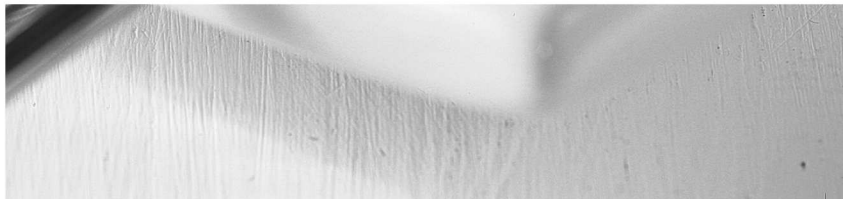




Istruzioni per l'uso

HD421210C

SIEMENS





SIEMENS

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!

Istruzioni per l'uso

HD 421210C

it

9000485686

Indice

Aspetti cui prestare attenzione	6
Norme di sicurezza	6
Cause dei danni	8
Installazione e allacciamento	10
Per l'installatore	10
Posizionamento orizzontale della cucina	11
La vostra nuova cucina	12
Piano di cottura	13
Il forno	14
Prima di iniziare a utilizzare la cucina	17
Riscaldamento del forno	17
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare	18
Riscaldamento delle zone di cottura	18
Regolazione del piano di cottura	18
Regolazione	18
Impostazione del forno	19
Regolazione	19
Cura e manutenzione	20
Detergente	20
Sgancio e riaggancio della porta del forno	21
Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta ..	23
Sgancio dei supporti	24
Avvertenze	24
Cosa fare in caso di guasto?	25
Sostituzione della lampada superiore del forno	26
Sostituzione della guarnizione del forno	27
Servizio di assistenza tecnica	27
Tabelle e consigli	28

Indice

Dolci e biscotti	28
Consigli per la cottura in forno	31
Carne, pollame, pesce	32
Consigli per la cottura in forno e al grill	35
Sformati, gratin, toast	36
Prodotti pronti surgelati	37
Ricette speciali	38
Consigli per il risparmio energetico	39
Acrilamide negli alimenti	40
Pietanze sperimentate	41

Aspetti cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

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

Danni imputabili al trasporto

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

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Si prega di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La direttiva indica i requisiti necessari ai fini della ripresa in consegna e dello smaltimento degli apparecchi dismessi validi a livello europeo.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche, mentali e sensoriali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Superfici ad alta temperatura



Non toccare le zone di cottura calde, le superfici interne del forno ancora ad alta temperatura e gli elementi riscaldanti. Pericolo di scottature! Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza. Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Pericolo di incendio!

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Anche la zona intorno alle zone di cottura può surriscaldarsi. Pericolo di incendio!

Evitare che il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici resti intrappolato nella porta del forno calda e non farlo passare sulle zone di cottura calde. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del forno. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta del forno.

Olio e grasso bollenti



L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Non lasciare mai incontrollato il grasso o l'olio durante la cottura.

Se l'olio si incendia, non usare mai acqua per spegnerlo.

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio. Disattivare la zona di cottura. Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

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 adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Non sostituire mai cavi di allacciamento danneggiati senza il supporto del personale tecnico. Rischio di scosse elettriche! La sostituzione del cavo di allacciamento deve essere effettuata esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza tecnica.

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

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Danni al piano di cottura

Assicurarsi che le zone di cottura non vengano mai attivate, ad es. dai bambini che giocano, quando vi siano appoggiati i coperchi di protezione.

Mantenere asciutte le zone di cottura. L'acqua salata o il fondo bagnato delle pentole possono danneggiarle.

Rimuovere immediatamente i residui traboccati. Per le pietanze con molto liquido si raccomanda di utilizzare pentole profonde. In questo modo si evita che il loro contenuto possa traboccare.

Non mettere in funzione le zone di cottura senza che vi sia stata deposta una pentola. Non utilizzare pentole con fondi non piani. Queste ultime non possono infatti ricevere sufficiente calore dalle zone di cottura che possono diventare incandescenti.

Non coprire il piano di cottura con una pellicola protettiva per cucine. Questo potrebbe causare danni.

Se le zone di cottura restano attivate a lungo, il settore tra le zone di cottura può surriscaldarsi. Questo rappresenta un fenomeno di natura tecnica.

Danneggiamento del forno

Non inserire teglie sul fondo del forno. Non rivestirlo con una pellicola in alluminio. Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno.

Si verifica un sovraccarico termico. I tempi di cottura non vengono più rispettati e lo smalto viene danneggiato.

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Lo smalto viene danneggiato.

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, si raccomanda di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta.

Danneggiamento del cassetto della base

Non depositare oggetti caldi nel cassetto della base. Quest'ultimo potrebbe danneggiarsi.

