valori d'impostazione.

Il display visualizza i valori impostati.

Manopole abbassabili

Le manopole possono essere abbassate. Per l'inserimento e il disinserimento è sufficiente premere sulla manopola.

Il selettore funzioni può essere fatto ruotare verso destra o verso sinistra, mentre il selettore temperatura può ruotare solo verso destra.

Tipi di riscaldamento

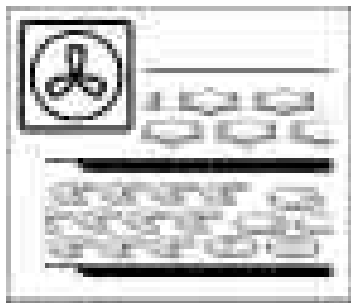


Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Riscaldamento superiore e inferiore

Il calore si distribuisce in modo uniforme dall'alto e dal basso sui dolci o sugli arrosti.

Questo tipo di riscaldamento è ideale per gli impasti preparati con gli stampi e per gli sformati. Il riscaldamento superiore ed inferiore è anche particolarmente adatto per arrosti di manzo magri, vitello e selvaggina.



Aria calda 3D

Un ventilatore situato a livello della parete posteriore distribuisce il calore dell'elemento riscaldante anulare in modo uniforme all'interno del forno.

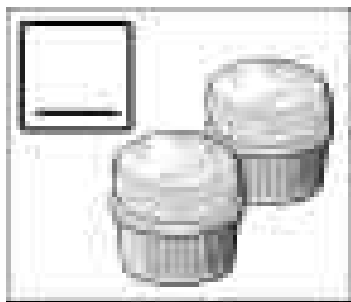
Grazie al sistema ad aria calda 3D è possibile cuocere su due livelli dolci e pizze. I biscottini e la pasta sfoglia possono essere preparati contemporaneamente su due livelli. Le temperature necessarie per il forno devono essere inferiori rispetto a quella del riscaldamento superiore e inferiore. Le teglie sono disponibili presso il proprio rivenditore specializzato. Il sistema ad aria calda 3D è ideale per far essiccare.



Aria calda intensa / livello pizza

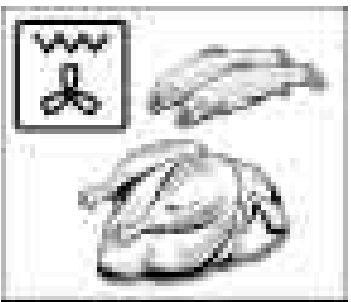
In questa modalità è attivo sia il riscaldamento inferiore sia l'elemento riscaldante anulare.

Questo tipo di riscaldamento è ideale anche per i prodotti surgelati. La pizza surgelata, le patatine fritte e lo strudel dolce riescono perfettamente senza preriscaldamento.



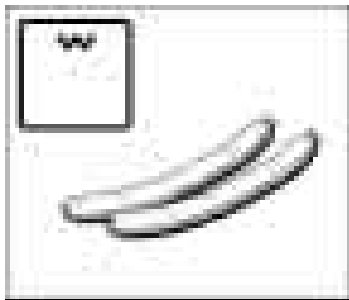
Riscaldamento inferiore

Il riscaldamento inferiore consente di cuocere o dorare le pietanze dal basso.



Grill con ricircolo dell'aria

L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano a pause alterne. Nella pausa di riscaldamento la ventola fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. In questo modo le fette di carne risultano croccanti su tutti i lati.



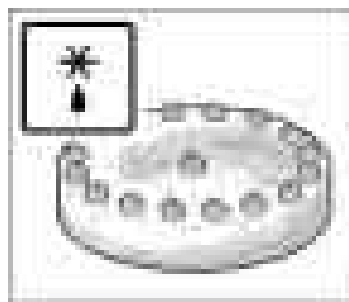
Opzione grill, superficie piccola

In questo modo viene attivata solo la parte centrale dell'elemento grill. Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. In questo modo si risparmia energia. Disporre i cibi da cuocere con il grill nella zona centrale della griglia.



Opzione grill, superficie grande

Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. E' possibile cuocere al grill più bistecche, salsicciotti, pesci o toast.



Scongelare

Un ventilatore situato a livello della parete posteriore del forno favorisce la circolazione dell'aria del forno intorno agli alimenti surgelati. I pezzi di carne, il pollame, il pane ed i dolci surgelati si scongelano uniformemente.

Forno e accessori



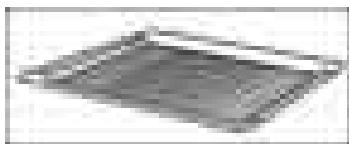
L'accessorio può essere introdotto nel forno a 3 livelli diversi.

Si può estrarre l'accessorio per due terzi senza che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.

Nel funzionamento con aria calda 3D , non usare l'altezza d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.

Accessori

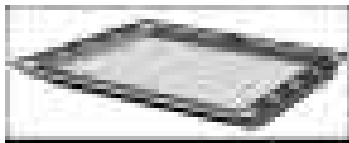
Gli accessori possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il servizio di assistenza tecnica. Indicare il numero HZ.



Griglie HZ 334000

per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, cibi da cuocere al grill e piatti surgelati.

Inserire le griglie con la curvatura rivolta verso il basso .



Leccarda HZ 332000

per dolci succosi, biscotti, cibi surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce al grill direttamente sulla griglia.

Introdurre la leccarda nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



Teglia da forno HZ 331000

per dolci e biscottini.

Inserire la teglia nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.

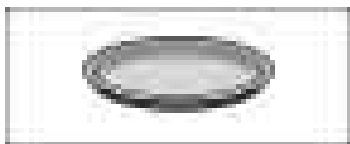
Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il servizio di assistenza tecnica.



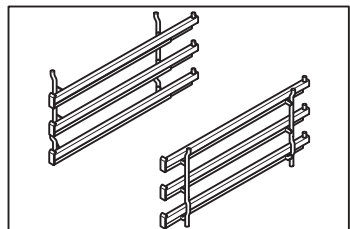
Griglia HZ 324000

per ricette al grill. Posizionare sempre la griglia nella leccarda. Così è possibile raccogliere il grasso e il sugo della carne che potrebbero sgocciolare.