Danneggiamento dei mobili adiacenti

Il raffreddamento del forno deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Anche se la porta del forno viene lasciata socchiusa, le superfici dei mobili adiacenti con il tempo possono subire danni.

In caso di forte imbrattamento della guarnizione del forno, la porta del forno non si chiude più correttamente durante il funzionamento del forno. Questo causa, con il tempo, il danneggiamento delle superfici dei mobili adiacenti. Mantenere pulita la guarnizione.

Installazione e allacciamento

Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato necessariamente da parte di personale tecnico qualificato e autorizzato. E' necessario rispettare le disposizioni dell'ente erogatore di energia elettrica competente.

Il diritto alla garanzia decade in caso di danno causato da un errato allacciamento dell'apparecchio.

Per l'installatore

Norme di sicurezza

Deve essere disponibile un interruttore onnipolare con apertura di contatto non inferiore a 3 mm. In caso di collegamento mediante spina, questo non è necessario a condizione che la spina sia accessibile all'operatore.

Gli apparecchi dotati di connettore devono essere collegati esclusivamente a prese con messa a terra installate in modo appropriato.

Sicurezza elettrica: Questa cucina corrisponde alla classe di protezione I e deve essere utilizzata esclusivamente con collegamento a un conduttore di protezione.

Ai fini dell'allacciamento dell'apparecchio alla rete, è necessario utilizzare un cavo di tipo H 05 VV-F o un cavo equipollente.

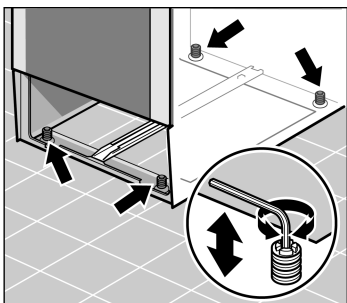
Posizionamento orizzontale della cucina

Posizionare la cucina sempre direttamente sul pavimento.

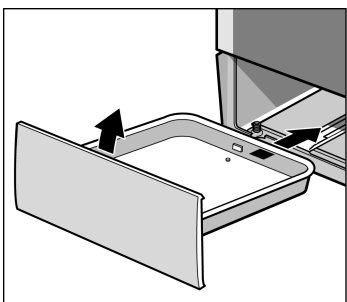
La cucina dispone di piedini regolabili in altezza. In questo modo è possibile sollevare la base di circa 15 mm.

1. Estrarre verso l'alto il cassetto.

La base dispone di piedini regolabili interni sul lato anteriore e posteriore.



2. Se necessario, aumentare o diminuire l'altezza dei piedini di regolazione servendosi di una chiave esagonale, finché la cucina non si venga a trovare in posizione orizzontale.