Teglia per pizza HZ 317000

ideale, per esempio, per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci tondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza in sostituzione della leccarda. Posizionare la teglia sulla griglia. Fare riferimento alle indicazioni fornite nelle tabelle.



Tripla guida telescopica a estrazione HZ 338307

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

Ventilatore raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento, il quale si attiva e si disattiva se necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Prima di iniziare a utilizzare la cucina

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo „Aspetti a cui prestare attenzione“.

In primo luogo controllare se sul display lampeggiano il simbolo  e tre zeri.

**Se sul display lampeggiano
il simbolo  e tre zeri**

Impostare l'ora.

1. Premere il pulsante orologio .
Viene visualizzato 12:00 e il simbolo orologio  lampeggia.
2. Servendosi del pulsante + o del pulsante –, impostare l'ora.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. Adesso la cucina è pronta all'uso.

Riscaldamento del forno

Procedimento

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo chiuso.

1. Impostare il selettore funzioni su .
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

Dopo 60 minuti disattivare il selettore funzioni.

Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

Impostazione del forno

Disattivazione manuale del forno

Esistono diverse possibilità d'impostazione del forno.

Quando la pietanza è pronta, disattivare il forno.

Il forno si disattiva automaticamente

E' possibile allontanarsi dalla cucina anche per intervalli di tempo maggiori.

Il forno si accende e si spegne automaticamente

Si può per esempio introdurre la pietanza nel forno al mattino ed effettuare l'impostazione in modo che sia pronta per mezzogiorno.

Tabelle e consigli

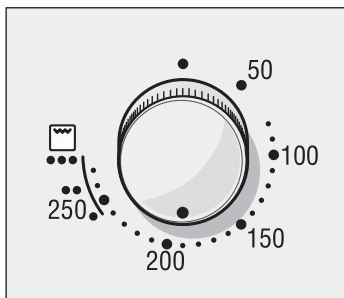
Al capitolo „Tabelle e consigli“ sono indicate le impostazioni appropriate per molte pietanze.

Regolazione

Esempio: riscaldamento superiore/inferiore □, 190° C



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



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il grado di grill.

Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, disattivare il selettore funzioni.

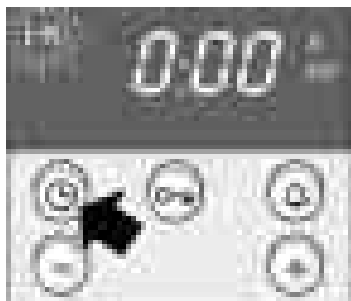
Modifica dell'impostazione

La temperatura e il grado di grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

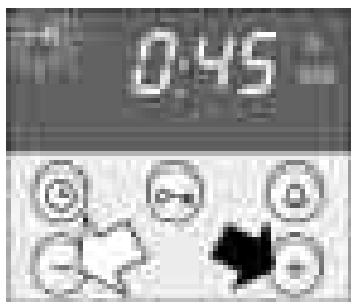
Il forno deve disattivarsi automaticamente

Effettuare l'impostazione come indicato ai punti 1 e 2. Indicare ora anche il tempo di cottura (durata) per la pietanza.

Esempio: durata 45 minuti



- 3.** Premere il pulsante orologio .
Il simbolo durata  lampeggia.



- 4.** Servendosi del pulsante + o del pulsante –, impostare la durata.
Pulsante +: valore raccomandato = 30 minuti.
Pulsante –: valore raccomandato = 10 minuti.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo  compare sul display.

La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere due volte il pulsante  disattivare il selettore funzioni.

Modifica dell'impostazione

Premere il pulsante orologio . Servendosi del pulsante + o del pulsante –, modificare la durata.

Interruzione dell'impostazione

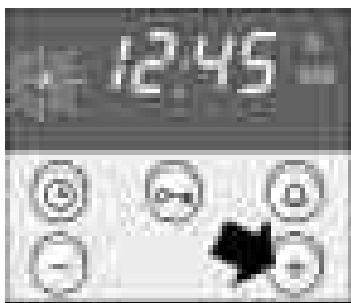
Premere il pulsante orologio . Premere il pulsante – finché il display non si azzeri. Disattivare il selettore funzioni.

Impostare la durata quando l'ora non è visualizzata

Premere due volte il pulsante orologio  ed effettuare l'impostazione come descritto al punto 4.

Il forno deve accendersi e spegnersi automaticamente

Esempio: sono le h 10:45.
La preparazione della pietanza dura 45 minuti e deve essere pronta per le h 12:45.



La durata è trascorsa

Avvertenza

E' importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo a lungo in forno. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1-4. Il forno entra in funzione.

5. Continuare a premere il pulsante orologio  finché il simbolo fine  non inizia a lampeggiare. Sul display viene indicato quando la pietanza è pronta.

6. Servendosi del pulsante +, posticipare l'ora di fine cottura.

Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita. Sul display compare l'ora di fine cottura finché il forno non si accende.

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere due volte il pulsante  e disattivare il selettore funzioni.

Finché il simbolo continua a lampeggiare è possibile apportare modifiche. Quando il simbolo resta acceso senza lampeggiare, l'impostazione è stata acquisita. Il tempo di attesa sino all'effettiva acquisizione dell'impostazione può essere modificato. Consultare a questo proposito il capitolo relativo alle impostazioni di base.

Riscaldamento rapido

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità.

Regolazione

1. Impostare il selettore funzioni su riscaldamento rapido »|||.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura desiderata.

Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi.

La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina.

**Il riscaldamento rapido è
terminato**

La lampada spia si spegne.

Introdurre la pietanza nel forno e impostare il forno stesso.

Ora

Dopo il primo allacciamento o in seguito a un calo di corrente, sul display lampeggiano il simbolo ⌚ e tre zeri. Impostare l'ora.