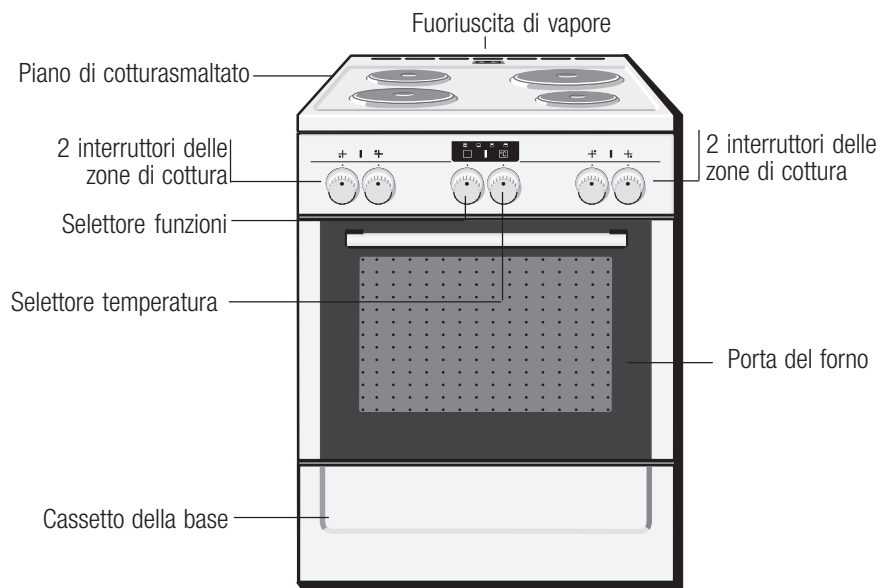


3. Inserire nuovamente il cassetto della base.

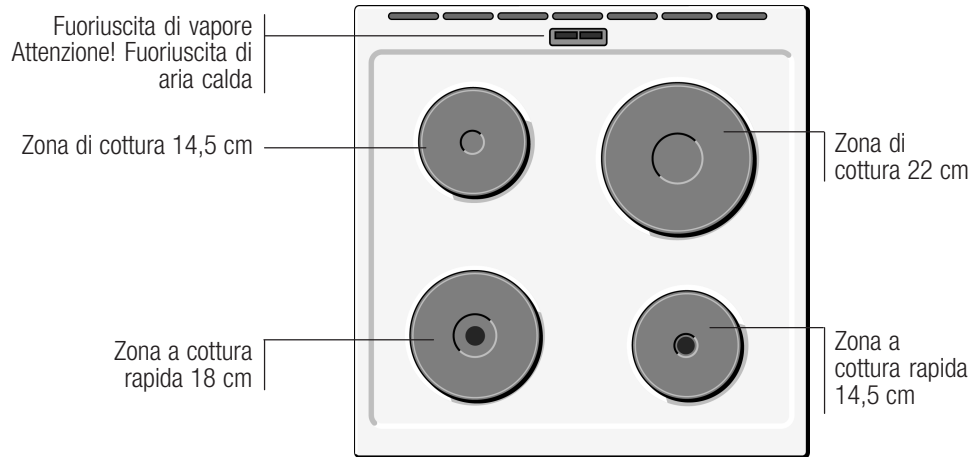
Fissaggio alla parete

Al fine di evitare il ribaltamento della cucina, è necessario fissarla alla parete mediante la squadra fornita in dotazione. Si raccomanda di osservare le indicazioni per il fissaggio a parete fornite nelle istruzioni per il montaggio.

La vostra nuova cucina



Piano di cottura

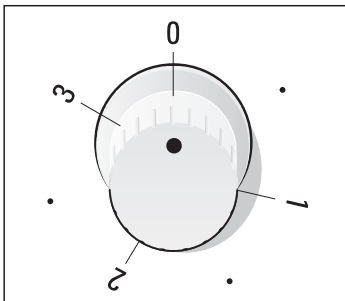


Zona a cottura rapida con punto rosso

Impostando il parametro al massimo si può raggiungere la temperatura desiderata in tempi particolarmente rapidi.

Interruttore delle zone di cottura

Gli interruttori delle zone di cottura consentono di regolare il grado di riscaldamento delle singole zone di cottura.



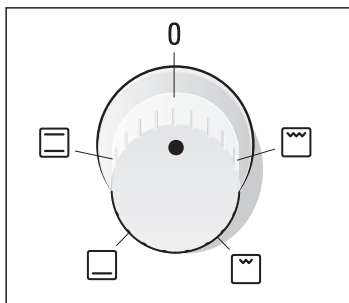
Impostazioni:

0	OFF
Grado di cottura ½	potenza minima
Grado di cottura 3	potenza massima

L'interruttore della zona di cottura può essere fatto ruotare verso destra o verso sinistra.

Il forno





Selettore funzioni



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

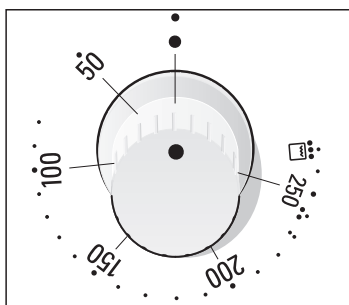
Il selettore funzioni può essere fatto ruotare verso destra o verso sinistra.

Impostazioni:

0	Off
 Riscaldamento super./infer.	per cuocere e arrostitire su un piano
 Riscaldamento infer.	per riscaldare e dorare
 Grill, superficie piccola	per cuocere al grill piccole porzioni
 Grill, superficie grande	per la cottura al grill di più bistecche, salsicce, porzioni di pesce o toast


Quando si effettua l'impostazione, la spia luminosa del forno si accende.

Selettore temperatura



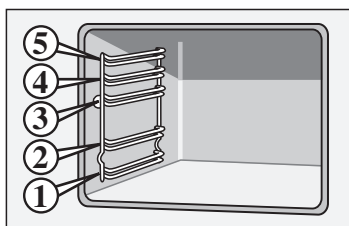
Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o i gradi del grill. Ruotare il selettore temperatura esclusivamente verso destra.

Temperatura

50-270	Ambito di temperatura in °C	
Grill 		Livello
•	grill debole	1
••	grill medio	2
•••	grill forte	3

La lampada spia al di sopra del selettore temperatura si illumina quando il forno è in funzione. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento. Durante la cottura al grill, la lampada non si accende.

Forno

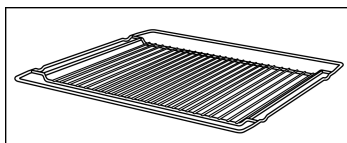


L'accessorio può essere introdotto nel forno a 5 livelli diversi.

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

Accessori

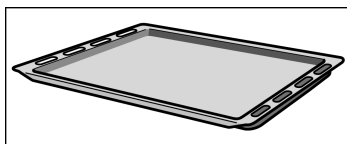
Gli accessori possono essere acquistati presso un rivenditore specializzato o presso il servizio di assistenza tecnica. Indicare il numero HZ.



Griglia HZ 334000

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

Inserire la griglia con la curvatura rivolta verso il basso .



Teglia da forno smaltata HZ 331000

per dolci e biscottini.

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

Accessori speciali*

Griglia HZ334001	per pentole, stampi per dolci, teglie, elementi per grill e pietanze surgelate.
Griglia HZ324000	per pietanze al grill. Posizionare sempre la griglia nella leccarda. E' così possibile raccogliere il grasso e il sugo della carne eventualmente sgocciolanti.
Leccarda HZ332000	per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.
Leccarda HEZ333010 con rivestimento antiaderente	I dolci succosi, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrostiti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalle pareti della leccarda.

Accessori speciali*

Teglia per grill HZ325000	per cuocere al grill, in luogo della griglia o come protezione antispruzzo per il forno.
Teglia da forno smaltata HEZ331010 con rivestimento antiaderente	I dolci e i biscottini si staccano più facilmente dalla teglia.
Teglia per pizza HZ317000	per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci di grandi dimensioni.
Tegame in vetro HZ336000	Teglia da forno, profonda, in vetro, adatta anche a essere utilizzata come vassoio.
Teglia in vetro HZ915000	per brasati e soufflé preparati in forno.
Teglia in metallo HZ26000	E' appropriata per la zona arrosto del piano di cottura in vetroceramica. Le pareti esterne della teglia sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.
Teglia universale smaltata HZ390800	per grandi quantità di cibo, per esempio per più porzioni di pesce. La teglia è dotata di pareti esterne in smalto granitico, nonché di un coperchio in vetro resistente per forno. Il coperchio in vetro può essere a sua volta utilizzato come stampo per gratin.
Piastra HZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, pagnotte e pizza, in particolare quando si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.
Teglia professionale con griglia HZ333000	per la preparazione di grandi quantità di alimenti.
Coperchio per la teglia professionale HEZ333001	fa della teglia un tegame professionale.
Doppia estensione telescopica HZ338200	Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Tripla estensione telescopica HZ338300	Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2, 3 e 4 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

Accessori speciali*

Tripla guida telescopica a estrazione HZ338305	Grazie alle guide di estrazione ai livelli 2, 3 e 4 è possibile estrarre interamente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Lastra di copertura HZ319900	Deve essere aperta anche durante il funzionamento del forno.
Griglia di protezione	La griglia di protezione viene fissata alla porta del forno, al fine di evitare che i bambini possano toccare la porta calda del forno. La griglia di protezione può essere ordinata attraverso il servizio di assistenza tecnica dello stabilimento, indicando il codice 469 088.

* Una ricca offerta per la cucina è illustrata nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet. Gli accessori speciali sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

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".

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

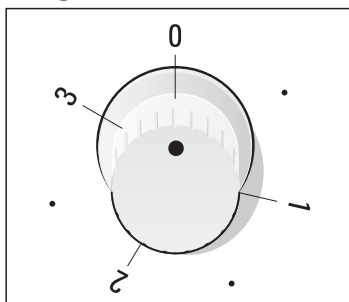
Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

Riscaldamento delle zone di cottura

Far scaldare una dopo l'altra le zone di cottura senza pentola per tre minuti al massimo grado di cottura. In questo modo è possibile eliminare il tipico odore prodotto dall'articolo nuovo.

Regolazione del piano di cottura

Regolazione



Gli interruttori delle zone di cottura consentono di regolare il grado di riscaldamento delle zone di cottura.

- 0 = zona di cottura disattivata
- 1/2 = grado di cottura minimo
- 3 = grado di cottura massimo

Riscaldamento	1/2 o 1	in funzione della quantità
Cottura	3	Prima cottura
	1	prosecuzione della cottura / maggiore o minore a seconda delle esigenze
Friggere	3	Riscaldamento del grasso / rosolatura
	2	Prosecuzione della cottura arrosto

Avvertenze

Quando si imposta una zona di cottura, la lampada spia è accesa.

L'interruttore della zona di cottura può essere fatto ruotare verso destra o verso sinistra.

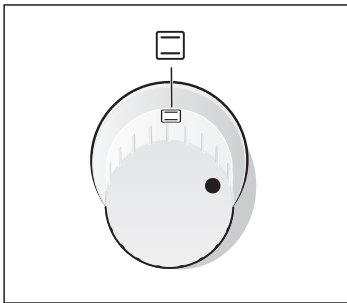
Impostazione del forno

Il forno può essere facilmente impostato con il selettore funzioni e con il selettore temperatura.