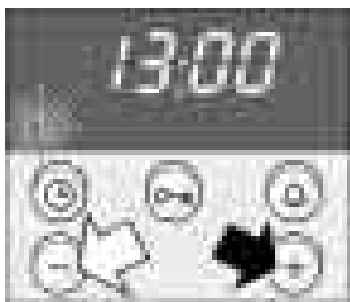
Il selettore funzioni deve essere disattivato.

Regolazione

Esempio: h 13:00



1. Premere il pulsante orologio ⌚.
Sul display viene visualizzato 12.00 e il simbolo ⌚ lampeggia.



2. Servendosi del pulsante + o del pulsante -, impostare l'ora.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.

Modifica dell'ora, per esempio per il passaggio dall'ora legale all'ora solare

Mascheramento dell'ora

Premere due volte il pulsante orologio ⌚ ed effettuare la modifica desiderata con i pulsanti + oppure -.

L'ora può essere mascherata. In questo modo sarà visibile soltanto durante l'impostazione. A tale scopo è necessario modificare l'impostazione di base. Consultare a questo proposito il capitolo relativo alle impostazioni di base.

Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come suoneria da cucina e funziona indipendentemente dal forno.

La suoneria dispone di un segnale acustico particolare. Così è possibile sapere se è trascorso il tempo della suoneria oppure del forno.

La suoneria può essere impostata anche quando la sicurezza bambino è attiva.

Regolazione

Esempio: 20 minuti



1. Premere il pulsante suoneria .
Il simbolo  lampeggia.



2. Servendosi del pulsante + o del pulsante –, impostare il tempo della suoneria.
Pulsante +: valore raccomandato = 10 minuti.
Pulsante -: valore raccomandato = 5 minuti.

La suoneria entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo  compare sul display. Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

Il tempo impostato è trascorso

Modifica della suoneria

Risuona un segnale acustico. Premere il pulsante suoneria . Il display della suoneria si spegne.

Premere il pulsante suoneria . Servendosi del pulsante + o del pulsante –, modificare l'ora.

**Cancellazione
dell'impostazione**

**Il tempo della suoneria e la
durata scorrono
simultaneamente**

Premere il pulsante suoneria . Premere il pulsante – finché il display non si azzeri.

Entrambi i simboli sono accesi. Sul display viene visualizzato il tempo della suoneria.
Per sapere la durata rimanente , l'ora di fine cottura  o l'ora attuale : continuare a premere il pulsante orologio  finché non compare il simbolo corrispondente.
Il parametro richiesto viene visualizzato sul display per alcuni secondi.

Impostazioni di base

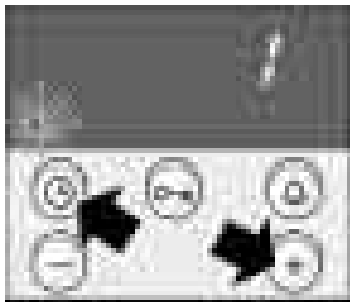
Il forno dispone di diverse impostazioni di base. L'impostazione di base relativa all'ora attuale, alla durata del segnale acustico e al tempo di acquisizione dell'impostazione può essere modificata.

Impostazione di base	Funzione	Modifica
Ora attuale  1 = ora attuale in primo piano	Display dell'ora attuale	Ora attuale 2 = ora attuale non visualizzata
Durata del segnale acustico  2 = ca. 2 min.	Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo della suoneria o del parametro di durata	Durata del segnale acustico 1 = ca. 10 s. 3 = ca. 5 min.
Tempo di acquisizione  2 = medio	Tempo d'attesa tra le operazioni di regolazione, finché l'impostazione non viene acquisita.	Tempo di acquisizione 1 = breve 3 = lungo

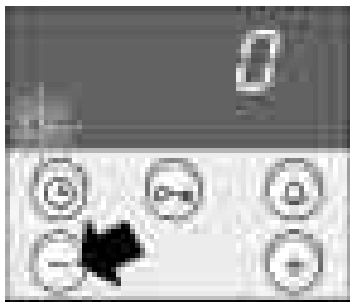
Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio non deve essere in funzione.

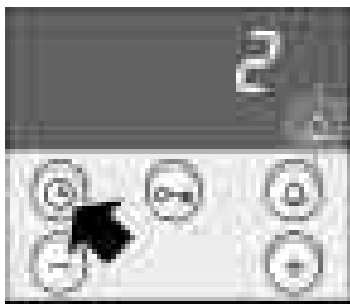
Esempio: mascheramento dell'ora



1. Premere contemporaneamente il pulsante Orologio ⌚ e il pulsante +, finché sul display non compare **1**. Questa è l'impostazione di base relativa all'ora attuale visualizzata in primo piano.



2. Servendosi del pulsante + o del pulsante -, modificare l'impostazione di base.



3. Confermare con il pulsante Orologio ⌚.

Il display visualizza **2** come impostazione di base per la durata del segnale acustico.

Per modificare l'impostazione di base, procedere come descritto al punto 2 e confermare premendo il pulsante Orologio ⌚. E' ora possibile modificare anche il tempo di acquisizione. Infine, premere il pulsante Orologio ⌚.

Se non si desidera modificare tutte le impostazioni di base

Correzione

Se non si desidera modificare una data impostazione di base, premere il pulsante Orologio ⌚. Viene così visualizzata l'impostazione di base successiva.

Le impostazioni possono essere nuovamente modificate in qualunque momento.

Sicurezza bambino

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

Blocco del forno

Premere il pulsante chiave  finché sul display non viene visualizzato il simbolo . Questa operazione dura circa 4 secondi.

Annullamento del blocco

Premere il pulsante chiave , finché il simbolo  non si spegne.

Avvertenze

La suoneria e l'ora possono essere impostate anche in stato di blocco.

In caso di calo di corrente, la sicurezza bambino impostata viene annullata.

Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detergente. Asciugare poi con un panno morbido.

I materiali abrasivi o aggressivi non sono adatti a tale scopo. Se questo tipo di materiale cade sul lato frontale dell'apparecchio, pulire immediatamente con acqua.

Attenzione

Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombre sul vetro dello sportello non sono dovute a difetti di fabbricazione ma al riflesso della lampada del forno.