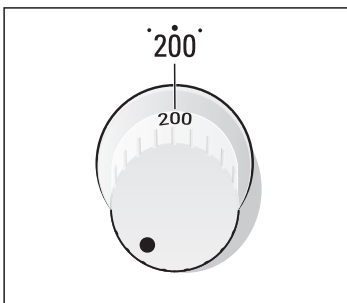
Al capitolo “Tabelle e consigli” sono indicati i tipi di riscaldamento e le temperature appropriati per molte pietanze.

Regolazione

Esempio:
riscaldamento
superiore/inferiore , 200 °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.

Cura e manutenzione



Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Detersivo

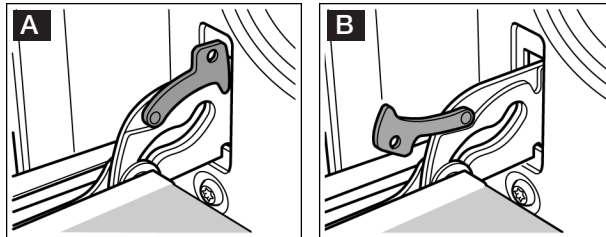
Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio. Asciugare con un panno morbido.
Piano di cottura smaltato	Acqua calda e detersivo. Asciugare con un panno morbido.
Piastre di cottura	Abrasivi quali Vim, ATA o spugne. Successivamente si consiglia di far scaldare brevemente le piastre in modo che si asciughino. Se umide, le piastre possono arrugginire con il tempo. Applicare infine un prodotto di manutenzione. Eliminare sempre immediatamente i residui di cibo traboccato e il cibo rimanente.
Anelli delle piastre di cottura	Gli scolorimenti da giallo a blu cangiante sugli anelli delle piastre di cottura possono essere eliminati usando "Stahl-Fix" o "Sidel". Non utilizzare strumenti abrasivi o che possono causare graffiature.
Forno	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. In caso di forte imbrattamento: utilizzare il detersivo soltanto quando il forno si è completamente raffreddato.
Copertura in vetro della lampada del forno	Soluzione di lavaggio calda.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda.
Vetri delle porte	Detersivo per vetro, Il raschietto per il vetro non è adatto.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda.
Cassetto della base	Soluzione di lavaggio calda.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando la leva di bloccaggio è chiusa (Figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla.

Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare (Figura B).

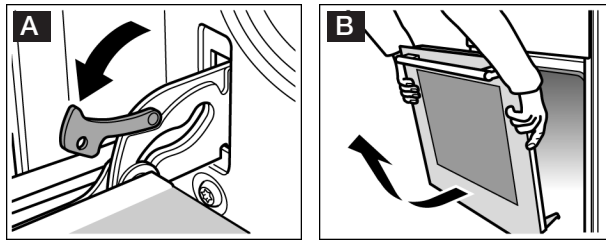


Pericolo di lesioni! Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore.

Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

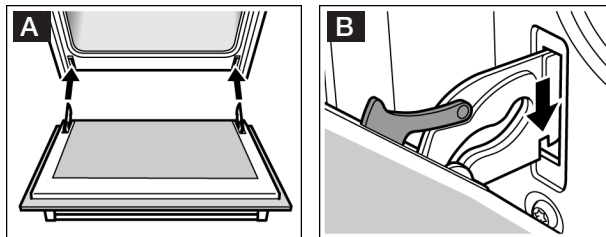
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra (Figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto (Figura B).
Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla ulteriormente ed estrarla.



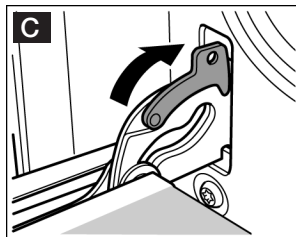
Riaggancio della porta

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

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano già inserite nelle aperture corrispondenti (Figura A).
2. Innestare l'apposita tacca di entrambe le cerniere (Figura B).



3. Richiudere le due leve di bloccaggio (Figura C).
Chiudere la porta del forno.

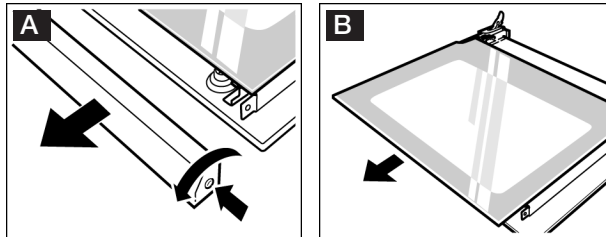


⚠ Pericolo di lesioni! Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli in vetro della porta

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

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno in modo che la maniglia sia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo, svitare le viti a destra e a sinistra. (Figura A)
3. Sollevare ed estrarre il pannello in vetro. (Figura B)



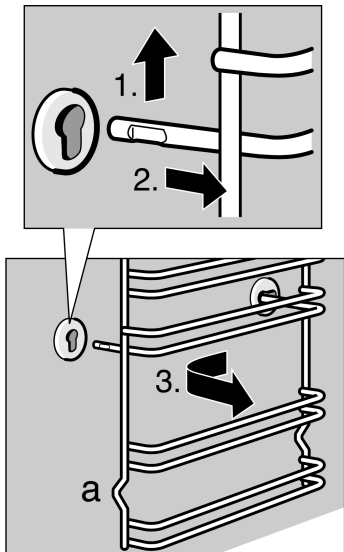
Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

4. Inserire da dietro il pannello in vetro inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
5. Applicare e avvitare la protezione.
6. Rimontare la porta del forno

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

Sgancio dei supporti



I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia.

Sgancio dei supporti:

1. Sollevare il supporto sul lato anteriore
2. e sganciarlo.
3. Tirare quindi il supporto verso il lato anteriore ed estrarlo.

Per la pulizia dei supporti utilizzare del detersivo e una spugna oppure una spazzola.

Aggancio dei supporti:

Inserire innanzitutto il supporto nella boccola posteriore, premere leggermente all'indietro e poi agganciare nella boccola anteriore.

I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Il rigonfiamento (a) deve essere rivolto verso il basso.

Avvertenze

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

I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

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 avvertenze:

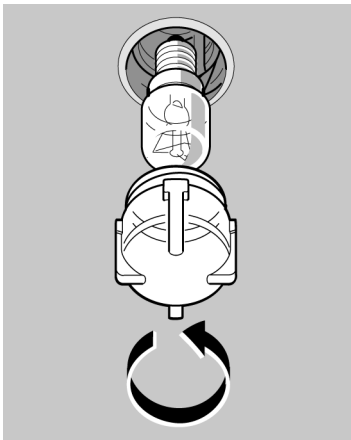
Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile della cucina è integro.
	Calo di corrente	Verificare se la lampada della cucina funziona.

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 lampada superiore del forno

Procedimento



Sostituzione della copertura in vetro

Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade di ricambio termostabili da 25 watt sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio. Utilizzare solo queste lampade.

1. Disattivare la sicurezza della cucina nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Svitare la copertura della lampada all'interno del forno girandola verso sinistra.
4. Sostituire la lampada con una dello stesso tipo.
5. Riavvitare la copertura della lampada.
6. Rimuovere il canovaccio e riattivare il dispositivo di sicurezza.

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere necessariamente sostituita. La copertura in vetro può essere richiesta presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Sostituzione della guarnizione del forno

La guarnizione del forno guasta deve essere sostituita da un tecnico del servizio di assistenza. L'utilizzo di una guarnizione guasta può causare una forte perdita di energia. La parte anteriore dei mobili adiacenti può essere danneggiata.

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 ☎

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.

Posizionare lo stampo sulla griglia.

Tabelle

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo. É così possibile risparmiare energia. Se si desidera preriscaldare, si consiglia di ridurre i tempi di cottura di 5 - 10 minuti.




La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla consistenza dell'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 "Consigli per la cottura in forno" dopo le tabelle.

Dolci in stampi	Stampo sulla griglia	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Impasti semplici	Stampo a scodella/ a corona/rettangolare	2	☐	170-190	50-60
Impasti fini (per esempio, torta paradiso)	Stampo a scodella/ a corona/rettangolare	2	☐	150-170	60-70
Fondo di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera	1	☐	170-190	25-35
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2	☐	150-170	20-30
Torta biscottata	Stampo a cerniera	2	☐	160-180	30-40
Torte alla frutta o torte al quark, pasta frolla*	Stampo a cerniera scuro	1	☐	170-190	70-90
Dolce alla frutta, pasta fluida miscelata fine	Stampo a cerniera/ stampo a scodella	2	☐	160-180	50-60
Torte salate* (per esempio quiche/torta di cipolle)	Stampo a cerniera	1	☐	180-200	50-60



* Lasciare raffreddare il dolce circa 20 minuti nel forno.