Apparecchi con lato frontale in acciaio legato

Le macchie di calcare, grasso, amido o albume vanno sempre eliminate subito. Al di sotto di queste macchie può avvenire un fenomeno di corrosione.

Utilizzare detergente per acciaio legato.
Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore. Provare il detergente su una zona ristretta prima di applicarlo sull'intera superficie.

Apparecchi con lato frontale in alluminio

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo. Pulire con un panno per finestre morbido o un panno in microfibra non filaccioso, eseguendo movimenti in senso orizzontale e senza esercitare pressione sulla superficie.

I detergenti aggressivi, le spugne ruvide o i panni grezzi non sono adatti.

Forno

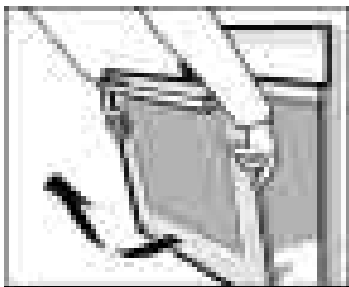
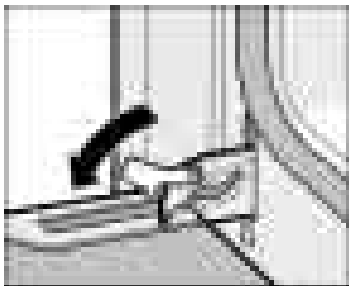
Non utilizzare spugnette dure o abrasive. I detergenti per forno possono essere utilizzati esclusivamente sulle superfici smaltate del forno.

Per una pulizia più facile

è possibile attivare la lampada del forno e sganciare la porta del forno.

Attivazione della lampada del forno

Sgancio porta del forno



Impostare il selettore funzioni su .

La porta del forno può essere facilmente sganciata.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Spostare le leve di arresto a sinistra e a destra.

3. Inclinare la porta del forno.
Afferrarla sui lati con entrambe la mani.
Chiuderla ulteriormente ed estrarla.

Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!

Dopo la pulizia rimontare la porta del forno ripetendo l'operazione in senso contrario.

Pulizia delle superfici catalitiche del forno

La parete posteriore è rivestita con uno strato di smalto autopulente.

Si puliscono automaticamente mentre il forno è in funzione. Può accadere che gli spruzzi di dimensioni maggiori vengano eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Non pulire mai le superfici autopulenti con detergenti per forno.

Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Pulizia del fondo del forno

Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Non utilizzarlo mai per trattare le superfici autopulenti.

Inoltre:

a temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non sono completamente smaltati e possono pertanto apparire grezzi.

La protezione contro la corrosione è garantita.

Pulizia del coperchio in vetro della lampada del forno

Ribaltamento verso il basso dell'elemento riscaldante del grill

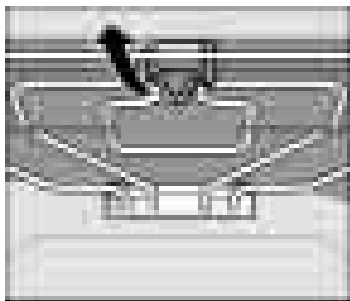


Per la pulizia del coperchio in vetro, è preferibile utilizzare un detergente.

Per poter pulire meglio la parte superiore del forno, si consiglia di ribaltare verso il basso l'elemento riscaldante del grill.

Attenzione: il forno deve essere freddo.

Pericolo di scottature!

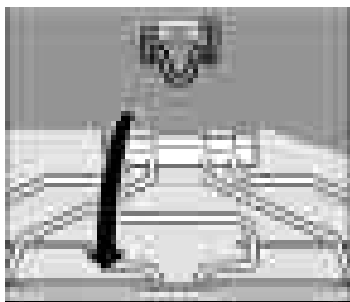


Tirare in avanti l'asta di arresto sul grill ribaltabile e premere verso l'alto finché non la si sente innestarsi in posizione.

Al tempo stesso, tenere l'elemento riscaldante del grill e ribaltarlo verso il basso.

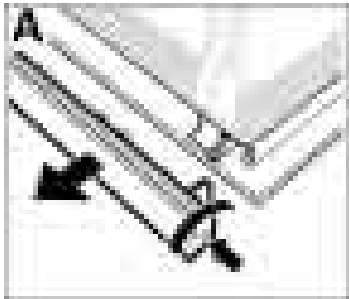
Dopo la pulizia:

Ribaltare nuovamente verso l'alto l'elemento riscaldante. Premere verso il basso l'asta di arresto e far innestare in posizione l'elemento riscaldante.



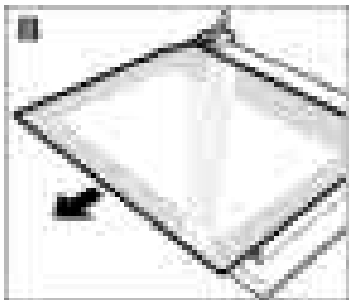
Pulizia delle lastre di vetro

Smontaggio



Per facilitare la pulizia è possibile smontare le lastre di vetro dalla porta del forno.

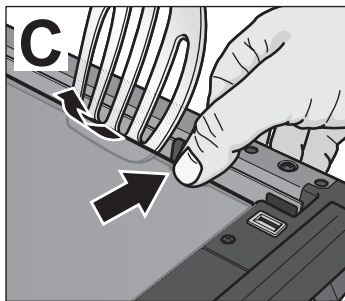
1. Smontare la porta del forno e deporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare i dispositivi di fissaggio a destra e a sinistra. (Fig. A).



3. Estrarre la lastra superiore. (Fig. B).

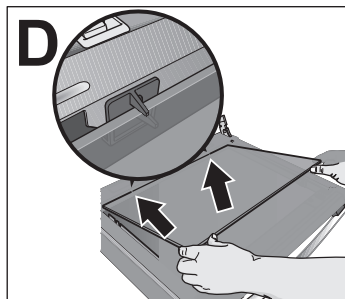
Per la pulizia delle lastre di vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

Smontaggio



1. Premere su un lato con il pollice il fermaglio d'arresto e sull'altro lato estrarre il **vetro interno della porta** per es. con una paletta. (Fig. C).