Dolci su teglia		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Impasto, pasta lievitata con guarnitura secca	Teglia	2	☐	170-190	20-30
Impasti o pasta lievitata con guarnitura succosa (frutta)	Teglia	3	☐	170-190	40-50
Rotolo di Pan di Spagna (preriscaldare)	Teglia	2	☐	190-210	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2	☐	160-180	30-40
Stollen con 500 g di farina	Teglia	3	☐	160-180	60-70

Dolci su teglia		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Stollen con 1 kg di farina	Teglia	3		150-170	90-100
Strudel, dolce	Teglia	2		180-200	55-65
Pizza	Teglia	2		220-240	25-35

Pane e pagnotte		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina* (preriscaldare)	Teglia	2		270	8
				200	35-45
Pane fermentato con 1,2 kg di farina* (preriscaldare)	Teglia	2		270	8
				200	40-50
Pagnotte (per esempio panini di segale)	Teglia	4		200-220	20-30

* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscottini	Teglia	3		150-170	10-20
Meringa	Teglia	3		80-100	90-180
Bignè	Teglia	2		200-220	30-40
Amaretti	Teglia	3		100-120	30-40
Pasta sfoglia	Teglia	3		200-220	20-30

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.
La doratura del dolce non è uniforme.	Per ottenere una maggiore uniformità, selezionare una temperatura inferiore. 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.
Durante la cottura di dolci succosi, si forma dell'acqua di condensazione.	Durante la cottura può essere generato del vapore, che fuoriesce, a seconda del tipo di apparecchio, attraverso la porta del forno o l'apposita apertura per il vapore sul piano di cottura. Può quindi depositarsi sull'apparecchio oppure sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa. Questo rappresenta un fenomeno di natura fisica.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

E' possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore.

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 disattivato e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Avvertenze per la cottura al grill

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Scegliere porzioni da grigliare con spessore possibilmente uguale, non inferiore a 2 - 3 cm. In questo modo i cibi si rosolano uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Disporre le porzioni direttamente sulla griglia. Se si prepara una sola porzione, si consiglia di posizionarla al centro della griglia.

Inserire inoltre la teglia da forno smaltata al livello 1. In questo modo è possibile raccogliere il sugo della carne e il forno resta pulito.

Girare le porzioni una volta trascorsi i due terzi del tempo di cottura.

L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Carne

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.
I tempi riportati nelle tabelle rappresentano valori
indicativi. Questi dipendono dalla qualità e dal tipo
di carne.

Carne	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Brasato di manzo (per esempio lombata)	1 kg	con coperchio	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
Lombo di manzo	1 kg	senza coperchio	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Roastbeef al sangue*	1 kg	senza coperchio	2	☐	210-230	60
Bistecche, cotte bistecche, al sangue		Griglia***	5	☐	3****	20
		griglia***	5	☐	3****	15
Carne di maiale senza cotenna (per esempio coppa)	1 kg	senza coperchio	2	☐	210-230	110
	1,5 kg		2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Carne di maiale con cotenna** (per esempio spalla, zampone)	1 kg	con coperchio	2	☐	210-230	130
	1,5 kg		2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Kasseler (bistecca di maiale) con l'osso	1 kg	con coperchio	2	☐	210-230	70
Polpettone	750 g	senza coperchio	2	☐	200-220	70
Salsicciotti	circa 750 g	Griglia***	4	☐	3	15

Carne	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Arrosto di vitello	1 kg	senza	2	☐	190-210	100
	2 kg	coperchio	2	☐	170-190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	senza coperchio	2	☐	170-190	120

* Girare il roastbeef una volta trascorsa la metà del tempo. Dopo la cottura, avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare per 10 minuti nel forno.

** Tagliare la cotenna della carne di maiale e, se deve essere girata, deporla nella pentola dapprima con la cotenna rivolta verso il basso.

*** Infornare la Teglia al livello 1.

**** preriscaldare per 3 min.

Pollame

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

I dati relativi al peso riportati nella tabella si riferiscono al pollo pronto per la cottura in forno, ma senza guarnitura.

Forare sotto le ali la pelle dell'anatra o dell'oca in modo che il grasso possa colare.

Il pollame diventa particolarmente dorato e croccante, se verso la fine della cottura lo si cosparge di burro, acqua salata o succo d'arancia.

Pollame	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Metà di pollo da 1 a 4 pezzi	da 400 g ciascuno	Griglia*	2	☐	210-230	50-60
Pezzi di pollo	da 250 g ciascuno	Griglia*	2	☐	210-230	30-40
Pollo, intero da 1 a 4 pezzi	da 1 kg ciascuno	Griglia*	2	☐	210-230	60-80
Anatra	1,7 kg	Griglia*	2	☐	200-220	90-100
Oca	3 kg	Griglia*	2	☐	190-210	100-120

Pollame	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Tacchino	3 kg	Griglia*	2		200-220	80-100
2 cosce di tacchino	da 800 g ciascuno	Griglia*	2		200-220	100-120

* Informare la Teglia al livello 1.

Pesce La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pesce	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, grado grill	Durata, minuti
Pesce, al grill	da 300 g		3		2	20-25
Pesce, al forno	1 kg	Griglia*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	aperta	2		180-200	50-60
Pesce a fettine, per esempio filetti	da 300 g ciascuno	Griglia*	4		2	20-25

* Informare la Teglia al livello 1.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere l'indicazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'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 volta successiva 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.	Si tratta di una condizione fisica assolutamente normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita apertura. Può depositarsi sulla cucina oppure sulla parte frontale dei mobili contigui e gocciolare sotto forma di condensa.

Sformati, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Sformati dolci (per esempio sformato al quark con frutta)	Stampo per sformato	2		180-200	40-50
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	Stampo per soufflé	3		210-230	30-40
Sformati piccanti con ingredienti crudi* (per esempio gratin di patate)	Stampo per sformato o leccarda	2		160-180	50-60
Dorare i toast porzioni	4	Griglia		3	6-7
				3	4-5
porzioni	12				
Gratinare i toast porzioni	4	Griglia**		3	7-10
				3	5-8
porzioni	12				

* Lo sformato non deve essere più alto di 2 cm.

** Infornare la Teglia al livello 1.

Prodotti pronti surgelati

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

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta*	Teglia	3		200-220	30-40
Patatine fritte*	Teglia	3		210-230	25-30
Pizza*	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Griglia	3		200-220	20-25

* Rivestire l'accessorio con carta da forno. Accertarsi che la carta da forno sia adatta a queste temperature.

Ricette speciali

Con questo apparecchio è possibile impostare temperature comprese tra 50 e 270 °C. In questo modo è possibile preparare yogurt cremosi a 50 °C ottenendo ottimi risultati così come una pasta lievitata più soffice.

Yogurt

Far bollire il latte (3,5% di grasso), quindi lasciarlo raffreddare fino a una temperatura di 50 °C. Aggiungere 150 g di yogurt e mescolare. Versare il tutto in tazze o in vasetti con tappo a vite e sistemarli sulla griglia dopo averli coperti. Preriscaldare il forno fino a 50 °C per 5 minuti. Quindi, fare cuocere come indicato.

Pasta lievitata

Preparare la pasta lievitata come di consueto. Riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire. Preriscaldare il vano di cottura per 5 minuti. Spegner l'apparecchio e lasciare riposare la pasta nel vano di cottura.

Preparazione

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata
Yogurt	Collocare le tazze o i vasetti con tappo a vite sulla griglia	1		50	6-8 ore
Pasta lievitata	Collocare la stoviglia termoresistente	Sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 50 °C, spegnere l'apparecchio, mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5 min. 20-30 min.

Consigli per il risparmio energetico

con il forno

Riscaldare il forno soltanto se questo è indicato nella corrispondente ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è anche possibile inserire due forme disponendole l'una accanto all'altra.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in oggetto e utilizzare il calore residuo per l'ultimazione della cottura stessa.

con il piano di cottura

Si consiglia di impiegare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Scegliere sempre una pentola di dimensioni adatte agli alimenti che si intendono cucinare. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.

Le migliori condizioni di trasmissione del calore si hanno quando il fondo della pentola e la zona di cottura presentano le medesime dimensioni. All'acquisto delle pentole, considerare che il costruttore spesso indica il diametro superiore. Quest'ultimo è in genere maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patatine fritte, patate arrosto, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati ad alte temperature (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità

Impostare valori minimi per i tempi di cottura.
Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.
I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Per arrostitire e friggere si consiglia di utilizzare patate fresche che non presentino punti verdi o germogliati.

Cottura al forno

Con riscaldamento super./infer. max. 200 °C.

Biscottini

Con riscaldamento super./infer. max. 190 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Patatine fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare un solo strato. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché le patate non secchino.

Cottura arrosto nel tegame:

Per preparare le patate arrosto, usare preferibilmente patate cotte. Se invece si utilizzano patate crude, usare margarina anziché olio.

Friggere

La temperatura del condimento non deve essere superiore a 175 °C. Controllare la temperatura con un termometro da cucina.

Il rapporto alimento/grasso deve essere di 1:10 o al massimo di 1:15, p. es. 100 g di patatine fritte in 1,5 l di olio.






Prima di procedere alla frittura, lasciare le patate fresche nell'acqua per un'ora.

Pietanze sperimentate

Conformemente alla normativa DIN 44547 e EN 60350



Cottura al forno

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Teglia	2		150-170	20-30
Small cakes 20 porzioni per teglia	Teglia	3		160-180	20-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera	2		160-180	30-40
Dolce lievitato	Teglia	3		170-190	40-50
Dolce di mele coperto	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Cottura al grill

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Grado grill	Durata minuti
Dorare i toast (preriscaldare per 10 min.)	Griglia	5		3	1-2
Beefburger 12 porzioni*	Griglia	4		3	25-30

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



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HD421210C
9000 485686
SE • it • 301089