Montaggio

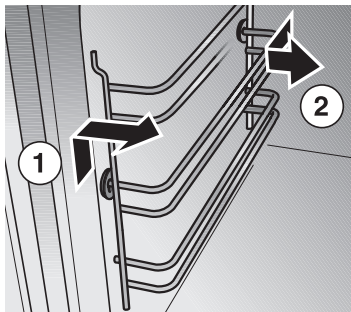


Montaggio dopo la pulizia:

1. Inserire il **vetro interno della porta** nella sede. Arrestare prima il lato destro e poi l'altro lato. (Fig. D)
2. Inserire nuovamente la lastra superiore. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
3. Applicare la copertura e avvitare.
4. Montare nuovamente la porta del forno.

Il forno può essere messo nuovamente in funzione soltanto se le lastre sono state montate correttamente.

Pulizia dei supporti



Sganciare

I supporti di aggancio può essere estratta per la pulizia.

1. Spingere **avanti** la supporti verso l'alto e sganciarla.
2. Tirare **dietro** la supporti verso avanti e sganciarla.

Pulire i supporti con detersivo liquido per piatti e una spugna oppure con una spazzola.



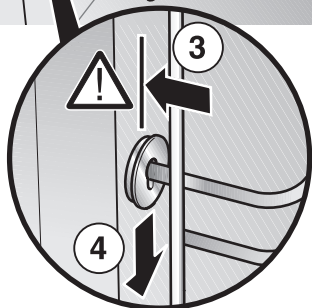
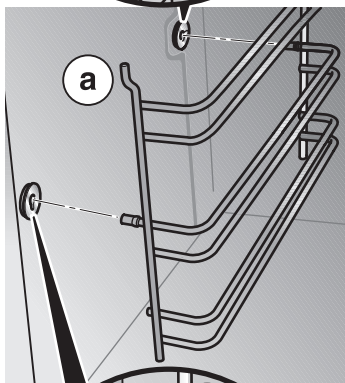
Agganciare

Le griglie sono adatte per il lato destro e sinistro.

⚠ Non montare i supporti di aggancio invertite, altrimenti non coincidono più le altezze d'introduzione per gli accessori.

La curvatura (a) deve essere sempre sopra.

1. Inserire **dietro** la supporti fino all'arresto.
2. Spingere il supporto verso dietro.



3. Inserire avanti il supporto fino all'arresto.
4. Premere il supporto verso il basso.

Guarnizione

La guarnizione del forno deve essere pulita con un apposito detergente. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Accessori

Inumidire gli accessori con detergente immediatamente dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

Cosa fare in caso di guasto?

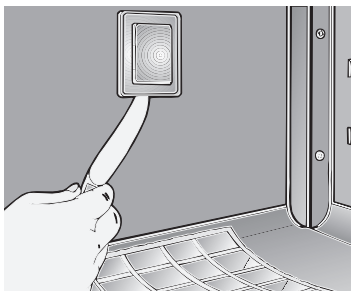
Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile è integro.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente	Regolare nuovamente l'ora.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

Sostituzione della lampadina del forno



Sostituzione della copertura in vetro

Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!
Fare ciò disinserendo il dispositivo automatico di sicurezza oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole dell'impianto domestico.

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Staccare il coperchio di vetro. A tal fine inserire un coltello o simile tra il vetro e la cornice d'arresto.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 230 – 240 Volt, 25 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada presso il servizio assistenza clienti.

Se la copertura in vetro della lampada del forno è danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture in vetro possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare il numero del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i numeri si trova a destra, lateralmente rispetto alla porta del forno. Per evitare di perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

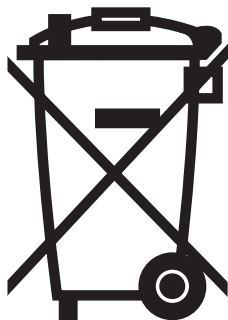
Sigla del prodotto	Numero FD
--------------------	-----------

Servizio di assistenza tecnica ☎

Imballaggio e apparecchio dismesso

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate. Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva "Attenzione: rottami"



Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE 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.

Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. E' quindi possibile scoprire il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla propria ricetta, nonché gli accessori che possono essere utilizzati e il livello del forno al quale la pietanza deve essere inserita. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Per gli stampi chiari realizzati in materiale sottile o per gli stampi in vetro si deve utilizzare la funzione aria calda 3D. Ciononostante si prolungano i tempi di cottura e il dolce assume una doratura non uniforme.

Posizionare sempre lo stampo sulla griglia.

Tabelle

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo. Così si risparmia energia elettrica. Se si preriscalda, si riducono i tempi di cottura di 5 – 10 minuti.

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i diversi tipi di 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. Tentare inizialmente con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se necessario, la volta successiva impostare un valore superiore.

Per ulteriori informazioni vedere i „Consigli per la cottura al forno“ riportati di seguito alle tabelle.

Aria calda 3D **Riscaldamento
superiore e inferiore**

Prodotto da forno	Altezza d'intro- duzione	Tempe- ratura in ° C	Durata cottura minuti	Altezza d'intro- duzione	Tempe- ratura in ° C
Impasti morbidi per dolci soffici					
Dolce con copertura					
1 teglia da forno	1	150–160	30–45	2	160–170
2 teglie da forno	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Dolce in stampo					
tondo/rettangolare	1	150–160	60–75	1	160–170
Fondo per torta alla frutta	1	150–160	20–35	1	160–170

Paste Frolle

Dolce con copertura asciutta
per es. granelli zuccherati

1 teglia da forno	1	160–170	55–70	2	170–180
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	60–75	–	–

Dolce con copertura umida
per es. copertura di crema

1 teglia da forno	–	–	70–85	2	170–180
-------------------	---	---	--------------	----------	---------

Dolce in stampo	1	160–170	50–90	1	170–180
-----------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	1	160–170	20–30	1	180–190
--	----------	---------	--------------	----------	---------

Paste biscotto

Strudel di biscotto (preriscaldare)	1	180–190	10–15	2	190–200
-------------------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Fondo per torta alla frutta	1	150–160	20–35	1	160–170
-----------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Torta biscotto (6 uova)	1	150–160	30–45	1	160–170
-------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Torta biscotto (3 uova)	1	150–160	25–35	1	160–170
-------------------------	----------	---------	--------------	----------	---------

Aria calda 3D

Riscaldamento superiore e inferiore

Prodotto da forno	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata cottura minuti	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C
Pasta con lievito per dolce					
Dolce con copertura asciutta per es. granelli zuccherati					
1 teglia da forno	1	170-180	40- 60	2	170-180
2 teglie da forno	1 + 3	170-180	40- 60	-	-
Dolce con copertura umida per es. copertura di crema					
1 teglia da forno	-	-	70- 90	2	160-170
Ciambellone e treccia di pasta lievitata (500 g farina)	1	160-170	35- 50	2	170-180
Dolce in stampo basso	1	160-170	35- 45	1	170-180
Dolce in stampo alto	1	160-170	40- 50	1	170-180
Pasticcini					
Meringhe	1	80-90	130-160	2	80-90
Pasta sfoglia (preriscaldare)					
1 teglia da forno	1	180-190	20- 30	2	200-210
2 teglie da forno	1+3	190-200	20- 30	-	-
Pasta per dolci (preriscaldare)					
1 teglia da forno	1	190-200	25- 35	2	200-210
2 teglie da forno	1 + 3	190-200	25- 35	-	-
Pasta fluida miscelata (per es. muffin)					
1 teglia da forno	1	150-160	25- 35	2	150-160
2 teglie da forno	1 + 3	150-160	25- 40	-	-
Pasta frolla (per es. pasticcini al burro)					
1 teglia da forno	1	130-140	15- 25	2	140-150
2 teglie da forno	1 + 3	130-140	15- 25	-	-
Prodotti salati					
Pizza (preriscaldare)					
1 teglia da forno	1	170-180	30- 45	2	180-190
2 teglie da forno	1 + 3	170-180	30- 45	-	-
Pizza all'alsaziana (preriscaldare)	1	180-190	15- 25	1	200-220
Quiche (preriscaldare)	1	180-190	40- 50	1	200-220
Pane (preriscaldare)					
Inizio cottura	1	200	10- 15	1	240
Fine cottura	1	180	40- 45	1	200

Cuocere con il grado cottura pizza

I dati nella tabella sono valori orientativi validi per teglie da forno smaltate.

I valori possono variare a seconda del tipo e della quantità di pasta e dello stampo da forno.

Osservare l'indicazione di preriscaldamento nella tabella.

Consigliamo, al primo tentativo, di regolare la temperatura inferiore fra quelle indicate.

In generale la temperatura inferiore dà una doratura più uniforme.

Se si cuoce secondo una ricetta, orientarsi riferendosi a prodotti simili nella tabella.

I dati si riferiscono all'introduzione in forno freddo.

Pietanza	Accessorio	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata minuti
Pizza	Teglia da forno	1	180–200	20–30
Pizza all'alsaziana	Teglia da forno	1	190–210	20–25
Torta	Stampo per torte o a cerniera di lamiera chiara	1	200–210	30–35
Quiche	Stampo per torte o a cerniera di lamiera chiara	1	180–200	30–45
Dolce di ricotta	Stampo a cerniera	1	160–170	60–75
Crostata svizzera	Teglia da forno	1	190–200	35–45
Strudel	Teglia da forno	1	190–210	35–45

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Come capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine della cottura indicata nella ricetta, perforare la parte più alta del 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 mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non imbrattare il bordo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro sul lato superiore.	Inserirlo più in basso, impostare una temperatura inferiore e prolungare la durata della cottura.
Il dolce è troppo secco.	Perforare il dolce pronto con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio il torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Dolci con guarnitura succosa: far cuocere dapprima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
Le pietanze non hanno una doratura uniforme	Per ottenere una maggiore omogeneità, selezionare una temperatura inferiore. Controllare l'altezza d'inserimento e la supporti. Anche la carta da forno sporgente a copertura può influenzare la circolazione dell'aria. Si consiglia pertanto di tagliare sempre la carta da forno in base alle dimensioni della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara. Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare una leccarda più profonda.
I cibi sono stati cucinati su più piani. Al livello superiore, la pietanza è più scura rispetto a quella che si trova al livello più basso.	Quando si cucina su più livelli, si consiglia di utilizzare sempre la funzione aria calda 3D  . Le teglie messe in forno contemporaneamente non completano necessariamente la cottura nello stesso momento.
Durante la cottura di dolci succosi, si forma dell'acqua di condensazione.	Durante la cottura può essere generato del vapore, il quale fuoriesce attraverso la maniglia della porta. Può quindi depositarsi sul pannello di comando oppure sulla superficie dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Questo dipende da condizioni di natura fisica.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

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

Posizionare sempre la pentola al centro della griglia.

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

Avvertenze per la cottura di arrosti

La buona riuscita di un arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiaini di liquido e allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, in funzione delle rispettive dimensioni.

Le fette di carne devono esser voltate una volta trascorsa metà del tempo di cottura.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Utilizzare la griglia e la leccarda.

Avvertenze per la cottura con grill ricircolo dell'aria

Nella cottura al grill sulla ricircolo dell'aria, a seconda del prodotto da cuocere, il forno può sporcarsi di più.

Pulire perciò il forno dopo ogni uso, per evitare che lo sporco bruciando si attacchi.

Per pollame o arrosto (arrosto di maiale con cotenna) particolarmente croccante.

Girare gli arrosti grandi dopo ca. la metà del tempo di cottura al grill.

Girare il pollame intero dopo ca. due terzi del tempo di cottura al grill. Forare la pelle sotto le ali dell'anatra e dell'oca, affinché il grasso possa sciogliersi e colare.

Avvertenze per la cottura con il grill

Cuocere con il grill tenendo il forno chiuso.

Per la cottura con il grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2–3 cm. I cibi si rosolano in questo modo uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura con il grill.

Mettere i cibi a cuocere direttamente sulla griglia. Nel caso in cui si debba cuocere una sola fetta, si ottengono i risultati migliori posizionandola al centro della griglia.

Inserire inoltre la leccarda al livello 1. Il sugo della carne viene così raccolto ed il forno resta pulito.

Voltare le fette una volta trascorsi i due terzi del tempo indicato.

Il corpo riscaldante per grill continua ad attivarsi e disattivarsi. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado di grill impostato.

Tabella di cottura

I tempi riportati nelle tabelle rappresentano valori indicativi. Questi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Arrosto	Aria calda 3D 			Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Tempo di arrosto in minuti	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C
Maiale					
Arrosto con cotenna (per es. spalla o stinco)	1	160–170	100–130	–	–
Arrosto/rollè	1	160–170	90–120	1	190–210
Carré affumicato di maiale (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Filetto di maiale	1	170–180	30–45	1	200–230
Polpettone (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Manzo					
Filetto	1	180–190	45–65	1	200–220
Roastbeef (al sangue)	1	180–190	30–45	1	200–220
Vitello					
Arrosto/petto arrosto	1	160–170	90–120	1	180–200
Stinco	1	160–170	100–130	1	190–210
Agnello					
Cosciotto	1	180–190	70–110	1	200–220
Lombo	1	160–170	90–120	1	200–220
Pollame					
Pollo (1 kg)	1	170–180	60–70	1	200–220
Anatra (2 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Oca (3 kg)	1	150–160	130–180	–	–
Selvaggina					
Lombo di capriolo	1	160–170	90–120	1	200–220
Arrosto di capriolo	1	160–170	90–120	1	190–210
Arrosto di maiale/cervo	1	160–170	100–120	1	190–210
Pesci porzione					
(per es trote)	1	160–170	30–40	2	180–200

Cottura al grill

Introducete sempre insieme griglia e leccarda.



Fare attenzione quando si usa il grill.
Tenere sempre lontano i bambini.

Grill con ricircolo aria

Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sulla stessa altezza.

La leccarda con griglia interna può essere acquistata nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

I dati nelle tabelle sono valori orientativi. I valori possono variare a seconda del tipo e della quantità del prodotto da cuocere al grill e sono validi per l'introduzione nel forno freddo.

Alimento per grill	Peso	Stoviglia	Regolazione temperatura	Altezza d'introduzione	Tempo di cottura grill
Arrosto di maiale con cotenna	2 kg	griglia/ leccarda	170–190° C	1	120–140 min.
Manzo Roastbeef	1,5 kg	griglia/ leccarda	200–220° C	1	45– 55 min.
Pollame					
Mezzi polli 1–3 pezzi	ca. 500 g al pezzo	griglia/ leccarda	210–230° C	1	40– 50 min.
Polli interi 1–2 pezzi	ca. 1 kg al pezzo	griglia/ leccarda	190–210° C	1	45– 60 min.
Anatra	2–2,5 kg	griglia/ leccarda	150–170° C	1	90–120 min.
Oca	3–3,5 kg	griglia/ leccarda	150–160° C	1	130–180 min.

Grill

Utilizzare la griglia e la leccarda al livello 1.

I dati nelle tabelle sono valori orientativi. I valori possono variare a seconda del tipo e della quantità del prodotto da cuocere al grill e sono validi per l'introduzione nel forno freddo.

Alimento per grill	Grado grill	Altezza d'introduzione	Posizione griglia	Tempo di cottura 1° lato 2° lato	Osservazioni
Maiale					
Bistecche di filetto (2–2,5 cm)	3	3		10–15 min. 5–10 min.	incidere leggermente
Bistecche di collottola	3	3		10–14 min. 6– 8 min.	
Salsicce arrosto	2–3	3		6–10 min. 5– 7 min.	
Manzo					
Bistecche di filetto	3	3		10–13 min. 4– 8 min.	A seconda del grado di cottura desiderato, i tempi di cottura al grill possono essere abbreviati o prolungati.
Medaglioni di carne	3	3		8–11 min. 4– 6 min.	
Pesce					
Pesci piccoli	2	2		10–15 min. 5–10 min.	girare

Consigli per arrostitire e cuocere con il grill

Le tabelle non contengono indicazioni in merito al peso dell'arrosto.

Scegliere l'indicazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Come accertarsi se l'arrosto è pronto.

Utilizzare il termometro per carne (può essere acquistato presso il rivenditore specializzato) oppure eseguire la „prova del cucchiaino„. Premere sull'arrosto con il 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 volta successiva scegliere una teglia più grande oppure aggiungere meno liquido.

Quando si bagna l'arrosto, si sviluppa vapore.

Utilizzare l'opzione "grill con ricircolo aria" anziché il riscaldamento super./infer. In questo modo il fondo dell'arrosto non viene scaldato eccessivamente e si genera meno vapore acqueo.

Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

Pietanza	Accessorio	Altezza d'introduzione	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ° C	Durata minuti
Pizza (preriscaldare) con fondo sottile	griglia coperta con carta da forno	1		190–210	10–20
Pizza (vorheizen) con fondo spesso	griglia coperta con carta da forno	1		180–200	15–25
Prodotti di patate (preriscaldare) (per es. patatine fritte)	leccarda	1		200–220	15–25
Prodotti da forno (preriscaldare) (per es. panini)	griglia coperta con carta da forno	1		200–220	5–15
Strudel (preriscaldare)	teglia da forno	1		200–220	25–45

Avvertenza

Durante la preparazione di cibi surgelati la leccarda e la teglia può deformarsi. Le cause sono da ricercare nelle grosse differenze di temperatura a livello dell'accessorio. La deformazione si riduce già durante la cottura.

Scongellamento

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e disporli sulla griglia in una pentola adatta.

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

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

Pietanza	Accessori	Li- vello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Alimenti surgelati* per esempio, torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutti, pollo, salsicce e carne, pane, panini, dolci e biscotti	Griglia	1		Il selettore temperatura rimane disattivato.
* Coprire il cibo surgelato con pellicola per forno a microonde. Disporre il pollo con il petto appoggiato sul piatto.				

Essiccamento

Utilizzare soltanto frutta e verdura in ottimo stato e lavarla accuratamente.

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

Rivestire la leccarda e la griglia con carta da forno o carta oleata.

Pietanza	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, ore
600 g di fettine di mela	1+3		80	ca. 5
800 g di fettine di pera	1+3		80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	1+3		80	ca. 8-10
200 g di erbe aromatiche già pulite	1+3		80	ca. 1½

Avvertenza

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa. Una volta essiccati, staccare subito gli alimenti dalla carta.

Preparazione di conserve

Preparazione

I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti ed integri. Usare possibilmente vasetti di uguale grandezza. Le indicazioni nella tabella si riferiscono a vasetti tondi da uno litro.

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

Utilizzare solo frutta e verdura integre.

Lavarle accuratamente.

Mettere la frutta o la verdura nei vasetti.

Eventualmente pulire ancora una volta i bordi dei vasetti. Devono essere ben puliti. Disporre su ogni vasetto una guarnizione di gomma bagnata e il coperchio. Chiudere i vasetti con le mollette.



Disporre i vasetti per conserva a triangolo (cfr. figura), mantenendo una distanza di ca. 5 cm. dalla parete posteriore del forno.

I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi.

Possono essere influenzati da temperatura ambiente, numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto. Prima di cambiare o di disattivare l'apparecchio, è necessario accertarsi che il contenuto dei vasetti spumeggi ben bene.

Regolazione

1. Inserire la leccarda al livello 1. Mettere i vasetti nella pentola in modo che non si tocchino.
2. Versare nella leccarda $\frac{1}{2}$ litro di acqua calda (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Impostare il selettore funzioni su .
5. Regolare il selettore temperatura su ca. 160 °C.

Obst, Gurken und Tomatenmark		Verdura (esclusi i cetrioli)	
1	Introdurre i vasetti.	1	Introdurre i vasetti.
2	Selezionare la funzione  e regolare a ca. 160° C.	2	Selezionare la funzione  e regolare a ca. 160° C.
3	Le bollicine compaiono prima nel vasetto posteriore e nel vasetto a destra nella seconda riga. Nei vasetti con $\frac{1}{2} + 1$ l l dopo ca. 50–60 minuti. Non appena negli altri vasetti cominciano a formarsi bollicine, spegnere il forno.	3	Le bollicine compaiono prima nel vasetto posteriore e nel vasetto a destra nella seconda riga. Nei vasetti con $\frac{1}{2} + 1$ l l dopo ca. 50–60 minuti. Non appena le bollicine compaiono negli altri vasetti, ridurre la temperatura del forno a 100° C.
4	Lasciare i vasetti ancora alcuni minuti nel forno chiuso. – Lamponi, fragole, ciliegie, cetrioli: 5–10 min. – Altra frutta: 10–15 min. – Concentrato di pomodoro, passato di mele: 15–20 min.	4	Fare continuare a bollire i vasetti nel forno chiuso per ca. 60 minuti.
			Spegnere il forno.
			Lasciare i vasetti per altri ca. 15–30 minuti nel forno chiuso.

Consigli per il risparmio energetico

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce. E' anche possibile inserire due stampi l'uno accanto all'altro.

Per i tempi di cottura più lunghi, si può disattivare il forno 10 minuti prima dell'ora di fine cottura e utilizzare quindi il calore residuo per completare la cottura.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo.

Come si forma l'acrilamide?

L'acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall'esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all'interno degli alimenti stessi – a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori

temperature elevate
basso contenuto d'acqua negli alimenti
marcata doratura dei prodotti.

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio:

patatine, patate fritte,
toast, panini, pane,
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Come intervenire

Generalità

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid¹ e BMVEL²:

I tempi di cottura devono essere il più possibile brevi.
“Dorare anziché arrostitire” – far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

Cottura in forno

Con la funzione riscal. super./infer. impostare una temperatura di max. 200 °C e con la funzione aria calda 3D di max. 180 °C.

Biscottini: Con la funzione riscal. super./infer. impostare una temperatura di max. 190 °C e con la funzione aria calda 3D di max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli nella pietanza riduce la formazione di acrilamide.

Per la cottura in forno, distribuire le patate in modo uniforme nella teglia in modo che formino un solo strato. Per evitare che gli alimenti si secchino troppo in fretta, disporre una quantità minima di 400 grammi per ogni teglia.

¹ Opuscolo informativo aid “Acrilamide”, edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicato stampa 365 di BMVEL del 4/12/2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Pietanze di controllo

Osservare le indicazioni di preriscaldamento.

I valori della tabella sono validi senza riscaldamento rapido.

Cottura al forno

Secondo la norma DIN 44547 e EN 60350

Pietanza	Accessori e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura minuti
Pasticcini di pasta iniettata (preriscaldare)	Teglia da forno	2		150-170	15-25
	Teglia da forno	1		140-160	20-30
	2 teglie da forno	1+3		140-160	20-35
Small Cakes	Teglia da forno	2		160-170	25-35
	Teglia da forno	1		150-160	25-35
Pasta biscotto lievitata	Stampa a cerniera	1		160-170	30-40
	Stampa a cerniera	1		160-170	30-40
Focaccia lievitata	Teglia da forno	2		170-180	45-55
	Teglia da forno	1		160-170	50-60
	2 teglie da forno	1+3		160-170	60-75
Dolce di mele coperto	Griglia + stampi a scalto in lamiera stagnata ø 20 cm	1		170-180	70-80

Cottura al grill

Pietanza	Accessori e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata minuti
Toast (preriscaldare 10 min.)	Griglia*	3		3	0,5-1,5
Bistecche, 12 pezzi**	Griglia* + leccarda	3		3	1° lato 10-15 2° lato 7-12

* Griglia sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

** Voltare una volta trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo impostato. Inserire la leccarda sempre al livello 1.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Family Line
01805-2223

€ 0,12/min. DTAG

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.siemens.de/hausgeraete>